

LA RIFLESSIONE TRA CRITICITÀ, RESPONSABILITÀ E FIDUCIA

I COMMENTI E TUTTI I RICONOSCIMENTI DELLA PREMIAZIONE
DELL'ECONOMIA E DELLO SVILUPPO DA PAG. 3 A PAG. 9



IL METAVERSO, MODA O REALTÀ?

Pag. 10



ARTANDFOOD CONQUISTA IL PUBBLICO

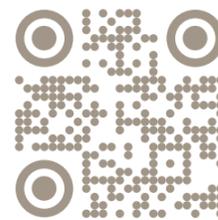
Pag. 14



150 INCONTRI PER OPUS LOCI

Pag. 16





UdineEconomia in formato digitale!

SOMMARIO

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



PREMIAZIONE DELL'ECONOMIA PAGINA 3

UN PRESENTE COMPLESSO, UN FUTURO DI INNOVAZIONE

I PREMIATI 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9



ATTUALITÀ PAGINA 10

«IL METAVERSO? PRIMA PENSIAMO AL PRESENTE»

«SPECIALIZZARE I NODI LOGISTICI»

CONFIDI FRIULI, GARANZIE FINO ALL'80% PER LE ENERGIE RINNOVABILI



LE IMPRESE DEL MESE PAGINE 11, 12



GLI ASSAGGI DEL MESE PAGINA 13



CAMERA DI COMMERCIO PAGINE 14,15, 16

ARTANDFOOD CONQUISTA IL PUBBLICO PAG. 14

LE OPPORTUNITÀ DEL CODICE MECCANOGRAFICO PAG. 14

CORSO PER AVVIARE L'IMPRESA PAG. 14

ECCO LE PROCEDURE PER RIDURRE I CONSUMI PAG. 15

STRUMENTI FINANZIARI, LE GUIDE PER GLI IMPRENDITORI PAG. 15

150 INCONTRI PER OPUS LOCI PAG. 16

IN VETRINA IL MAGLIFICIO MA.RE PAG. 16

INDUSTRIA 4,0, ECCO COME LE AZIENDE SI TRASFORMANO PAG. 16

UN PRESENTE COMPLESSO, UN FUTURO DI INNOVAZIONE

AL TEATRO GIOVANNI DA UDINE PREMIATI BEN 80 TRA IMPRENDITORI, LAVORATORI E PERSONALITÀ
CHE CON IL LORO IMPEGNO QUOTIDIANO RENDONO GRANDE IL FRIULI



Un presente di inedita complessità, a livello internazionale e nazionale, tra pandemia e guerra causa di crisi energetica, inflazione e rischio recessione. E la costruzione di un futuro che, grazie all'impegno e alla responsabilità delle persone, e grazie alla tecnologia, ci offrirà nei prossimi anni capacità di innovazione superiori ai passati 100. Su queste due direttrici, e soprattutto su una forte azione comune sulla capacità decisionale e d'intervento dell'Europa, si è riflettuto a inizio ottobre al Teatro Giovanni da Udine alla Premiazione dell'Economia e dello sviluppo. All'evento clou della Camera di Commercio Pordenone-Udine sono stati premiati ben 80 tra imprenditori, lavoratori e personalità che con il loro impegno quotidiano rendono grande il Friuli, anche al di fuori dei confini regionali. Tra i premi, tre sono state le Targhe dell'eccellenza (per l'economia a **Giovanni Fantoni** e **Giuseppe Bono** e alla memoria del direttore del Messaggero Veneto, recentemente e prematuramente scomparso **Omar Monestier**) e 10 i Riconoscimenti speciali. Ospite d'onore della manifestazione è stato il presidente di Confindustria nazionale **Carlo Sangalli**, mentre le conclusioni sono spettate come da tradizione al presidente della Regione Fvg **Massimiliano Fedriga**.

I complimenti ai premiati sono arrivati da subito con l'intervento del sindaco di Udine, **Pietro Fontanini**. Il presidente della Camera di Commercio **Giovanni Da Pozzo** ha aperto il suo discorso evidenziando le criticità emerse o consolidate nel 2022: la guerra e le sue conseguenze, i costi e la disponibilità delle materie prime, l'inflazione, i costi delle bollette energetiche, senza dimenticare il Covid. Il presidente camerale ha sottolineato però come il 2022 abbia anche segnato una ripresa dell'economia. Che fare ora, dunque? «La priorità – ha detto – è ovviamente fronteggiare l'emergenza. Ognuno deve fare la sua parte. A partire dall'Europa, che deve dimostrare più coesione: siamo tutti europeisti, ma è vero



il presidente di Confindustria nazionale Carlo Sangalli

L'APPELLO: «LA PRIORITÀ È FRONTEGGIARE L'EMERGENZA. OGNUNO DEVE FARE LA SUA PARTE. A PARTIRE DALL'EUROPA, CHE DEVE DIMOSTRARE PIÙ COESIONE»

che l'Europa è stata spesso balbettante, anche sulla situazione energetica. L'augurio è che Governo e opposizione trovino la via del dialogo per mettere davanti a tutto l'interesse e il bene del Paese e dei cittadini». E poi i territori: «come Camera di Commercio, come categorie – ha aggiunto il presidente –, abbiamo operato con una forte sinergia con il governo regionale. Sottolineo e ringrazio la Regione Friuli Venezia Giulia che, tanto nell'emergenza Covid quanto in questa nuova situazione complessa ha sempre dialogato con le rappresentanze della società e dell'economia, mettendo in campo una serie di misure rapide e intelligenti e che potranno essere d'aiuto per tutti». Un grande sprone alla fiducia e alla responsabilità è arrivato dal presidente Sangalli. «Qui stasera si premiano imprese e collaboratori, con l'idea che il lavoro unisce quando crea sviluppo e si fonda sulla crescita delle persone». Tre, per Sangalli, le priorità che il Governo dovrà affrontare: «l'emergenza energetica, l'inflazione e il pericolo recessione. Servono interventi strutturali, la revisione dei meccanismi di formazione del prezzo elettricità e un tetto al prezzo gas». Secondo Sangalli, da questa situazione complessa «dobbiamo uscire insieme». E ha citato a esempio il racconto di **Carlo Sgortan** "Il quarto re mago". «Non saremo mai in ritardo sugli obiettivi – ha concluso –, quando ci saremo messi a disposizione degli altri, quando avremo e non ci saremo arresi». Anche il presidente della Regione Fedriga si è soffermato sulla capacità di uscire dalle difficoltà del Fvg. «La nostra regione – ha rimarcato – è quella che prima di tutte è riuscita a recuperare post crisi pandemica. Questo – ha detto Fedriga – è il frutto di una comunità che si è messa insieme, che si è rimboccate le maniche, che ha saputo investire nel momento di difficoltà per ripartire prima possibile. Questa comunità è la forza di questo territorio, che mi auguro possa sempre più dimostrare quello che vale a livello nazionale e internazionale».

TARGHE ECCELLENZA

ALLA MEMORIA DI OMAR MONESTIER



Nel 2012 è direttore del Messaggero Veneto di Udine e Pordenone. Nel 2014 ne lascia la direzione per dirigere Il Tirreno di Livorno, rientrando in regione già nel 2016 per dirigere nuovamente il Messaggero Veneto. Assume inoltre la direzione del Piccolo. Sono

anni di grande trasformazione. Il direttore ha gestito e spesso anticipato gli straordinari e rapidi cambiamenti che il mondo della comunicazione ha vissuto. Cambiamenti che **Monestier** ha assimilato, con la sua passione e la sua curiosità per il futuro, accompagnando le sue redazioni in un attento rinnovamento, ribadendo sì la centralità dei quotidiani cartacei, ma affiancando una sempre più forte presenza online, tanto nei siti di news quanto sui vari canali social, intuendo fin da subito l'importanza di una efficace integrazione tra differenti mezzi. Tutti modi per essere più vicino ai lettori, per costruire quella "comunità" promossa dal gruppo editoriale di cui è stato tra i primi sostenitori e fautori. Il Direttore Monestier ci ha lasciato l'idea di un giornalismo capace di essere vicino ai lettori, sempre alla ricerca della verità e con attenzione e sensibilità nei confronti delle persone. Un uomo di valore, intelligenza e umanità, dinamico e vivace, sempre pronto a spronare tutti, soprattutto i giovani, al meglio e a guardare al futuro con interesse e fiducia. (Hanno ritirato il Premio alla memoria la moglie Sara e il direttore Mv Mosanghini)

TARGA PER L'ECONOMIA GIUSEPPE BONO



Manager di visione, è riuscito nella sua carriera al servizio di numerose aziende pubbliche, a imprimere il suo tratto forte, energico, all'insegna costante del rinnovamento e della crescita aziendale. Ha collezionato con caparbietà sin da giovane una lunga serie di successi, con

incarichi di sempre maggiore responsabilità. **Giuseppe Bono** è laureato in Economia e commercio e honoris causa in ingegneria navale. Dopo essere stato nominato Amministratore Delegato di Aviofer e Direttore Generale di Efim, nel 1993 Giuseppe Bono entra in Finmeccanica Spa come Cfo. Nel 1997 ne diventa Direttore Generale. Nel 2000 contribuisce alla riorganizzazione del Gruppo. Dal 2002 al 2022 è stato Amministratore delegato di Fincantieri, numero uno della cantieristica in Europa, primo al mondo per diversificazione e innovazione con quasi 20.000 dipendenti, 20 stabilimenti in 4 continenti. Cavaliere del Lavoro e Cavaliere della Legion d'Onore francese, Bono è membro del Consiglio Generale di Confindustria e presidente Confindustria Fvg. Riceve dalla Camera di Commercio Francese in Italia il Trofeo della Personalità Italiana 2017. A seguire, nel dicembre 2020, riceve il Transatlantic Award dall'American Chamber of Commerce in Italy e il 23 ottobre 2021 il conferimento del Leonardo da Vinci Award in International Business dalla National Italian American Foundation.

TARGA PER L'ECONOMIA GIOVANNI FANTONI



Nasce a Gemona, dove la famiglia Fantoni è radicata da oltre cinque secoli. È il primogenito del cavaliere del lavoro **Marco Fantoni**. Dal maggio 1976 affianca il padre nell'opera di ricostruzione del complesso industriale di Osoppo, distrutto dal terremoto. Qui sviluppa competenze in

ambito produttivo, gestionale e amministrativo, ricoprendo cariche apicali nelle aziende del Gruppo e contribuendone – con il fratello **Paolo** – allo sviluppo, fino a farlo diventare un gruppo internazionale e un modello di industria 4.0. Perseguire la crescita tutelando l'ambiente e la società: è il principio dello sviluppo sostenibile che guida le sue scelte. Con un approccio unico, sceglie di integrare e gestire al proprio interno tutte le funzioni necessarie della filiera, dall'energia alle materie prime, dai semilavorati ai prodotti finiti fino alla logistica, al design e alla valorizzazione delle risorse umane e tecniche: ogni aspetto è parte di una strategia complessiva improntata all'autonomia produttiva, alla sicurezza e al diretto controllo della qualità. Dal 1996 l'impegno in azienda si interseca con il contributo alle attività del Centro Ricerche Fantoni. All'incessante attività di sviluppo tecnologico e industriale **Giovanni Fantoni** affianca ruoli istituzionali in Confindustria Udine (di cui è presidente dal 2003 al 2007) e ricopre incarichi in molteplici Istituzioni.

RICONOSCIMENTI SPECIALI

CINEMAZERO PORDENONE



Cinemazero è un'associazione culturale nata nel 1978 a Pordenone ed è oggi uno dei più importanti riferimenti culturali del territorio. Gestisce sette schermi tra Pordenone, Sacile e Lignano Sabbiadoro, organizzando oltre 3.000 proiezioni l'anno e ospitando

registri, attori ed esperti. Tra i fondatori de Le Giornate del Cinema Muto e Pordenonelegge, organizza il Pordenone Docs Fest – Le Voci dell'Inchiesta. Ha fondato e collabora con Zerorchestra, unica orchestra specializzata in musica dal vivo per il cinema. Gestisce un archivio fotografico tutelato dal Ministero della Cultura. Ha sviluppato una specifica area dedicata alle proposte didattiche per le scuole. Cinemazero è infine casa editrice nazionale. Insieme al Centro Espressioni Cinematografiche di Udine ha fondato la casa di distribuzione e produzione Tucker Film.

ANTONELLA RIGO



Ritmea Società Cooperativa Sociale – Udine. Antonella Rigo è l'ideatrice e l'anima del progetto AMI che nasce dalla scuola di musica Ritmea di Udine e si propone di promuovere apprendimento e integrazione con didattica sperimentali a favore di

bambini, ragazzi e adulti con disabilità. AMI sta per attività musicale inclusiva. Antonella crede fermamente che il linguaggio musicale sia strumento potente e universale a beneficio di tutti. Lo slogan recita: La Musica per Tutti, Tutti per la Musica. E così nasce una comunità di docenti di musica, educatori e fisioterapisti specializzati e qualificati nella gestione delle disabilità, mediante una formazione specifica. Dal 2019 AMI è presente al Gervasutta di Udine a supporto delle terapie di riabilitazione rivolta a bambini e adulti. L'obiettivo finale è costituire la prima Orchestra Sinfonica Inclusiva del Friuli Venezia Giulia.

KATIA MIGNOGNA



Arte e Libro Società Cooperativa Sociale onlus – Udine. L'attività della cooperativa prende il via nell'84 per volontà dell'allora presidente della Comunità Piergiorgio di Udine, Don Onelio Ciani. Arte e Libro Onlus si struttura come cooperativa sociale di Tipo B, finalizzata

all'inserimento lavorativo di persone disabili o svantaggiate. Nel 2010 amplia le sue finalità costituendosi cooperativa sociale a scopo plurimo A+B: sia la parte "A" socio-educativa che la parte "B" di inserimento lavorativo si avvale di percorsi personalizzati e offre ai soci e ai tirocinanti in formazione un ambiente protetto, con specifici moduli formativi e con l'obiettivo di mantenere e ampliare le abilità e le competenze lavorative. «Noi di Arte e Libro Onlus – dice Katia Mignogna – vogliamo continuare sempre di più e meglio lungo il solco tracciato 38 anni fa, dimostrando che fare impresa nel sociale è possibile e rappresenta un modello win win».

FAZIOLI PIANOFORTI



Fazioli produce pianoforti a coda e da concerto dal 1981, anno in cui è fondata da Paolo Fazioli, ingegnere e pianista. La storia dell'azienda è caratterizzata da un crescendo di successi, dalle prime esposizioni internazionali all'acquisizione di importanti

rivenditori, dalle vendite presso i più prestigiosi teatri del mondo alle sempre più strette collaborazioni con celebri artisti che richiedono i pianoforti Fazioli in esclusiva per i loro concerti, come la grande pianista Angela Hewitt e il leggendario jazzista Herbie Hancock. La produzione Fazioli si orienta oggi sui 140 pianoforti l'anno per il mercato europeo e nord-americano, per la Cina e l'estremo Oriente, per l'Australia e Paesi emergenti. Sei sono i modelli, dal quarto di coda F156 ai grancoda da concerto. Ai modelli standard, è possibile applicare varianti su richiesta.

DRIVEVOLVE



DRIVEvolve è il frutto del progetto imprenditoriale di Giovanni e Massimiliano Collino, con un team di collaboratori altamente professionale. Al progetto ha collaborato inizialmente anche il Laboratorio di Ingegneria e Architettura dell'Università

di Udine, oltre ad aziende della logistica e dei servizi della regione. L'azienda si occupa di gestione delle flotte aziendali, finalizzata all'innovazione dei processi, alla sostenibilità e al contenimento dei costi. Obiettivi raggiunti grazie a due piattaforme informatiche in cloud per la gestione del parco veicolare e dei dati di geolocalizzazione, fra loro integrate. DRIVEvolve si è distinta inoltre per la sua specificità nel campo della formazione dei driver con i moduli di guida Anticipativa Eco Drive Italia®, e la formazione alla guida dei mezzi elettrici ed Ibridi.

LUCIO MEROI



È il 1959 quando, appena quattordicenne, Lucio Meroi entra con il fratello Marcello nell'azienda aperta da padre Aldo. Fin da ragazzo ama imparare e mettersi a disposizione della sua Buttrio, sempre considerata una famiglia più grande con cui

confrontarsi. Con la moglie Flavia diventa il faro dell'Agraria Meroi, prezioso riferimento per una comunità dove, prima di tutto, c'è l'agricoltura con la "A" maiuscola, ma anche per artigiani e piccole imprese e chi coltiva il "fai da te". Oggi, anche se l'attività dal 2018 è gestita dal figlio Filippo, Lucio è sempre presente in negozio, con lo stesso desiderio di imparare e di trasmettere le proprie conoscenze. Oggi la parola "agraria" non compare più nel logo aziendale, ma è comunque ben presente e salda nel puntuale ed eccellente servizio al mondo agricolo, come a quello artigianale e industriale.

MAGI DI ROMANO ROBERTO



Hostaria alla Tavernetta – Udine. Familiarità e qualità senza compromessi sono, da sempre, le costanti del ristorante. È il 2003, a quando Roberto Romano e Giuliana Petris decidono di dare nuova vita ad un'antica osteria a un passo dal Duomo di Udine,

l'attuale Hostaria alla Tavernetta. Un luogo che, nel tempo, ha acquisito toni sempre più raffinati, fino ad offrire ai propri ospiti una cucina dal fascino contemporaneo, intimamente legata al territorio e alle sue tradizioni. Per la famiglia Romano, la bontà delle materie prime e la creatività dei cuochi si abbinano a un senso innato di calore e familiarità. E oggi ad accompagnare i genitori è il figlio Matteo che in sala suggerisce i vini più adatti, sposandoli a una cucina dall'anima squisitamente tradizionale, servita in veste contemporanea. Una cucina basata sulla territorialità e stagionalità delle materie prime.

PIERINO FAZZOLARI



È il 1973 quando Pierino Fazzolari fonda l'impresa Malina a Moimacco. Nel 1977 si trasferisce a San Giovanni al Natisone. Fin dall'inizio l'impresa fabbrica sedie, prima per il mercato italiano per poi posizionarsi all'estero. Attualmente esporta il 97%, di

cui circa il 50% negli USA. Produce per il mercato medio-alto, 85% Retail e 15% Contract, sia con un suo catalogo che su disegno del cliente. Ha ricevuto recentemente il premio per 40 anni di partecipazione al Salone del Mobile di Milano. L'opera di Fazzolari come imprenditore si sviluppa in diversi settori produttivi: con Friulana Accessori Srl e Metaldomus Srl, nel campo dell'arredamento, con la produzione di accessori da cucina. Accanto alle iniziative economiche si segnalano anche quelle sociali: sportivo, appassionato di calcio, è stato presidente della Società Sportiva Monza Calcio.

BORTOLOTTI - CODROIPO



L'impresa di cui oggi è titolare Roberto Bortolotti è sorta nel 1934 a opera del padre, Giovanni, come officina di riparazione ed è cresciuta come appaltatrice per la riparazione dei veicoli delle Forze Armate. Sono gli anni '70 quando Roberto raccoglie

il testimone ed estende l'attività alla commercializzazione dei primi Autocarri Saviem-Renault, delle Gru Effer per autocarri, dei Carrelli elevatori Detas e di automobili di varie marche. Dal 1978, con la concessionaria di auto Renault, l'attività si indirizza maggiormente verso il campo automobilistico, come officina e concessionaria ma anche come impresa commerciale (e pure di recente con l'attività di noleggio di autovetture, macchine operatrici e beni strumentali). Dietro al successo di questa impresa vi è anche l'impegno e la collaborazione preziosa della moglie Flavia, recentemente scomparsa.

TULLIO ADRIANO NARDIN



Nel 1965 Tullio Adriano Nardin, a 25 anni, decide di mettersi in proprio e avvia una fortunata attività di falegnameria. Costruisce a San Vito al Torre nuovi capannoni, acquista nuovi macchinari e assume dipendenti. La falegnameria opera da 57 anni ed è specializzata nella fabbricazione

artigianale di serramenti, porte, scale e arredi interni in legno. Prodotti di alta qualità caratterizzati da una pregiata lavorazione artigianale, dalla cura nella scelta e nel trattamento dei migliori legnami e dall'attenzione nell'adattamento allo stile dei fabbricati. La falegnameria lavora anche per edifici storici soggetti a vincoli dei Beni Culturali. Tullio Nardin con i suoi 82 anni dirige ancora in modo eccellente la propria impresa, coadiuvato dal 1996 dal figlio Federico alla guida dell'azienda che attualmente conta sei collaboratori.



L'intervento del Presidente della Regione Fvg, Massimiliano Fedrigo

IMPRESA IN EUROPA

FRIUL MOSAIC



Friul Mosaic nasce nel 1987 da William Bertoia in collaborazione con Natalina Querin, entrambi Maestri mosaicisti. Oggi l'azienda conta oltre 30 dipendenti, tutti artigiani altamente qualificati provenienti dalla storica Scuola Mosaicisti del Friuli di Spilimbergo. Produce e commercializza prodotti dell'arte mosaica per il settore edile, lapideo e artistico oltre a complementi di arredo in marmo e prodotti, e prodotti per la manutenzione e applicazione. Svolge attività di consulenza, progettazione e installazione dei prodotti. Ricercato da una committenza sempre più esigente e creativa, il mosaico è una manifestazione del proprio prestigio. Le superfici musive arricchiscono di personalità i grandi ambienti tipici di ville private, sale di rappresentanza, edifici storici e istituzionali in Italia e nel mondo.

VALORIZZAZIONE PATRIMONIO CULTURALE

EMPORIO ADV



Da oltre vent'anni l'Emporio ADV opera nel mondo della comunicazione e, da semplice studio grafico è diventato una tra le realtà più importanti e solide del settore in Fvg. Con il suo approccio consulenziale, vanta competenze per tutte le attività di marketing, grafica pubblicitaria, comunicazione integrata, contribuendo strategicamente alla valorizzazione, alla crescita e allo sviluppo del territorio e dei propri clienti. Collabora con l'Università di Udine e con istituzioni e realtà quali Civici Musei, PromoturismoFVG, Illegio, Mappa del Sapore, Di Punto in Bianco. A questi si sommano progetti di branding e marketing per imprese del settore enogastronomico e vitivinicolo quali Friultrota, Fantinel, Monviet, La Tunella, Birra Julia, Zahre. Il percorso è stato avviato nel 1999 insieme a collaboratori, creativi e commerciali che da tutta Italia hanno scelto Udine come la propria casa.

IDEA IMPRENDITORIALE TERZO MILLENNIO

FOTOTHERM



L'azienda operante da 15 anni nel settore delle fonti energetiche rinnovabili di tipo solare, ha maturato un elevato livello di competenza ed esperienza e propone oggi un ventaglio di soluzioni tecnologiche, finanziarie e gestionali. Si occupa di realizzazione impianti chiavi in mano (Epc) per l'industria e il commercio; gestione, telemetria e manutenzione; consulenze tecniche e procedurali; pratiche autorizzative, connessioni, Gse; sviluppo investimenti (parchi fotovoltaici ed agrovoltaici); vendita di energia da Fv (Ppa). La società è pioniera nel campo della cogenerazione termo-fotovoltaica: produce e commercializza dal 2006 sul mercato Ue moduli termo-fotovoltaici con tecnologia proprietaria Fototherm. Il rivoluzionario sistema permette la perfetta sinergia con le moderne strutture di climatizzazione, nell'ottica della migliore "valorizzazione" dell'energia solare.

C.S. CANOE



Sandro Spagnol inizia la sua attività di costruttore di kayak e canoe nel 1986, avendo negli anni precedenti praticato la canoa, e crea così le condizioni per la costituzione di una vera azienda. L'impegno di Spagnol si è concentrato inizialmente su una produzione prettamente agonistica, che ha visto la CS Canoe crescere rapidamente sotto il profilo tecnico, con l'utilizzo di materiali e di tecnologie di costruzione innovativi. La CS Canoe ha sviluppato la tecnologia dell'infusione, applicata alla costruzione di piccole imbarcazioni come i kayak, per l'uso amatoriale e per la competizione. La ricerca ha richiesto lunga sperimentazione, con la definizione di procedure specifiche per ogni categoria di kayak. Il procedimento dell'infusione, appunto, consente di lavorare le resine senza emissione di sostanze inquinanti. In questo modo si prende anche cura dell'ambiente di lavoro.

CICCIBONBON



Il percorso di Ciccibonbon rappresenta una storia di resilienza e riscatto tutta al femminile: Cinzia Ciot, la titolare, con una formazione artistica alle spalle e diversi anni dedicati al settore dell'arredamento, in un momento di profonda crisi lavorativa e personale trova il suo nuovo obiettivo nella realizzazione di una microimpresa domestica, possibile attraverso l'applicazione di normative europee in forma pionieristica per il nostro territorio. Amante da sempre della pasticceria, decide di ripartire riscoprendo un nuovo modo di fare impresa: produce biscotti e pasticceria secca, in modo sicuro nella cucina di casa, dando valore e dignità al lavoro artigianale delle piccolissime realtà locali.

NUTRIZIONE PREVENZIONE



La società Nutrizione Prevenzione nasce nel 2018 con l'obiettivo di diventare il Centro privato regionale di riferimento per l'approccio medico multiprofessionale nel settore della nutrizione, attraverso un team medico e sanitario ad alto profilo professionale. A fine 2020 il Centro Medico ottiene l'autorizzazione per effettuare test antigenici e molecolari per la rilevazione del virus Sars-Cov2. Riesce a fornire un servizio di diagnosi Covid aperto 7 giorni su 7, mattina e sera, prenotabile on-line, praticamente senza tempi di attesa. Il Centro medico ha saputo trasformare una prospettiva nefasta dovuta alla carenza di visite mediche specialistiche per colpa del lockdown in un'occasione di rilancio con l'inserimento di oltre 10.000 nuove anagrafiche clienti. La prospettiva futura sarà rappresentare il nuovo punto di riferimento provinciale per la Medicina Estetica, all'interno di un contesto coniato come "bellezzere".

STUDI PROFESSIONALI

DAIR ARCHITECTS



Lo studio nasce dalla passione dell'architetto Fabio Passon per design, architettura, progettazione di interni e restauro. Dair, con le competenze dei singoli collaboratori, ha sviluppato dal 2009 progetti in Italia e all'estero. Numerose le collaborazioni che hanno valso allo studio premi internazionali come il Best of Year Award Honoree nel 2014 a New York e al primo European Product Design Award nel 2017 al Parlamento Europeo. Nel campo dell'architettura e degli interni, Dair ha sviluppato per franchising punti vendita nelle principali città italiane. Ha collaborato inoltre con catene europee della grande distribuzione, attuando in Italia e in Africa programmi di ospitalità e ristorazione. Attivo nei restauri, in collaborazione con professionisti specializzati, lo studio è riferimento in diversi interventi su beni culturali vincolati, seguendo sia il progetto sia direzione lavori.

STUDIO TECNICO ASSOCIATO



**ING. SANDRO ROSSI,
GEOM. ERMES LEONARDUZZI,
GEOM. ENZO ROSSI Udine**
Lo Studio nasce nel 2006, evoluzione di altre realtà professionali operanti già dal 1976, proprio nei primi periodi del post-terremoto, intervenendo nella delicata fase della ricostruzione. La trentennale esperienza maturata dai singoli professionisti è trasmessa ai nuovi associati in un contesto di reciproco arricchimento di conoscenze e contatti. La struttura tecnica promuove e sviluppa progetti in ambito pubblico e privato nell'edilizia abitativa, scolastica, sportiva, sanitaria e industriale, nelle infrastrutture e nell'impiantistica e, spesso, seguendo la direzione dei lavori. Lo studio vanta con orgoglio gli interventi del post terremoto con la ricostruzione degli immobili crollati e lesionati irrimediabilmente, la ristrutturazione e l'adeguamento antisismico con restauro in ambito residenziale e terziario, su edifici di culto e polifunzionali.

IMPRESA 4.0

TENIMENTI CIVA



L'azienda nasce con l'obiettivo di valorizzare e diffondere i vitigni della tradizione, in primis la Ribolla Gialla che, con altre varietà, rappresenta la cultura e l'identità del Friuli vitivinicolo. Nel 2016 acquista due tenute: a Bellavalle di Povoletto e a Manzano. Dopo pochi anni è

avviato il secondo polo produttivo, a Bellavalle.

A febbraio 2022 viene fondata la Tenimenti Civa 4.0 a Povoletto: una cantina innovativa dotata di un sistema di gestione digitale sofisticato che, oltre a tracciare ogni attività, dalla ricezione dell'uva sino all'imbottigliamento, registra le informazioni trasformandole in dati utili per prendere le migliori decisioni in termini di efficienza dei processi produttivi. Tracciare ogni attività vuol dire operare in modo trasparente dando assicurazione al consumatore sulla qualità dei vini.

LA BOUTIQUE DELLA FRUTTA



Noris Casarsa, nel 1961, sposata da poco, con il marito Mario apre un negozietto di frutta e verdura a Paderno di Udine. Nell'84 entra in azienda il figlio Andrea e la sede viene trasferita in un negozio di 240 mq. L'impresa inizia a produrre verdure

mondate, lavate e pronte al consumo. Nel 2008 avvia la produzione di ortogastonomia, con pietanze cotte realizzate solo con verdure fresche stagionali. Nel 2013 in bottega entra Simone, terza generazione, che porta un'apertura verso servizi legati al prodotto. L'impresa svolge oggi l'attività di commercio di ortofrutta, salumi e formaggi e specialità alimentari. È specializzata nella produzione di verdure di IV gamma, si occupa di produzione di ortogastonomia, oltre a svolgere servizi di fornitura pasti e banqueting per feste, eventi e cerimonie.

SOCIETÀ AGRICOLA STAFFUS



L'azienda agricola di Carlo Staffus nasce nel 1970, a Gorgo di Latisana. Inizialmente svolge l'attività di indirizzo cerealicolo zootecnico e, oltre a Carlo, collaborano nella gestione la moglie Maria e il figlio Alberto. Alberto apre anche un'altra azienda agricola individuale a indirizzo prevalentemente

cerealicolo. Nel 2020 è creata la società agricola Staffus. Soci sono Carlo, Alberto insieme ai figli Daniel ed Elia. La società oggi si dedica alla coltivazione di seminativi, frutteti e vigneti. Nel 2021 ha realizzato una cantina per la lavorazione delle proprie uve e la vendita dei mosti e del vino in fermentazione. A inizio 2022, con l'acquisto di un immobile sempre a Gorgo, è avviata l'attività agrituristica. Attualmente coltiva seminativi semplici, frutteti e vigneti per la produzione di uva destinata alla trasformazione aziendale.

GRUPPO ILLIRIA



L'impresa ha avviato nel 2019 una importante informatizzazione delle apparecchiature commerciali installate dalla clientela. A oggi ha dotato oltre 6.000 distributori automatici di sistemi che consentono il collegamento da remoto, potendo così

monitorare le attività dei punti di ristoro e intervenire direttamente, senza dover ricorrere all'intervento in loco del personale dedicato al rifornimento o all'assistenza tecnica. Tradotto: maggiore efficienza, tempestività d'intervento e risoluzione delle criticità, e possibilità di elaborare in tempo reale dati di vendita, per una migliore calibratura delle tempistiche, con correlati benefici di impatto ambientale. Il gruppo opera nel settore vending da fine anni '70 ed è oggi uno dei primi cinque operatori a livello nazionale. Oltre 500 sono i collaboratori e 15 le sedi. Una storia di un'importante aggregazione avvenuta nel 2001.

PASSAGGIO GENERAZIONALE

VIAGGI LUCANGELI



Viaggi Lucangeli è un punto di riferimento per la vendita di viaggi e vacanze e per la totalità dei servizi turistici ai clienti, nonché per l'esperienza professionale acquisita in cinquant'anni. L'azienda nasce nel 1972 a Pordenone da Giovanni Lucangeli. Nel 1979

gli subentra la moglie Maria Carichino che, rimasta vedova con tre figli, Paolo, Raffaele e Maurizio, decide con spirito di abnegazione di proseguire l'attività per dare un sostegno economico alla famiglia. Nel 1990 decide di passare la titolarità dell'agenzia ai figli che proseguono uniti fino al 2010, quando Maurizio esce dalla società per rientrare poi come dipendente insieme alla figlia nel 2016. Nel 2017 anche il figlio di Paolo, Giovanni, entra a far parte dell'attività come dipendente. Il futuro, dice Paolo, è ora nelle mani di Giovanni e della nipote Katia.

CONTAMINAZIONE SCUOLA/IMPRESA

METALMED



Metalmed srl è nata dall'idea di due giovani imprenditori, Marco Sergio Pittoritto e Michele Cioffi, appassionati al processo di trasformazione digitale dei dispositivi odontoiatrici, campo nel quale entrambi erano già attivi da tempo. La produzione di dispositivi odontoprotesici e

chirurgici, grazie alla digitalizzazione, consente di ottenere processi certificati e ripetibilità di sistema, con qualità certificata e costante ai dispositivi. L'azienda, specializzata nella creazione di dispositivi odontoprotesici, ortodontici e di chirurgia orale e maxillo-facciale, ha portato la tecnologia 3D Selective Laser Melting in regione, diventando il centro di riferimento. Attualmente sta aprendo il mercato e le collaborazioni su tutto il territorio nazionale e con i paesi limitrofi. Conta un team di 4 dipendenti, oltre ai titolari, tutti under 35.

CALZAVARA



È il 1966 quando Lucio Calzavara avvia la sua ditta individuale nella produzione di strutture metalliche: lavora per l'allora Sip e nel '76 accetta la proposta di Telettra di creare una società ex-novo, per operare nei servizi "chiavi in mano". Nasce la Master spa con il 70% di capitale

sociale della famiglia Calzavara ed il 30% Fiat- da cui Telettra è acquisita. L'attività decolla e nel '79 Master spa è incorporata nella Calzavara, trasformata in spa: Lucio è fondatore e presidente. Nel 1997 il figlio Marco, entrato dagli anni '80, è nominato Ad. La Calzavara si guadagna una reputazione internazionale in diverse nicchie tecnologiche, sviluppando prodotti innovativi e protetti da brevetti internazionali. A metà anni 2000-2010 esporta quasi il 50% del fatturato. Oggi, ai vertici dell'azienda, ci sono tre generazioni: Lucio, fondatore e vicepresidente; Marco, presidente; Massimo, Ad.

ZINCOFLEX



Zincoflex sin dal 1828 è l'azienda artigiana che produce reti per letti e materassi, letti a castello e sommier anche su misura.

Emilio Pizzioli, fondatore, avvia la prima attività in centro storico a Pordenone. A inizio anni Cinquanta entrano a farne parte anche i figli Primo, Carlo e Claudio. Dal 1999 vi è il trasferimento nell'attuale sede di via Orefici Michelin sempre in Pordenone. Giunta alla terza generazione con Giorgio e Simone Pizzioli, l'attività prosegue nel segno della continuità, in un perfetto mix tra lavoro artigianale e personalizzazione dei prodotti. L'attività riguarda la costruzione e vendita di reti per letti, letti in ferro, brandine rigide o pieghevoli, letti a castello ed apparecchiature similari di ogni tipo e forma, nonché degli accessori relativi.

ISTITUTO AGRARIO SABBATINI



L'Istituto professionale agrario "S. Sabbatini" nasce nel 1881 per volontà della nobildonna Cecilia Gradenigo, vedova del conte Stefano Sabbatini ed è sede associata dell'I.I.S. Linussio di Codroipo. Riveste un ruolo fondamentale nella formazione di figure professionali tecnicamente

preparate a dare nuovo impulso alla progressiva sostituzione dei metodi di coltivazione tradizionale con sistemi eco-compatibili; ma è anche impegnata nell'inclusione sociale, con laboratori che coinvolgono studenti con disabilità. L'Istituto dispone di aule didattiche, laboratori di informatica, di una fornita biblioteca e di moderni laboratori che supportano le attività teoriche. Le produzioni dell'azienda agraria annessa spaziano dalle confetture al succo di mela, dalla birra ai semi di zucca e vengono venduti sia presso lo spaccio aziendale adiacente all'Istituto sia in occasione di fiere e manifestazioni.

INIZIATIVA IMPRENDITORIALE

MOBILIFICIO SAN GIACOMO



Sangiaco-
mo nasce
nel 1968 nel
Pordenonese
per volontà di
Gabrielle Pio-
vesana anco-
ra oggi alla
guida dell'a-

zienda coi figli Loris, Maurizio e Stefano. L'azienda, che nell'87 ha acquisito la storica Meson's cucine, produce programmi d'arredo giorno/ notte in continua evoluzione, con una vastissima scelta di materiali, misure e complementi personalizzabili. Occupa circa 200 dipendenti e un indotto di 1.550 addetti indiretti. La superficie di produzione è di 50 mila mq.

PRECO SYSTEM



Precosystem
(produzioni e
sistemi eco-
logici), nata
nel 1984,
produce ar-
redi urbani
e persegue
l'obiettivo

di essere soggetto propositivo nel segmento specifico del riciclo e del riutilizzo della plastica al fine di contribuire alla riduzione delle quantità di rifiuti.

L'azienda crede fortemente nella tecnologia e nel territorio e questo si traduce in numerosi brevetti realizzati e nelle attività svolte in tutto il mondo.

M.A.R.



Il super-
mercato
M.A.R. aper-
to nel 1976
da Raffaello
Presotto, che
continua col
figlio Marco,
collabora

con realtà sociali come Caritas, Cooperativa onlus Baobab e CSA di Azzano X fornendo prodotti destinati ai più bisognosi. Accoglie stagisti extracomunitari per la formazione e collabora con il Comune di Pordenone per aiutare gli anziani ammalati con il servizio gratuito di spesa a domicilio. Dal 2004 vengono inseriti prodotti di importazione da tutto il mondo.

FRIULPARCHET



Nata nel
1927 Friul-
parchet rea-
lizza parquet
per ambien-
te moderno
o classico.
Costante

sperimentazione e sviluppo di sistemi produttivi e tecnologie all'avanguardia, consentono all'impresa di proporre una vasta gamma di prodotti di alta qualità, particolarmente riconoscibili per la spiccata impronta stilistica e l'elevato contenuto di ricerca e design. L'impronta è anche artigianale: finiture e lavorazioni superficiali vengono infatti eseguite a mano.

MODULA GROUP



Modula
Group Srl,
fondata
nel 2009 a
Martignaco
dall'ing.
Igor Spizzo,
è principal-
mente im-

pegnata nella produzione di serramenti in alluminio, realizzati su misura e di cui cura tutti gli aspetti dal risparmio energetico, alla sicurezza e al design. Grazie al costante aggiornamento dell'ufficio tecnico interno realizza serramenti e rivestimenti estremamente personalizzati. L'intera produzione e la posa in opera viene eseguita da proprio personale qualificato.

TOMASELLA PAOLO & C.



Oltre 70 anni
di attività, uno
stabilimento
produttivo di
oltre 120 mila
mq e circa
400 dipen-
denti sono i
numeri di To-

masella, impresa cardine nel sistema arredo Made in Italy dove si bilancia una solida storia aziendale con la propensione all'innovazione tecnologica e creativa, valorizzando da sempre il capitale umano. L'ampio catalogo propone sistemi componibili e arredi per le zone giorno e notte. Personalizzazione e flessibilità sono cardini della produzione di Tomasella.

NIVES



Nel 1980
Giuliano e
Nives gesti-
scono la bot-
tega di paese
a Chions che,
nel 1987, in
uno stabile
più gran-

de, diventano supermercato di vicinato. La conduzione familiare è supportata da collaboratori storici e dal subentro della figlia. L'azienda opera dapprima sotto l'insegna A&O e, dal 2012, associata alla cooperativa Ama-Crai Est. I titolari sono particolarmente sensibili verso il territorio, offrono costantemente il proprio servizio ad associazioni e sostengono progetti locali.

INN-FLEX



Nata nel
2006, Inn-
Flex produce
imballaggi
flessibili
con soluzio-
ni sostenibili
realizzate
per soddi-

sfare le esigenze dei clienti nelle diverse applicazioni, dall'alimentare al pet food. Dispone di una filiera interna per la produzione di FILM in PE attraverso le società controllate Vopachel Srl e Vopachel D.o.o. Serbia. Dispone, inoltre, di una capillare rete commerciale e consegna i propri prodotti in tutta Europa. L'export costituisce circa il 75% delle vendite totali.

MORETTO GIUSEPPE



Moretto Srl,
nata a Por-
denone nel
1957, prima
azienda au-
torizzata
dalla Regio-
ne FVG al
trasporto di

rifiuti speciali conto terzi, opera nel Triveneto nel settore demolizioni, scavi e trasporti. Ha interpretato i temi del risparmio e del rispetto ambientale procedendo, grazie al frantoio mobile autorizzato, alla trasformazione dei residui della demolizione in 6 tipi di materiali ottimi per l'utilizzo nelle opere edili inerenti piazzali, sottofondi stradali, riempimenti e simili.

CENTRO COMMERCIALE DISCOUNT



Nel 2001 Elio
Beltrame
apre il pri-
mo "Centro
Commerciale
Discount" a
Pozzuolo del
Friuli che,
grazie al co-

stante impegno e all'attenzione verso le esigenze dei clienti, può ancora considerarsi la prima scelta di molte famiglie.

Oggi sono 11 oggi i punti vendita in FVG con oltre 220 collaboratori. Il servizio curato e la freschezza dei prodotti esposti, fanno sì che il Centro continui a rappresentare una delle più importanti realtà nella distribuzione organizzata in regione.

OLD WEST



Nel 1957 la
famiglia De-
gano apre
la trattoria
nell'attua-
le sede, in
piazza a Po-
voletto. Nel
1984 il figlio

Bruno, durante un viaggio in Canada, acquista alcuni elementi di arredo legati allo stile vecchio west e trasforma l'attività in birreria. Tutto è a tema. Old West è un luogo speciale per gli amanti delle birre. I piatti e i panini, sotto la guida di Cinzia Floridi, sono preparati con cura, scegliendo materie prime locali.

M.E.P.



MEP SpA,
top player
mondiale,
idea, pro-
getta, pro-
totipizza, in-
gegnerizza,
produce e com-
mercia-

lizza macchinari, attrezzature, dispositivi, apparecchiature, impianti per la lavorazione dell'acciaio a freddo e la saldatura di tondo, barra, rotolo, rete, costituenti le armature nelle opere edili in cemento armato. L'offerta è dedicata sia al settore civile sia a quello infrastrutturale, in oltre 128 paesi con oltre 10 mila macchine installate nel mondo.

PEZZUTTI GROUP



Pezzutti
Group, certi-
ficata 100%
Green En-
ergy, nasce
nel 1966. È
tra i maggio-
ri player nello
stampaggio

a iniezione nei settori home design, packaging alimentare, tessile ed arredamento. Può contare su 4 stabilimenti con 36 mila mq. produttivi e 2 centri logistici per 15 mila mq. Sono impiegati oltre 260 dipendenti sempre operativi. Il 28% dei ricavi deriva dal mercato Italia, il 72% restante dall'estero.

FRED



Fred è un
locale uni-
co nel suo
genere, da-
gli arredi
innovativi,
informali
che ricorda-
no gli spazi

newyorkesi dedicati al ristoro. L'ambiente, progettato dall'architetto Enrico Sello, si contraddistingue per le sue eleganti linee cromatiche, la perfetta distribuzione degli spazi e la cucina a vista. Un luogo ideale per una cena raffinata, uno spuntino veloce o un aperitivo. La scelta dei vini è tra centinaia di etichette, i piatti sono il frutto di una ricerca delle migliori materie prime.

RADIO STUDIO NORD



Radio Studio
Nord nasce
a Caneva di
Tolmezzo
(1978) dall'in-
tuizione di
Luigi Muner
e alcuni ami-
ci; tre anni

dopo viene costituita la società e registrata la testata giornalistica. Nella sede attuale sono attivi 2 studi regia, la redazione, uno studio di produzione, l'ufficio pubblicità e l'amministrazione. Recentemente, grazie ad un importante investimento tecnologico, la diffusione si è ampliata e copre un bacino che va dall'Alto Friuli, Sappada inclusa, al Tarvisiano e alla zona Collinare.

HOTEL VALGIOCONDA



Fondata a fine anni Quaranta da Alfonso Fontana, nel 1982 l'hotel Valgioconda di Sappada passa nelle

mani della nuora Lea che, con i figli, ne fa un luogo unico in cui si respira aria di familiarità e di amore per il mestiere e il territorio. L'hotel si distingue per l'ambiente accogliente in cui ospita i suoi clienti. La famiglia Fontana-Pontil si occupa della gestione: tradizioni familiari e lusso di montagna si fondono per offrire la migliore ospitalità. E anche la ristorazione si fa ricordare.

TENDA BAR SNC



L'offerta del Tenda Bar di Lignano Pineta, fondato nel 1976 dal compianto Alberto Borzacchini, cui è subentrato il

figlio Federico assieme ai soci Raffaele Antonaz "Lele" e Paolo Bartolini, spazia dalle semplici colazioni alla preparazione di numerosi panini e a una ricca offerta di cocktails pre e post-dinner. L'attività prevede inoltre eventi anche fuori dai propri spazi come le feste a tema in spiaggia che annualmente diventano l'appuntamento dell'estate.

COOP SAN GIORGIO



La Coop Produzione e Lavoro San Giorgio è costituita nel 1981 grazie a don Pasianotto, parroco di San

Giorgio della Richinvelda. La sede è nei locali della parrocchia. Nel 1989 il nuovo capannone di circa 2 mila mq. su un totale di 5 mila mq. Oggi la coop occupa 16 socie lavoratrici. Attività: dalla lavorazione di materiale plastico e in gomma al confezionamento di minuterie fino all'assemblaggio di componenti. Lavorazione sia con attrezzatura meccanica sia manuale.

COOP PLURISERVIZI VALCANALE



Opera dal 1950, oggi riferimento in Val Canale. La Cooperativa Pluriservizi Valcanale ha implementato e modificato radicalmente i propri servizi,

orientati alla valorizzazione turistica e culturale del territorio. Tra le attività: servizi di pulizia, gestione di servizi ausiliari delle stazioni ferroviarie, facchinaggio, autotrasporto per conto terzi, lavorazioni meccanico agricole, manutenzione e sfruttamento del patrimonio forestale e boschivo, sfalcio e manutenzione aree verdi, gestione di biglietterie, sgombero neve, organizzazione eventi.

AGNOLON



Successione familiare e intraprendenza imprenditoriale volte alle nuove tecnologie industria 4.0 sono le caratteristiche della Agnolon 1860 Srl, azienda artigianale con sede in Pordenone. L'attività riguarda la produzione e l'installazione di infissi in legno altamente personalizzabili, con l'introduzione di una linea di design e alte prestazioni termico-acustiche Magis 4.0. L'impresa realizza prodotti su misura, oltre allo studio di prodotti di design per il commercio elettronico.

ALBERTI



La tradizione imprenditoriale della famiglia Alberti risale al 1700 con attività agricole, molitorie e commerciali.

Nel 1963 viene creato e registrato il marchio La Casa del Prosciutto. Negli anni Novanta, dopo un importante intervento, la produzione sale a circa 12 mila pezzi annui. Dal 2013 le redini dell'azienda passano a Carlo Alberti che rinnova il complesso aziendale rendendolo moderno coinvolgendo i figli Marco e Luca, la quinta generazione aziendale. Annessa allo stabilimento la storica Osteria a San Daniele del Friuli.

BARBARA BELTRAME



Barbara Beltrame realizza abiti da sposa e da cerimonia, dal design contemporaneo, con tessuti di altissima qualità. Figlia d'arte, sente forte la passione e la volontà di trasformare tessuti pregiati in opere d'arte. Con impegno, dedizione, rigore e instancabile ricerca, apprende e rielabora le migliori tecniche della sartoria di alta moda: dall'ideazione allo studio modellistico fino al confezionamento ed alle importantissime rifiniture. Una creazione Made in Italy, unica ed esclusiva.

MAVIS



Mavis Srl, nata 50 anni fa, produce tapparelle in plastica e il suo punto di forza è la progettazione e produzione di trafilati con soluzioni su misura ad alto valore aggiunto. La propensione alla ricerca e la selezione di materie sostenibili di nuova generazione, le permettono di creare prodotti innovativi con reali vantaggi per i clienti. Di recente Mavis ha investito importanti capitali per produrre mascherine chirurgiche certificate impegnandosi in un'attività nata da uno slancio sociale e non dalla ricerca del profitto.

ESAENERGIE



Esaenergie è una società artigiana fondata nel 2008, con sede a Pordenone, specializzata nel settore

delle energie rinnovabili, soprattutto nella realizzazione di impianti fotovoltaici ed è impegnata in una transizione verso settori complementari nell'impianistica, per lo sviluppo di soluzioni per una gestione efficace ed efficiente dell'energia all'interno degli edifici. La società a responsabilità limitata, è di proprietà dei soci operativi Deny Paul Darisi e Maurizio Cauz.

CAUTERO



L'impresa artigianale, familiare, femminile - le sorelle Elisa ed Alessandra Cautero cui viene trasmessa

la passione dalla madre Rosanna - nasce nel 2012 è specializzata nella produzione di oggetti in ceramica e nella divulgazione di quest'arte antica. L'azienda Cautero Creazioni in Ceramica organizza workshop nel laboratorio di Udine, corsi formativi didattici nelle scuole e in collaborazione con enti culturali. Le creazioni sono particolari, uniche: oggetti in ceramica per arredo, gioielli contemporanei e ceramica d'uso.

PIZZUTTI



Fondata nel 1922 da Ruggero Pizzutti, che inizia costruendo sedie pieghevoli, la società è oggi affermata negli arredi

esterni grazie alle iniziative intraprese nel 2006 da Matteo, ultimo erede, che investe, amplia e rinnova. L'azienda Pizzutti, infatti, espande la superficie produttiva affiancando alla produzione centenaria della sedia regista, quella di prodotti del settore sanitario, riaffacciandosi al mercato americano e preparandosi alla sfida più importante verso il settore della nautica.

TEKNIK



Teknik, specializzata in allestimenti e standistica, introduce un team professionale in grado di operare in tutto

il mondo. Congressi, eventi, mostre, showroom, fiere, corner: qualunque sia lo spazio da creare o lo stand da costruire il servizio fornito è completo, dalla progettazione al montaggio, all'assolvimento di tutti gli iter burocratici di fiere, trasporti e dogane, alla fornitura di accessori, all'assistenza tecnica durante l'evento.

WALKING-STICKS



Walking Sticks, azienda artigiana fondata una quarantina di anni fa, realizza accessori di lusso

ed oggettistica, anche per il collezionismo. Grazie allo stile unico, Made in Italy, è leader nella realizzazione di prodotti come il bastone da passeggio, calzascarpe, ombrelli ed altri accessori di lusso. La produzione comprende anche set da scrivania, componentistica d'arredo, accessori bagno, set da barba ed oggetti ad uso personale oltre ad oggettistica da regalo, in resina, argento e altri materiali.

STEFANO BOLZANELLO



Stefano Bolzanello si interessa sin da giovane di agricoltura e contribuisce alla conduzione dell'azienda

agricola familiare; nel 1986 trasforma questa passione nella professione di una vita. Nel 2005 la superficie condotta a seminativi è di 41 ettari coltivati a cereali e proteoleaginose, oggi di 83 ettari. Attualmente l'azienda, sui terreni coltivati a seminativo, produce soia, frumento tenero, miglio e fagiolo da granella, tutti certificati secondo i dettami dell'agricoltura biologica.

CONSORZIO MONTASIO



Nel 1980 viene costituito il Consorzio Regionale del Formaggio Montasio Scarl con l'obiettivo di raccogliere,

stagionare, valorizzare e commercializzare il tipico formaggio prodotto dai caseifici. È il primo epilogo di un processo iniziato negli anni Settanta, quando si costituiscono cooperative commerciali per la necessità di integrare la filiera. Oggi il Consorzio Produttori Formaggio Montasio, società cooperativa agricola, vanta 11 Soci fra le cooperative regionali del comparto lattiero-caseario.

LE QUATTRO STAGIONI



Nel 2009 Martina Del Savio fonda la Società Agricola Le Quattro Stagioni rilevando l'azienda di mamma

Daniela Gattel. L'impresa produce ortaggi e frutta. È tra le aziende pioniere dell'ormai diffuso negozio contadino. Tra le attività, l'adesione al marchio Brovada Dop; è accreditata come fattoria didattica stante la collaborazione con le scuole dell'infanzia e primarie per la divulgazione e dimostrazione dei metodi di coltivazione degli ortaggi e della frutta. In ultimazione il centro ortofrutticolo.

GIOVANE IMPRENDITORE E IMPRENDITRICE

ALESSIA RAMPINO



Alessia Rampino, imprenditrice dal 2001, rappresenta le realtà aziendali del marchio Coram (Friuli Coram, New Coram, Criteri e F.a.t.a.) ed è, con i fratelli Emanuele e Gianluca, la terza generazione di imprenditori della famiglia. Ha studiato Scienze Biologiche all'Università di Trieste e, subito

dopo la laurea, ha lavorato in Friuli Coram: prima come biologa di laboratorio e poi, dopo breve, nella gestione dell'azienda con la madre. Nel 2004 crea due nuove linee di business: una orientata alla sicurezza nei luoghi di lavoro, l'altra alla formazione dei lavoratori, attività complementari al servizio di sorveglianza sanitaria già svolto dalla Coram. Nelle società in cui opera si è sempre occupata di gestione delle risorse umane, di qualità, autorizzazioni ed accreditamenti, dimostrando una forte attitudine per le persone e per la gestione dei flussi di lavoro. Si dichiara innamorata del proprio lavoro e crede fermamente nel valore delle persone come elemento essenziale ed imprescindibile per il successo d'impresa.

CHIARA DENTESANO



Classe 1989, socia della Dentesano Salumi Srl, rappresenta la quarta generazione della famiglia e da quasi dieci anni lavora attivamente nel salumificio fondato nel 1954 dal bisnonno Angelo. Dopo la laurea magistrale in Traduzione medica, lavora in azienda con l'obiettivo di sviluppare il mercato

estero. Nei primi anni viaggia molto per seguire fiere ed eventi e cura personalmente l'immagine del brand, lo sviluppo dei nuovi prodotti e i rapporti con i clienti. Con la costituzione della nuova società Dentesano Salumi, dal 2020 l'impegno cresce unitamente alle responsabilità. Insieme al cugino Alessandro diventa socia della nuova realtà gestendo i rapporti con la clientela e curando da responsabile i progetti di sviluppo di nuove linee di prodotto e la promozione delle stesse. Rispetto e cura della tradizione e attenzione all'innovazione, caratterizzano la nuova gestione dell'impresa: grazie anche all'energia e alla determinazione di Chiara, vengono sviluppati nuovi progetti improntati su prodotti ready to eat che esaltano le tecniche produttive nella cottura delle carni

CONTAMINAZIONE LAVORO-IMPRESA



Anna Maria Cumini



Fabiola Pertoldi



Raffaella Del Degan



Tiziano Stolfo



Giuliana Santi



Flaviano Miano



Wally Santin



Fabiana Caffi



Massimiliano Persoglia



Alessandra Occhielli



Franco Comuzzi



Ornella Gullion



Maria Grazia Mossenta



Giuliana Covasso



Giordano Nonis



Maria Rosa Martinis

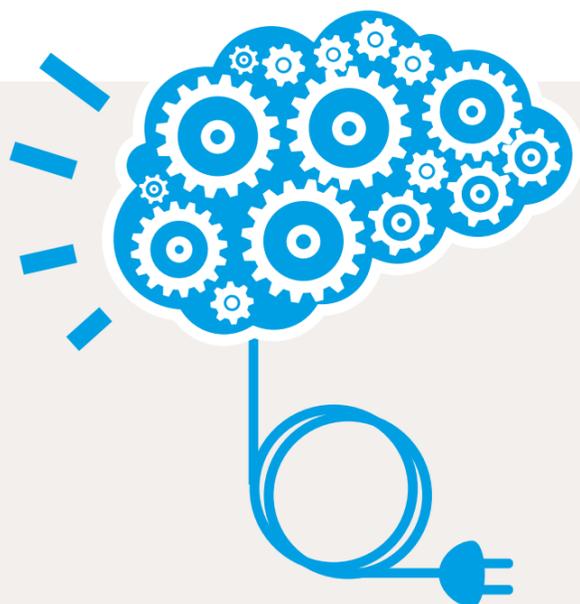


Maurizio Vidoni

MARCHI BREVETTI DISEGNI

DIFENDI L'IDEA, SVILUPPA L'IMPRESA

Consulta gli esperti del Punto Orientamento Proprietà Intellettuale



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

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

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

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

Contattaci e prenota il tuo appuntamento.

Il servizio è gratuito.

Regolazione del Mercato

Sede di Udine

tel. 0432 273560

brevetti@pnud.camcom.it

Sede di Pordenone

tel. 0434 381247

regolazione.mercato@pnud.camcom.it

PRIMA DI TUTTO VA COLMATO IL GAP DIGITALE

IL METAVERSO? «PRIMA PENSIAMO AL PRESENTE»

IL PROFESSORE DI COMUNICAZIONE DIGITALE, MARCO CAMISANI CALZOLARI È STATO OSPITE DEL CONVEGNO DELLA CCAA FACENDO RIFLETTERE GLI IMPRENDITORI SULL'UTILIZZO DELLA REALTÀ AUMENTATA

Il metaverso: moda o realtà? Una risposta tanto semplice quanto esplicativa l'ha data ieri **Marco Camisani Calzolari**, professore di comunicazione digitale e divulgatore scientifico al convegno organizzato nella sede udinese della Camera di Commercio Pordenone-Udine. Camisani Calzolari (o MCC) parte da un concetto paradossale, ovvero parla del metaverso come una realtà che non esiste. «È oggettivo - spiega - è un termine che è stato riesumato da Meta (casa madre di Facebook) due anni fa. Loro hanno promesso di costruirlo ma ancora non c'è e tutti gli altri, a seguito, hanno iniziato a usare questa parola di moda che si riferisce originariamente a un mondo decentralizzato, massivamente scalabile senza limiti, a un mondo interoperabile che ad oggi non esiste. In poche parole è una sorta di chimera, di idea che probabilmente non sarà mai realizzabile». Eppure tutti ne parlano. MCC lo sa bene e porta un parallelo che colpisce nel segno: «Prendiamo l'esempio della pandemia - dice - tutti ne parlavano e tutti sembravano virologi. Oggi è così con il metaverso, dove tutti si sono improvvisati futurologi, pur non avendo basi del settore». Insomma quella che dovrebbe essere una realtà virtuale, non è né reale, né virtuale. Eppure c'è chi ci crede e ci mette del denaro. «C'è questa sorta di allucinazione collettiva che finirà presto - annuncia MCC - ma nel frattempo c'è gente che perde dei soldi e io sto dalla parte delle persone e cerco sempre di portare punti di vista che le difendano». Se qualcuno perde, giocoforza, dall'altra parte qualcun altro ci guadagna: «È come al casinò: il banco vince sempre». Parola dell'esperto, che aggiunge: «Potrebbe rappresentare delle opportunità per Meta - l'azienda proprietaria di Facebook - che ne ha la possibilità - e per tutti quelli che credono che andremo a vivere su Saturno con i rettiliani».



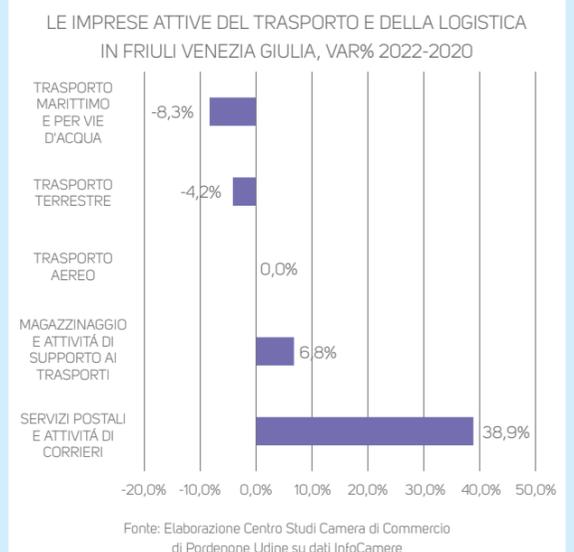
Queste persone oggi raccolgono soldi, poi, quando si tratterà di capire se siamo veramente andati su Saturno, intanto saranno passate sette vite». Ma in un periodo storico unico, con una crisi economica in corso devastante e di cui non si vede la fine, non sarebbe forse meglio investire nelle vere tecnologie che aiutano le imprese? Dietro al metaverso, infatti, si cela molta speculazione come conferma MCC e di speculazione oggi c'è n'è fin troppa per crearne altra, tanto più per qualcosa che non esiste. L'esperto non fa giri di parole per fotografare lo stato dell'arte delle imprese italiane sotto questo profilo, dalla trasformazione digitale all'integrazione delle tecnologie, e lo fa per indirizzare le aziende proprio in questa direzione, facendo una lista di defezioni sui cui c'è davvero da riflettere. «Il problema è che oggi stiamo parlando di metaverso e le aziende si buttano in questo, ma non hanno un sito web usabile, non hanno un e-commerce che vende, una presenza corretta su social, una strategia di marketing digitale moderna, non sono posizionate correttamente sui motori di ricerca, non conoscono i loro competitor, non conoscono quello che piace di più ai propri utenti e clienti perché non sanno guardare correttamente le statistiche. Manca il presente, non si può parlare di futuro».

«OGGI STIAMO PARLANDO DI METAVERSO E LE AZIENDE SI BUTTANO IN QUESTO, MA NON HANNO UN SITO WEB USABILE, NON HANNO UN E-COMMERCE CHE VENDE»

Quando entriamo nel sito di una pubblica amministrazione, come pure di un'azienda, ci troviamo di fronte a qualcosa che non funziona o che non riusciamo a comprare, questo solo dal punto di vista tecnico. Figurarsi, poi, quella che è la relazione con gli utenti. È una situazione molto comune, fatta di ignoranza del settore, che tende non solo a non far capire dove andare, ma nemmeno dove ci si trova nel presente. Spesso molte imprese hanno una situazione digitale tragica, ma pensano al metaverso». È un mondo complesso e per Camisani Calzolari oggi non si può vendere online o competere online senza avere una profonda conoscenza del contesto, altrimenti si rischia di perdere. Insomma, meglio guardare al concreto ed è un concreto, come asserisce MCC, di cui si parla da 20 anni, altro che metaverso.

Lisa Zancaner

LO STUDIO DEL PROF. MARZANO «SPECIALIZZARE I NODI LOGISTICI»



Specializzazioni funzionali dei "nodi" delle piattaforme logistiche regionali; da una pianificazione infrastrutturale statica a una dinamica, con un'analisi continua dei flussi e del valore sul territorio, per affrontare così lo stato di «profonda instabilità» del contesto; sguardo sovragionale delle istituzioni, per favorire un coordinamento utile alle necessità di trasporto dell'economia regionale. Non da ultimo, mettere a sistema i molti vantaggi competitivi che il Friuli Venezia Giulia possiede, dal porto franco alla specialità regionale. Passano da qui le «Strategie per lo sviluppo della piattaforma logistica del Friuli Venezia Giulia» così come le sintetizza il professor **Vittorio Marzano**, docente di Ingegneria dei Trasporti all'Università Federico II di Napoli, che, insieme all'ingegner **Dario Aponte**, è stato autore dello studio sul tema presentato a Trieste il 20 ottobre, all'evento organizzato da Uniontrasporti con le Camere di Commercio regionali. «Il Friuli Venezia Giulia ha enormi potenzialità, che per altro già sfrutta», osserva il docente. Sulla base di valutazioni di dati di domanda e di offerta di trasporto e logistica, «la regione presenta elementi di specificità unici nel panorama nazionale». I flussi di attraversamento sono definiti «rilevanti», tanto che «superano il 50% sulla rete autostradale e ferroviaria», in un contesto «di parziale creazione di valore aggiunto, soprattutto in ambito portuale». Perciò, l'integrazione infrastrutturale regionale «deve passare attraverso più piattaforme logistiche differenziate: per flussi import/export regionali o per traffici di attraversamento da servire affinché lascino valore aggiunto sul territorio». Per esemplificare, «Cervignano è innanzitutto nodo di smistamento per traffici di attraversamento, mentre l'interporto di Pordenone è maggiormente vocato a un servizio al territorio, sia friulano che veneto», concretizza Marzano. Nella specializzazione sta la chiave della valorizzazione di ogni area regionale. «Specializzare i nodi logistici, infatti, significa incrementare l'offerta di servizi "ad hoc" partendo dalla vocazione naturale del nodo, cogliendone le opportunità di generare valore e rendendoli meno facilmente sostituibili nelle supply chain nazionali ed internazionali», sottolinea il docente. L'aumento di accessibilità del territorio regionale ai mercati di produzione e consumo richiede però anche un approccio necessariamente sovragionale. Lo studio degli esperti mette in evidenza, infatti, come l'economia del Friuli Venezia Giulia utilizzi molti porti italiani: da Venezia a Genova per arrivare fino a Taranto e Gioia Tauro. «Se per le aziende che devono esportare negli Usa è complicato arrivare e operare con il porti di Genova, per esempio, è ovvio che le stesse imprese e il territorio di appartenenza perdono in competitività». Non da ultimo, le condizioni di «profonda incertezza» di contesto richiedono il salto di qualità nella progettazione infrastrutturale: «Occorre passare dai piani ai processi, con l'analisi costante delle condizioni». Non impossibile, sebbene si abbia a che fare con infrastrutture. Esistono infatti quelle «invarianti», da attuarsi in ogni caso, e quelle su cui è possibile agire con progettazioni modulari. Per regionalizzare il principio, «il collo di bottiglia al bivio di Aurisina è un intervento invariante; gli investimenti al porto di Trieste per l'affollamento del traffico dei container può prevedere investimenti modulari», circostanza Marzano. Nella sua analisi, il docente non dimentica le cosiddette «aree interne», che sono «un tema rilevante» e per le quali le opportunità «passano dalla tecnologia». Lo studio non dimentica l'apporto che può giungere dalla ricerca. «A Rotterdam vi sono incubatori e spin off legate alle infrastrutture dentro il porto», racconta l'esperto. Una «regione visionaria come questa» può candidarsi a essere «living lab per applicazioni innovative e di frontiera proprio in ambito infrastrutturale», conclude. Antonella Lanfrit



CONFIDI FRIULI

GARANZIE FINO ALL'80% PER LE ENERGIE RINNOVABILI

SIGLATA UNA CONVENZIONE CON CONFAP FVG, CONFCOMMERCIO UDINE E CONFINDUSTRIA UDINE

Confidi Friuli stringe un patto con Confapi Fvg, Confcommercio Udine e Confindustria Udine per favorire l'interesse delle imprese verso la produzione di energia da fonti rinnovabili. «Il conflitto tra Russia e Ucraina ha aperto anche una grave crisi energetica - osserva il presidente di Confidi Friuli **Cristian Vida** -. In un contesto drammatico, riteniamo che le imprese possano cogliere l'opportunità per trovare soluzioni al problema. Non a caso, le tematiche della riduzione dei consumi e dell'impatto ambientale, del contenimento degli sprechi di risorse scarsamente disponibili, della sostenibilità sociale e della trasparenza sono entrate nei piani d'azienda». Di qui la sottoscrizione assieme alle associazioni di categoria di una convenzione che impegna le parti a una specifica collaborazione a favore delle imprese, volta a promuovere lo sviluppo di iniziative congiunte finalizzate a valutare le implicazioni che i rischi climatici e ambientali comportano nelle loro attività, portandole a rivedere il modello di business e strategico. «La difficile congiuntura che stiamo



attraversando impone di accelerare il cambiamento», è il ragionamento delle associazioni di categorie che hanno condiviso i contenuti della convenzione con i presidenti **Massimo Paniccia** (Confapi Fvg), **Giovanni Da Pozzo** (Confcommercio Udine) e la vicepresidente **Anna Mareschi Danieli** (Confindustria Udine). Nel concreto, si prevede il sostegno dell'accesso al credito per investimenti anche attraverso l'emissione di prodotti e strumenti finanziari di garanzia per la realizzazione di progetti che riducano il consumo energetico e favoriscano la produzione di energia da fonti rinnovabili. «Come Confidi Friuli - dichiara il presidente Vida - siamo pronti a coperture fino all'80%, nella convinzione che la cultura "green" sia uno dei fattori che sempre più fanno la differenza sul mercato». Al fine di supportare la liquidità di imprese e liberi professionisti in difficoltà per i rincari dei costi delle forniture di energia, Confidi Friuli ha inoltre previsto la concessione di garanzie per i finanziamenti rateali fino a 50mila euro.

PROFUMERIA CRISTINA

FRAGRANZE DI NICCHIA DA 50 ANNI



La titolare Roberta Tullio

Sono cinquanta gli anni di attività della Profumeria Cristina, punto di riferimento del centro storico di Tricesimo gestita oggi da **Roberta Tullio**. «Nel 1972 i miei genitori rientrarono in Friuli Venezia Giulia dopo aver vissuto per 20 anni in Venezuela. Appena arrivata, mia madre, **Valeria Cattarossi**, decise di rilevare la profumeria di piazza Garibaldi che si trovava di fronte alla nostra attuale sede (si trasferì dopo il terremoto del 1976): chiamò la profumeria Cristina, il nome di mia sorella, la primogenita». Erano anni in cui il negozio di paese diventava luogo di incontro, non solo commerciale, ma spazio in cui incontrarsi, scambiare quattro chiacchiere, affidarsi ai consigli: Roberta inizia da subito a respirare l'aria di bottega e ad appassionarsi a quel mondo. «Ho continuato a studiare e mi sono laureata in geologia: ho lavorato in uno studio specializzato per qualche anno e, nel tempo libero, aiutavo in negozio. C'era molto lavoro a quel tempo, dovevano ancora arrivare i centri commerciali. Nel 2006, dopo la morte di mio padre, decisi di rilevare l'attività». Roberta dà subito una marcia in più alla profumeria, con la lungimiranza di puntare sui servizi al cliente: dimostrazioni, trucco personalizzato, consigli di skin care, sfruttando la collaborazione con i marchi con cui lavorava da decenni. «Col tempo, non potendo fare concorrenza ai centri commerciali sempre più numerosi sul territorio, ho cambiato l'anima del negozio e l'approccio commerciale, ricercando marchi di nicchia sia per la cosmesi, sia per le fragranze, aziende di profumieri storici e artigianali, sia italiani che esteri. Così Profumeria Cristina - non le ho mai cambiato nome, è parte della nostra storia - è diventata una profumeria artistica, un negozio di nicchia in cui il cliente sa di trovare prodotti particolari, marchi non commerciali e la stessa attenzione al servizio che ci contraddistingue da sempre».

TUTTO HA INIZIO NEL 1972. APPENA RIENTRATA DAL VENEZUELA LA MADRE, VALERIA CATTAROSSÌ DECISE DI RILEVARE LA PROFUMERIA DI PIAZZA GARIBALDI CHE SI TROVAVA DI FRONTE ALL'ATTUALE SEDE



Roberta, infatti, non smette mai di studiare, aggiornarsi e cercare nuove proposte seguendo e anticipando i nuovi trend di settore come i cosmetici naturali, le formulazioni ecosostenibili o la ricca offerta di accessori e articoli da regalo, con grande attenzione alla qualità, come le sciarpe in cashmere rigenerato o i capi realizzati con fibra di bamboo. «Familiarità e professionalità: questo è il mix perfetto. Nella mia profumeria non c'è solo la

vendita commerciale: il cliente ha bisogno di un momento per sé, di comunicare le proprie sensazioni, di rilassarsi e stare bene. Ho clienti che vengono qui da decenni e che adesso portano da me figli o addirittura nipoti, ho un sito web e anche i profili social, utili per rivolgermi ai più giovani che nel mio negozio possono avvicinarsi all'arte della profumeria artigianale con fragranze personalizzate. Il momento attuale è difficile: il lavoro non manca, ma con l'aumento dei costi dell'elettricità di oltre il 100%, è difficile trovare equilibrio tra le spese e gli incassi, ma tengo duro: anche durante il lockdown del 2020 il negozio è rimasto sempre aperto per poter essere vicino alle persone, lo facciamo da 50 anni».

Francesca Gatti

I PRODOTTI ARRIVANO DAL TERRITORIO E DALL'AGRICOLTURA SOSTENIBILE

LABORATORIO DEL DOLCE RITORNO... AL FUTURO

UNA STORICA PASTICCERIA-CONFETTERIA DI UDINE RIVIVE GRAZIE ALLA PASSIONE DI UN 31 ENNE LAUREATO IN GIURISPRUDENZA CHE HA DECISO ANCHE DI APRIRE UNA SUA ATTIVITÀ A PAGNACCO



Jacopo Maria Tuti

È stato capace di trasformare la sua passione in un mestiere, **Jacopo Maria Tuti**. Trentuno anni e una laurea in giurisprudenza, lo scorso luglio ha rilevato una storica pasticceria del centro cittadino, e ne ha aperta una tutta sua in via Udine 16, a Pagnacco. Il "Laboratorio del Dolce - Pasticceria dal 1956" è il suo sogno che realizza: «Al quinto anno di università ho deciso di cambiare vita e iniziare un percorso professionale da

pasticcere, pur senza rinunciare a laurearmi», ha spiegato Tuti che, sorridendo, ha definito la sua scelta una «follia pura». Ma, «pasticceri si nasce», perciò è stato impossibile non andare in quella direzione. Prima ha frequentato l'ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana, quindi ha cominciato un percorso che lo ha portato a girare l'Italia. Il Laboratorio del Dolce è la terza pasticceria-confetteria del Paese. Una specializzazione, la sua, «oggi considerata praticamente scomparsa». Ma non si tratta della sola unicità del Laboratorio che conta ben sette dipendenti con un'età media di 32 anni. La pasticceria unisce la tradizione e la storia alla modernità, all'innovazione, al progresso. «Da **Daniilo D'Olivio** ho rilevato anche due macchinari degli anni '30, ai quali se ne sono aggiunti altri di industria 4.0. Una perfetta unione tra passato e presente». Non finisce qui. Tuti, ispirato dalle necessità del futuro, punta e crede molto nel rispetto per l'ambiente, tanto che la sua, come ha rimarcato lui stesso, può essere definita la prima pasticceria sostenibile d'Italia: «Siamo i primi ad aver ripensato un nuovo modus operandi, partendo da un rigido codice etico che coinvolge sia la selezione degli ingredienti, sia le tecniche di produzione». Le meringhe scavate, storico prodotto del Laboratorio del Dolce e ancor prima del caffè Dorta, per esempio, vengono oggi fatte solo con «albumi di uova del territorio. Allo stesso modo, lo zucchero proviene da agricoltura sostenibile».



La stessa attenzione viene utilizzata anche nella coltivazione del lievito madre (che ha anche un nome, Matilde), nei canditi (punta alla completa autoproduzione) e nelle marmellate e confetture, prodotte con una tecnica ormai estinta, quella della macerazione: «Produciamo due linee, una destinata esclusivamente al nostro laboratorio, per brioche e crostate, l'altra, una confettura extra al 70%, che vendiamo in vasetto». Analoga scelta è stata fatta per la gubana e la focaccia friulana: «Ho trovato casualmente una vecchia ricetta che prevede di lavorare tre volte l'impasto. Ho quindi deciso di farla mia, rivedendo alcuni aspetti. Poi l'ho inserita nel circuito di 4.0. Così se un giorno un altro pasticcere volesse provare a farla, potrei condividere con lui programmi, contribuendo così alla crescita di settore», ha chiuso il pasticcere-giurista che quotidianamente affronta le sue giornate con tanta voglia di migliorare e di crescere.

Eleonora Cuperli

UN NUOVO E SIGNIFICATIVO PARAMETRO DI VALUTAZIONE

VEICOLO USATO: ORA È PIÙ FACILE GARANTIRNE LA QUALITÀ

PARTNERSHIP TRA WEB INDUSTRY E FOR DEALER PER SUPPORTARE LE CONCESSIONARIE NELL'ASSOLVERE GLI OBBLIGHI DEL CODICE DI CONSUMO E TUTELARE GLI ACQUIRENTI

Le concessionarie di automobili d'ora innanzi potranno disporre di un nuovo e significativo parametro di valutazione del veicolo usato all'interno di Waluta: lo Lup, l'Indice di utilizzo pregresso basato sulle linee guida dell'Unione nazionale consumatori. In tal modo potranno assolvere a tutti gli obblighi previsti dal Codice del Consumo.

È quanto rende possibile la partnership strategica cui hanno dato vita Web Industry, digital company friulana specializzata nello sviluppo di soluzioni verticali per l'automotive, e For Dealer, partner tecnico dell'Unione nazionale consumatori e consulente esperto del Codice del Consumo applicato alle auto usate. L'accordo tra i due soggetti mette al centro le necessità delle concessionarie, dando la possibilità ai dealer di usufruire di nuove opportunità all'interno di Waluta, la piattaforma innovativa di perizie 100% digitali. Poter disporre e utilizzare l'indice di Lup, per le concessionarie significa avere a disposizione un prezioso indicatore percentuale che permette di conoscere lo scostamento tra l'auto periziata e una vettura a difetti zero, cioè un'auto nuova. Tan-

to minore sarà lo scostamento rispetto al nuovo, quindi al valore 100, e tanto migliori saranno le condizioni del veicolo.



Inoltre, For Dealer metterà a disposizione anche il piano di manutenzione futura.

«Una novità assoluta - ha commentato **Alessandro Rubini**, presidente di Web Industry -. Grazie alla partnership con For Dealer i concessionari avranno un nuovo tool che gli permetterà di identificare lo stato dell'arte del veicolo, seguendo i canoni imposti dall'Unione nazionale consumatori. Una garanzia sia per il

concessionario, che per l'acquirente, per un acquisto senza sorprese».

«Una marcia in più nel mercato digitale dell'automotive che consentirà una scelta sempre più consapevole - ha affermato **Nicola Simone**, direttore generale di For Dealer -.

In virtù dei nostri servizi e della partnership con Waluta, siamo sempre più presenti nel mercato italiano dell'automotive, mettendo a disposizione del cliente finale la possibilità di avere una valutazione oggettiva del veicolo che sta per acquistare/vendere».

A SUPPORTO UN TEAM DI PROFESSIONISTI

FAVORIRE IL BENESSERE DEI GENITORI

YOYO FAMILY CLUB È UN'ORIGINALE REALTÀ CHE AIUTA LE FAMIGLIE NELLA GESTIONE DEI PROPRI BAMBINI CON ALCUNE ATTIVITÀ: DAL DOPOSCUOLA AI CORSI FINO ALLE FESTE

La donna con i suoi bisogni e le sue caratteristiche è il filo conduttore di YoYo Family Club, originale attività aperta da pochi mesi a Udine. Si tratta di una società che aiuta le famiglie nella gestione dei propri bambini con una moltitudine di iniziative, a partire dai doposcuola per proseguire con laboratori, feste, corsi e tanto altro. A parlarci del progetto è **Caterina Zanella**, una delle due socie di YoYo Family, responsabile in particolare degli aspetti pedagogici dell'iniziativa.

«Il nostro obiettivo principale, quando abbiamo iniziato, era riuscire a sostenere e emancipare donne e mamme in difficoltà, soprattutto dopo il lockdown, con attività che favorissero il benessere genitoriale. Cerchiamo di organizzare attività pedagogicamente coinvolgenti e stimolanti come il laboratorio di circo, di gioco libero, di "yoga teatrando". In più abbiamo pensato alle "Serate YoYo libera tutti", dove, dalle 18.30 alle 22.30, i bambini possono vedere un film, mangiare una pizza, partecipare a una festa a tema, lasciando una serata libera ai loro genitori. La mattina è invece destinata alle mamme che

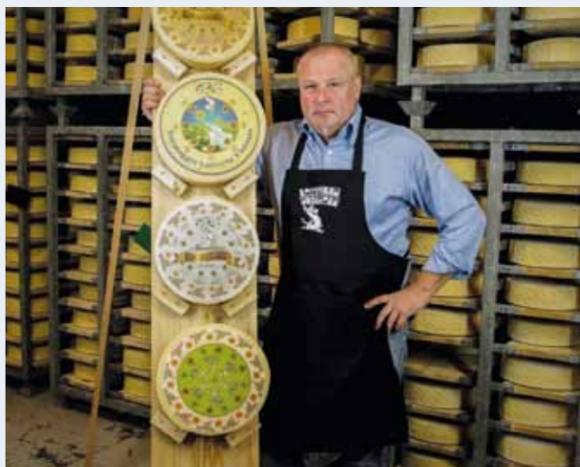
hanno partorito da poco. Da noi possono fare un po' di attività fisica per riprendersi, ricominciare a uscire, incontrarsi con altre mamme. Inoltre offriamo delle consulenze sulla gestione dei bambini». Questa attività multiforme viene portata avanti dallo scorso mese di marzo da Caterina insieme alla sua socia, **Sara Querini**. «Abbiamo iniziato con il botto. Adesso stiamo pensando di ampliare l'offerta con dei pomeriggi a tema: il Black Friday, l'aperitivo, lo shopping» - aggiunge Zanella.

Per realizzare l'ampio ventaglio di proposte YoYo può contare su un team di professionisti. «In futuro vorremmo anche assumere del personale. Per il momento ci serviamo dei voucher ma in prospettiva vorremmo allargare il nostro team», conclude Caterina che ha lasciato il posto fisso per intraprendere questa singolare attività. Una scelta basata su un'idea nata insieme alla sua socia e che, a quanto pare, sta decisamente dando i suoi frutti.

Emanuela Masseria



LA MATTINA È DESTINATA ALLE MAMME CHE HANNO PARTORITO DA POCO. DA YOYO SI PUÒ FARE ATTIVITÀ FISICA PER RIPRENDERSI, RICOMINCIARE A USCIRE, INCONTRARSI CON ALTRE MAMME



Valentino Pivetta

Latte, caglio, sale: una "ricetta" vincente e un molto che sta a indicare una scelta di assoluta genuinità e salubrità per i propri prodotti. È il biglietto di presentazione della Latteria di Visinale, impresa fondata nel 1984 da **Valentino Pivetta**, oggi un "brand" molto noto in tutta la regione, ma anche in Italia e all'estero, come "produttore, stagionatore, affinatore e creatore di specialità".

OGNI ANNO VENGONO PRODOTTE 120 MILA FORME

LATTE, CAGLIO, SALE E LA RICETTA È VINCENTE

LA LATTERIA VISINALE È STATA FONDATA NEL 1984 E OGGI È UN "BRAND" MOLTO NOTO ANCHE ALL'ESTERO

«Sono stato io a lanciarmi in quest'avventura all'età di 18 anni - racconta il titolare - dopo essermi formato all'allora istituto caseario di San Vito al Tagliamento». Una passione giovanile, quella di Valentino, che è partito come "casaro" e di questo mestiere ha mantenuto lo spirito originario, seppur trasformando l'azienda e facendola crescere continuamente in termini di produzione e di innovazione.

Attualmente la Latteria, che ha sede in via dei Donatori 10, in comune di Pasiano di Pordenone, a 7 chilometri dal capoluogo del Friuli Occidentale, è una realtà aziendale di prima grandezza, che "sforna" 120.000 forme di formaggio l'anno. I prodotti di punta, distribuiti sugli scaffali di tutte le catene della Gdo in Friuli Venezia Giulia e lungo la penisola, sono due "alfieri" della produzione casearia locale: il Montasio e il Latteria. «Formaggi a pasta dura con diverse stagionature - spiega il titolare - tra i quali naturalmente il Montasio fa la parte del leone, essendo l'unica Dop che vantiamo nel campo dei prodotti lattiero caseari». La Latteria, poi, vanta anche una vastissima gamma di formaggi morbidi, dalla mozzarella allo stracchino e alla ricotta, dal frico al caprino, che vengono venduti nel sempre fornito

spaccio adiacente, aperto dal lunedì al sabato dalle 8 alle 12.30, e dalle 15.30 alle 19 (chiuso nei pomeriggi di lunedì e mercoledì). Valentino Pivetta, che pensa sempre al futuro e sempre in termini di "espansione", crede fortemente nelle potenzialità di sviluppo del "Made in Friuli" in Italia e all'estero, essendo anche presidente del Consorzio Montasio. «Come Latteria di Visinale - fa sapere - siamo stati i primi del settore ad aderire al marchio collettivo AQUA, Agricoltura, Qualità, Ambiente, istituito dalla Regione. E anche alla rete IO FVG, lanciata sempre dalla Regione con lo scopo di offrire prodotti con una forte personalità locale, tramite una filiera regionale al 100%». Il progetto più importante della Latteria, che conta già due sedi a Visinale (una per la produzione e una per la stagionatura), è ora la prossima apertura (nel 2023) di una seconda sede per la stagionatura a Pasiano di Pordenone. «Un passo molto importante - conclude Pivetta - perché sarà uno stabilimento all'avanguardia, su un'area di 3.000 metri quadri coperti». Per informazioni e contatti, la Latteria di Visinale dispone di una pagina Facebook e risponde al numero 0434/610746.

Alberto Rochira

LA FATTORIA DIDATTICA È A SAN VITO AL TAGLIAMENTO

CERTIFICAZIONE BIOLOGICA PER LA VOLPE SOTTO I GELSI

TRA ORTI SOCIALI E VIVAIO SONO 10 LE PERSONE CON FRAGILITÀ INSERITE

Certificazione biologica ottenuta da La Volpe sotto i Gelsi, la fattoria didattica e sociale della cooperativa Il Piccolo Principe (aderente a Confcooperative Pordenone) con sede a San Vito al Tagliamento. Nei suoi orti sociali di Torrate (Chions) coltiva in modo biologico le sue verdure che poi vende nel vivaio di San Vito e presto anche in alcuni mercati settimanali. «Due anni fa abbiamo iniziato il periodo di conversione al biologico - ha raccontato **Marco Cepparo**, responsabile de La Volpe sotto i Gelsi per Il Piccolo -, ma già prima la nostra coltivazione si caratterizzava per essere biologica, come tutta la frutta e verdure che vendiamo. Abbiamo comunque voluto ottenere la certificazione per garantire maggiore trasparenza ai nostri clienti: ora è certificato, le nostre verdure sono totalmente biologiche». Coltivare in modo biologico significa maggiore attenzione ai propri orti e una presenza costante e attenta sui terreni coltivati. «Coltivare bio - ha spiegato Cepparo - significa osservare gli orti, essere sempre presenti per poter intervenire in anticipo, utilizzando solo concimi organici e per difendersi da funghi e insetti dannosi usare solo prodotti naturali oppure usare insetti utili per contrastarli».

Il vivaio, che si trova in località i Comunali a San Vito al Tagliamento, è stato recentemente al centro di alcuni importanti cambiamenti che lo hanno visto rinnovarsi completamente. «Abbiamo recuperato vecchi mobili di legno che gli ospiti della Volpe sotto i Gelsi hanno

restaurato - ha spiegato **Consuelo Francescutto**, che si è occupata del rinnovo del garden - il tutto per rendere più accogliente l'area anche grazie all'aiuto dei nostri volontari che sono per noi una risorsa fondamentale». Oltre alla vendita di fiori e piante, in una location d'eccezione a due passi dal fiume Tagliamento, è possibile frequentare dei corsi e laboratori per adulti e bambini. La Volpe sotto i Gelsi partecipa ad alcuni mercatini sul territorio. Al momento sono presenti quattro persone con fragilità che lavorano nel garden con diverse mansioni. «I nostri ospiti sono: Roberto, bravissimo a lavorare il legno - ci racconta Francescutto -, Katia che al mattino ha il compito di tenere pulito e in ordine il punto vendita, Giuliano e Ladislao addetti all'annaffiatura, alla raccolta differenziata, alla gestione degli animali da cortile e alla pulizia. Per loro questo lavoro è importante, porta benessere, consapevolezza, stima di sé, acquisizione di nuove competenze, occasioni di socialità». «Anche negli orti di Torrate - aggiunge Cepparo - abbiamo 6 inserimenti lavorativi di persone con fragilità e alcuni di questi lavorano anche in alcune aziende agricole del territorio con cui abbiamo attivato delle collaborazioni». La Volpe sotto i Gelsi è aperta dal martedì al sabato dalle 8.30 alle 12.30 e il giovedì e il venerdì anche al pomeriggio dalle 16-19 (le verdure sono acquistabili dal giovedì al sabato negli orari di apertura del garden).





A CIVIDALE

TRA RISTORANTE GOURMET E TAVERNA AMERICANA

MICHELE SIMCIC E LUCA BELARDINELLI HANNO RIAVVIATO L'ORSONE, IL LOCALE DELL'IMPREDITORE E PERSONAGGIO TV JOE BASTIANICH. NON MANCANO I BURGER, IL FRICO DI LIDIA E I MENÙ DEGUSTAZIONE

Sono ripartiti in due, dal marzo scorso, con una formula che ripropone l'accoppiata ristorante gourmet-taverna americana. A gestire quello che è stato il primo ristorante italiano dell'imprenditore e personaggio tv **Joe Bastianich**, l'Orsone di Cividale, sono ora **Michele Simcic** e **Luca Belardinelli**.

Simcic ha alle spalle l'esperienza da titolare del ristorante Villa Nachini a Corno di Rosazzo e la direzione dell'Osteria de La Subida a Cormons, mentre Belardinelli, chef, viene dall'esperienza nello stellato Al Cacciatore, sempre di Cormons. «Durante la pandemia ho cercato assieme a Luca un locale collinare in zona turistica e abbiamo colto l'occasione dell'Orsone – spiega Michele –. Ci siamo incontrati con Joe e abbiamo chiuso l'accordo per poter riaprire».

Una ripartenza non in discesa, «perché i rincari su energia e materie prime non aiutano dopo anni già di emergenza», ma con la volontà di consolidarsi e crescere. Al momento soprattutto nella taverna, «dove portiamo in tavola burger e pregiati tagli di carne, ma anche prodotti fatti in casa, pane compreso».

Il menù propone poi stuzzichini di pesce crudo (scampo e gambero rosso), il frico di Lidia (citazione della leggendaria madre di Joe Bastianich), le lasagne al ragù di selvaggina e, oltre ai panini con angus americano, costate e fiorentina con osso e senza (di diversa provenienza), cucinate con i rivoluzionari forni a brace Jospier.

SIMCIC È STATO TITOLARE DI VILLA NACHINI A CORNO DI ROSAZZO E HA DIRETTO L'OSTERIA DE LA SUBIDA A CORMONS, MENTRE BELARDINELLI, CHEF, VIENE DALLO STELLATO AL CACCIATORE, SEMPRE DI CORMONS

Il ristorante gourmet è invece un progetto ancora in fase di evoluzione, che prevede al momento l'offerta di due degustazioni, una da quattro e una da sette portate. Tra i piatti creati da Luca, soft taco, zucca in saor, burro nocciola alla salvia e ricotta affumicata, risotto alla zucca con polvere di caffè e passion fruit, filetto di lucioperca, nocciola, topinambur in crema e confit, controfiletto di cervo, lampone e barbabietola. L'Orsone (per le prenotazioni 0432/732053), con la possibilità pure del pernottamento (cinque le camere), ha una disponibilità fino a un'ottantina di coperti. Le etichette, Bastianich a parte, sono circa 300, con escursioni fuori regione e in Francia, Germania, Austria e Slovenia. Il lunedì e dal mercoledì al venerdì l'apertura è serale, sabato e domenica si serve anche a pranzo.

Marco Ballico

OSTERIA CON CUCINA PORTE DI NUOVO APERTE "ALL'AGRICOLTURA"



Roberto Casasola
e Paolo Angeli

Osteria con cucina era e osteria con cucina è rimasta. Parliamo de "All'agricoltura" di Udine (via Gorgi 25) che, a fine agosto 2022, ha riaperto le sue porte con il cambio gestione di **Roberto Casasola** e il completo rinnovo dei locali. «Ma abbiamo mantenuto intatto lo spirito del luogo – spiega Casasola – e questo, per ora, pare averci premiati. La clientela "storica"

è ritornata, rinforzata da tante nuove e più "fresche" presenze. Del resto, quando abbiamo scommesso sulla riapertura, confidavamo sul "buon nome" del posto e sul suo posizionamento strategico in città». I coperti sono un'ottantina all'interno e una ventina sullo spazio esterno. La cucina ha mantenuto la sua caratteristica friulanità, con l'utilizzo di materie prime a km 0, ma si è ampliata a una serie di proposte-evento all'ora di cena (negli altri giorni, la sera, la cucina è chiusa).

Il menù varia settimanalmente e si apre alle disponibilità stagionali con una attenzione particolare verso la clientela con richieste dietetiche specifiche o particolari. Vengono accettati tutti i buoni pasto. In linea con i piatti e i prodotti, la selezione delle bottiglie privilegia le cantine del territorio, con il vino della casa che proviene dai Colli Orientali del Friuli. La scelta delle bollicine, naturalmente, valorizza anche alcuni tra i migliori prodotti italiani. Al bicchiere è sempre possibile abbinare, al giusto prezzo, un bocconcino di salumi, formaggi, crostini, polpette in bella vista in una scenografica vetrina verticale. Tra il bancone e la cucina si avvicendano 5 collaboratori coordinati da Roberto e dal suo socio **Paolo Angeli**. "All'agricoltura" è aperta dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle 22.00 e il sabato, dalle 9.00 alle 18.00. La domenica è il giorno di riposo. Per info e prenotazioni: 348 2892270.

Adriano Del Fabro

BIRRIFICIO FORAN MENZIONE INTERNAZIONALE PER LA HELLES BONA



Novità in casa Foràn, birrifico artigianale di Castions di Strada. La prima è che la Helles B.O.N.A., biologica e senza glutine – unica in regione e tra le poche in Italia a vantare entrambe le certificazioni – si è aggiudicata la menzione di merito nella propria

categoria al World Gluten Free Award: facendosi notare su oltre 400 birre da tutto il mondo in concorso, la creazione dei fratelli Mondini continua quindi a ricevere riconoscimenti dopo quello già ottenuto al Best Italian Beer.

La seconda novità sta nel fatto che da questo mese una parte rilevante dell'orzo biologico che i Mondini coltivano viene conferito alla malteria dell'Università di Udine, dove opera la squadra del prof. **Stefano Buatti**; chiudendo così l'intera filiera per la produzione della birra a livello locale. Nei progetti per il futuro stanno invece gli sviluppi sul fronte internazionale. «Stiamo per concludere importanti accordi commerciali che vedranno Birrifico Foràn diffondersi all'estero – spiega **Ivano Mondini**, mastro birraio e titolare insieme al fratello Flavio –. Posso anticipare che riguardano l'Inghilterra e alcune strutture turistiche del Nord Africa. Risultato che, insieme al premio, ci ricompensa per la dedizione nel ricercare un prodotto di qualità anche nelle difficoltà poste dalla pandemia».

Anche al di fuori dei confini nazionali si berrà quindi la birra di Castions di Strada, notizia rispetto alla quale ha espresso il proprio entusiasmo anche il sindaco **Ivan Petrucco**; osservando tra l'altro come si tratti di un'azienda che costituisce «un esempio virtuoso di passaggio generazionale, dato che Ivano e Flavio hanno colto questa opportunità di sviluppo per l'azienda del padre puntando su biologico e filiera corta».

Chiara Andreola

SINERGIA TRA CONCENTRO, COMUNE, PROMOTURISMO E SVILUPPO E TERRITORIO

ARTANDFOOD CONQUISTA IL GRANDE PUBBLICO

ESORDIO VINCENTE DOPO I DUE ANNI DI PANDEMIA PER IL FESTIVAL DI GUSTO, ARTE, SAPORI E RELAZIONI CHE SI È SVOLTO A PORDENONE

Sfida vinta per Pordenone ArtandFood, il festival di gusto, arte, sapori e relazioni al suo "debutto" con il grande pubblico, essendo stata quella del 2022 la terza edizione ma in realtà il primo vero banco di prova dopo le stringenti limitazioni della pandemia dei due anni precedenti.

Una scelta di campo precisa, che ha premiato una manifestazione accessibile e sostenibile, a misura di ogni tipologia di spettatori, dai più piccoli ai più esperti, che hanno potuto non solo incontrare da vicino i migliori produttori e professionisti del settore, ma anche entrare a contatto con le loro competenze, lo studio e la tecnica, attraverso incontri che hanno offerto interessanti punti di vista sulla ricerca, la creatività, la "misurata follia" che caratterizza questo settore.

Un percorso fortemente voluto dalla sinergia tra ConCentro – Azienda speciale della CCIAA di Pordenone-Udine e il Comune di Pordenone, in collaborazione con PromoTurismo FVG e Sviluppo e Territorio, nel quadro di un'ampia rete di partner tra enti pubblici, aziende private, produttori, Associazioni, realtà del comparto agroalimentare, dell'enogastronomia, dell'accoglienza, di arte e cultura. «Tracciando un primo bilancio – ha detto l'amministratore unico di ConCentro, **Silvano Pascolo** – con soddisfazione registriamo il lusinghiero successo della manifestazione, che finalmente, dopo due anni di pandemia, ha vissuto una programmazione a tutto campo. Successo per le degustazioni, per i laboratori, per tutti gli eventi, con grande afflusso di pubblico e ampio gradimento per la qualità dei prodotti offerti.

Anche il meteo favorevole ha certamente sostenuto la partecipazione, ma prima di tutto è l'alto livello del progetto proposto la chiave dell'ottima riuscita di questa edizione. Un giudizio oltremodo positivo emerge anche dalle parole di **Morena Cristofori**, assessore alle Politiche Europee, Turismo e Attività produttive del Comune di Pordenone: «La conclusione di questa manifestazione fa registrare un successo per la città, per le attività proposte e per l'iniziativa tutta.

Pordenone si è riconfermata all'avanguardia con un'iniziativa che ormai ha spiccato il volo: lo hanno testimoniato le persone presenti, l'accoglienza del pubblico e soprattutto la qualità degli interventi, dei prodotti, delle degustazioni, e in generale la calorosa adesione tributata a questo evento. Pordenone ArtandFood ha già varcato i nostri confini e ci auguriamo che prosegua con lo stesso entusiasmo anche in futuro».



IL SERVIZIO

LE OPPORTUNITÀ DEL CODICE MECCANOGRAFICO

Il Codice meccanografico è un codice identificativo attribuito alle imprese che svolgono abitualmente attività commerciale di scambio merci o servizi con l'estero. Le aziende che ne sono in possesso sono inserite nella banca dati ItalianCom (Italian Companies Around the World), che permette a ogni operatore di aggiornare annualmente i dati della propria impresa. ItalianCom è un archivio nazionale che permette sia di conoscere gli altri operatori economici che lavorano sul mercato internazionale, sia di farsi conoscere da potenziali partner, fornitori o clienti che potranno contare su informazioni complete e aggiornate sulle imprese del territorio. La Camera di Commercio Pordenone-Udine sta promuovendo questa importante opportunità tra le imprese del territorio: il codice garantisce infatti da un lato visibilità, informazioni e immagine di correttezza e dall'altro una semplificazione amministrativa nella richiesta dei documenti per l'export. Gli operatori abituali, con codice meccanografico convalidato, infatti, possono presentare le richieste dei certificati d'origine come "operatori certificati" e pertanto, nel modello di richiesta, possono indicare il solo Paese di origine della merce – la documentazione esaustiva a prova dell'origine dichiarata potrà essere richiesta dall'Ufficio Servizi Certificativi per l'export nel caso di controlli successivi. Il codice meccanografico può essere richiesto alla Cciao da quelle imprese che, oltre come detto a operare abitualmente con l'estero, abbiano sede legale o unità locale nelle due province, abbiano presentato regolare denuncia d'inizio attività al Registro Imprese e posizione in regola con il pagamento del diritto annuale. Per ulteriori dettagli è consultabile il sito camerale www.pnud.camcom.it nell'apposita sezione Estero. L'Ufficio Servizi Certificativi può essere contattato alla mail commercioestero@pnud.camcom.it

DAL 3 NOVEMBRE

CORSO PER AVVIARE L'IMPRESA

Fornire strumenti e conoscenze per verificare le proprie attitudini imprenditoriali, analizzare l'idea imprenditoriale, identificare l'ambiente competitivo, nonché valutare la forma giuridica e la fattibilità economica e finanziaria dell'avvio di impresa. È il nuovo corso, a partecipazione gratuita, proposto dalla Camera di Commercio Pordenone-Udine e rivolto a chi sta valutando l'opportunità di mettersi in proprio. Le lezioni offrono infatti un approfondimento sull'idea imprenditoriale, il business e le problematiche da affrontare nella fase di avvio di una nuova impresa. Il corso è rivolto a tutti gli aspiranti imprenditori.

LE LEZIONI SONO GRATUITE E AVRANNO UNA DURATA DI 20 ORE

occupati e disoccupati. Tra i contenuti, saranno affrontati gli aspetti giuridici, gli eventuali titoli di abilitazione, l'iter burocratico nonché l'importante preparazione del business plan, che permetterà di approfondire anche gli aspetti economico-finanziari connessi all'attività di impresa e il non meno fondamentale tema dell'accesso al credito.

Il corso parte giovedì 3 novembre e le iscrizioni sono al via. Le lezioni (20 ore in tutto) continueranno poi il 7, 17, 24 novembre e 1° dicembre. Orario degli incontri è dalle 14.00 alle 18 e la modalità di partecipazione è mista, in presenza e online. La partecipazione è riservata a chi si iscriverà entro le ore 12 del 28 ottobre tramite il modulo presente online sul sito camerale www.pnud.camcom.it in corrispondenza della pagina dedicata al corso (sezione corsi finanziati). Per informazioni, è possibile contattare Daniela Morgante, 0432.273218 e daniela.morgante@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

LA TUA IDEA DIVENTA BUSINESS
Data: 03-07-17-24 novembre, 01 dicembre Durata: 20 ore

IL PIANO EDITORIALE NEI SOCIAL PER LE IMPRESE TURISTICHE
Data: 07-09 novembre Durata: 6 ore

RAPPORTI CON LE BANCHE
Data: 08-10 novembre Durata: 6 ore

COME ORGANIZZARE LE MIGLIORI CAMPAGNE SOCIAL PER LE FESTIVITÀ
Data: 14-16 novembre Durata: 6 ore

PROMOZIONE SUI SOCIAL: CANVA E REEL PER IL TURISMO
Data: 17-24 novembre Durata: 6 ore

COMUNICARE IN INGLESE COL TURISTA (B1)
Data: 21-28 novembre, 05 dicembre Durata: 9 ore

COME LE AZIENDE TURISTICHE POSSONO FARSI TROVARE ONLINE
Data: 21-28 novembre, 05 dicembre Durata: 6 ore

TOURISM SOCIAL MEDIA ADVERTISING PER IL NATALE
Data: 21-28 novembre, 05 dicembre Durata: 6 ore

CORSI COMMERCIALI PER IMPRESE

OPERAZIONI DOGANALI: GESTIRE CORRETTAMENTE L'IMPORT E L'EXPORT
Data: 07-14 novembre Costo € 100,00 Durata: 6 ore

FOCUS SULL'ORIGINE DELLE MERCI E GLI ACCORDI DI LIBERO SCAMBIO
Data: 30 novembre, 07 dicembre Costo € 100,00 Durata: 6 ore

ATTIVAZIONE DI CONTRATTI DI APPRENDISTATO "DUALE" - 2022

Il Bando promuove l'attivazione di azioni di apprendistato "duale" quale strumento di transizione scuola/lavoro assegnando un contributo ad imprese, cooperative e consorzi rientranti nella categoria di micro, piccole e medie imprese delle ex province di Pordenone e Udine che attivano contratti di apprendistato "duale" per l'anno scolastico 2022-2023. Ogni impresa ha a disposizione 800 euro per ciascun contratto di apprendistato attivato per abbattere le spese sostenute. **La scadenza dei termini per le domande è il 31 ottobre.**

CORSI FINANZIATI PSR



TECNICHE INNOVATIVE IN AGRICOLTURA BIOLOGICA: LA VITICOLTURA

Data: 03 novembre 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 presenza.**

ACCORDO TRA CONFINDUSTRIA ALTO ADRIATICO E SINDACATI

ECCO LE PROCEDURE PER RIDURRE I CONSUMI

IL PROGRAMMA PREVEDE NUOVE ARTICOLAZIONI DI ORARI NELLE FABBRICHE, LA MESSA A DISPOSIZIONE DI INDUMENTI E ISOLAMENTO RINFORZATO E DISTRIBUZIONE A PREZZO MODICO DI BEVANDE CALDE

Le proiezioni sul costo del gas e dell'energia elettrica per l'inverno confermano la criticità registrata nelle ultime settimane e impongono alle imprese la predisposizione di programmi di risparmio energetico di particolare rilevanza.

Le attività industriali si stanno attivando sia per adottare procedure di contenimento dei costi tramite l'uso di buone pratiche, che efficientino ulteriormente la produzione razionalizzando al massimo l'uso di energia, quanto per predisporre programmi per il risparmio energetico tesi a limitare i consumi accessori come quelli di riscaldamento degli ambienti o di illuminazione esterna notturna. Queste le premesse dell'accordo sottoscritto tra Confindustria Alto Adriatico – il Presidente, **Michelangelo Agrusti** e il Direttore operativo, **Giuseppe Del Col** e CGIL CISL UIL – **Flavio Vallan**, **Denis Dalla Libera** ed **Ezio Tesan** – in cui è condivisa la necessità di gestire nelle fabbriche le conseguenze derivanti dalle scelte aziendali di adottare delle procedure per la riduzione dei consumi, che incidano direttamente sull'attività lavorativa con il maggior coinvolgimento dei lavoratori e dei loro rappresentanti attraverso le modalità operative già utilizzate per la pandemia. L'accordo è importante proprio perché ribadisce la necessità che le imprese industriali utilizzino l'esperienza dei Comitati aziendali formati da lavoratori e azienda, le facoltà e gli strumenti attribuiti all'Organismo Paritetico Provinciale previsti e disciplinati da accordi territoriali del 2020 per programmare degli interventi di risparmio che da un lato siano efficaci per le aziende e dall'altro condivisi dai lavoratori.

L'intesa prevede la necessità che a livello aziendale si effettuino scelte che, assieme a interventi organizzativi importanti come il controllo del riscaldamento, adottino nuove articolazioni degli orari, la distribuzione gratuita o a prezzo controllato di bevande calde dai distributori automatici e la messa a disposizione ai lavoratori di indumenti a isolamento rinforzato e tecnologicamente compatibili con l'attività espletata, «che possano ridurre i disagi derivanti dall'attuazione delle misure di contenimento e, al contempo – è stato detto ancora – garantire condizioni di lavoro conformi a quanto previsto dalla legge e dai contratti collettivi. Il Presidente di CAA, Michelangelo Agrusti, ha spiegato che nel documento si fa riferimento anche alle iniziative adottate dagli industriali, al «grande gruppo di acquisto e installazione di impianti fotovoltaici cui hanno già aderito 180 imprese, con un obiettivo di 400 entro ottobre». Un'operazione non facile da settare in poco tempo. «Difficilissima – come ha aggiunto Agrusti – se sommiamo i tempi necessari alla bollinatura dell'Agenzia delle Dogane e all'accettazione



dell'impianto da parte di Enel. Non accade solo alle aziende ma anche ai cittadini. Mi chiedo se l'emergenza sia solo un titolo, per qualcuno. Gli impianti vanno attivati domani, non fra sei mesi queste sono cose che non dipendono da Putin, dai tedeschi o dai norvegesi, chiederemo tempi rapidissimi, anche mobilitandoci» Per Flavio Vallan «quest'accordo è un ulteriore salto di qualità perché tratta delle ricadute che determinate condizioni possono avere sulla qualità del lavoro. Il protocollo – è stato detto ancora – è in continuità con quello precedente sulla pandemia e ha spazi di negoziazione precisi, è un metodo che vorremmo continuare a costruire». Dennis Dalla Libera ha aggiunto che «la sottoscrizione di questo protocollo era quantomai opportuna perché va a descrivere un tema differente rispetto al Covid dimostrando che la rapida trasformazione della società si sta ribaltando anche nel mondo del lavoro». Per Ezio Tesan «questa volontà collaborativa iniziata con la pandemia prosegue ed agisce tempestivamente rispetto alle esigenze, in questo caso, del fabbisogno energetico delle imprese e del conseguente comportamento virtuoso da parte dei lavoratori».

IN COLLABORAZIONE CON INNEXTA
**STRUMENTI FINANZIARI,
LE GUIDE PER
GLI IMPRENDITORI**



Dall'idea alla raccolta di capitali, con approfondimento sul crowdfunding. Gli strumenti finanziari per l'impresa femminile. La "suite finanziaria", serie di strumenti messi a punto dal sistema camerale per autovalutare la propria impresa. Sono i temi trattati dal ciclo di seminari che la Camera di Commercio Pordenone-Udine ha realizzato negli ultimi mesi, parte di quella costante e proficua collaborazione con Innexa, struttura del sistema camerale che si propone come validissima guida per gli imprenditori, aiutandoli a orientarsi e ad approfondire tutte le modalità più attuali per sviluppare la propria impresa, in particolare gli strumenti del cosiddetto Fintech. Un aiuto che le imprese hanno imparato a conoscere e ad apprezzare, visto che hanno preso parte agli incontri sempre in gran numero. Anche perché gli incontri sono sempre abbinati ad un'ulteriore opportunità, molto pratica e operativa: incontri one to one con gli esperti, dunque a misura della propria azienda, dove fare domande specifiche o approfondire gli aspetti più vicini alla propria attività imprenditoriale.

L'ultimo seminario, in particolare, dedicato alla "suite finanziaria", ha affiancato una proposta che può essere colta dalle imprese fino a fine anno: la possibilità, cioè, di ottenere 15 accessi gratuiti per le imprese del territorio proprio alla piattaforma di autovalutazione.

Resta inoltre a disposizione di tutte le aziende del territorio il servizio di primo orientamento dedicato alla finanza complementare, ossia a tutte le modalità più innovative per finanziare l'attività di impresa, oltre il tradizionale canale di finanziamento bancario. In questo caso, ci sono a disposizione 20 incontri one to one, sempre gratuiti, con gli esperti di Innexa. Sono opportunità molto concrete e utili, da non perdere! Per aderire è sufficiente contattare gli uffici camerale, mandando una mail a pid@pnud.camcom.it o comunque approfondendo le informazioni disponibili sul sito camerale www.pnud.camcom.it nelle sezioni dedicate a Innexa e al Punto Impresa Digitale.

OPPORTUNITÀ PER L'ESTERO

NOVEMBRE	(UD) DIGIT TEST E CONSULENZA GRATUITA COL DIGIT EXPERT 01 novembre-31 dicembre Mondo Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(UD) INFOEXPORT, SERVIZIO DI ASSISTENZA ONLINE SULLE TEMATICHE DI INTERNAZIONALIZZAZIONE 01 novembre-31 dicembre Mondo Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(PN) SERVIZIO PERSONALIZZATO DI DIGITAL MARKETING ASSESSMENT 01 novembre-31 dicembre Germania Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(PN) SERVIZIO PERSONALIZZATO PER LA GESTIONE E L'UTILIZZO DELLE PIATTAFORME DI E-PROCUREMENT 01 novembre-31 dicembre Germania Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	EXPORT FLYING DESK: APPUNTAMENTI INDIVIDUALI CON TRADE ANALYST DI SPAGNA E SERBIA 08 novembre Spagna, Serbia Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(UD) INBUYER (FOOD) 08-11 novembre b2b virtuali Mondo Food
	(UD) "DIGITAL MARKETING PER L'ESTERO. TRENDS 2023" 09 novembre seminario Udine Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(PN) STRATEGIE DI MARKETING VINCENTI PER IL MERCATO ONLINE 19 novembre webinar Mondo Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	INBUYER (TOURISM) 29 novembre - 01 dicembre b2b virtuali Mondo Altro (turismo)
APRILE 2023	PARTECIPAZIONE COLLETTIVA REGIONALE ALLA FIERA ENGINEERED PARTS & SOLUTIONS 17-21 aprile 2023 Germania Meccanica Elettronica

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!**

MIRABILIA FOOD&DRINK

150 INCONTRI PER OPUS LOCI



Circa 150 incontri d'affari con operatori del turismo provenienti da tutto il mondo. Ed entusiasmo per il progetto Opus Loci, che unisce aziende e cultura Patrimonio Unesco per promuovere il territorio del Friuli Venezia Giulia con qualità e

sostenibilità. È stata molto proficua la partecipazione della delegazione friulana (una quindicina di imprese accompagnate dai rappresentanti della Camera di Commercio Pordenone-Udine, con il presidente **Giovanni Da Pozzo**, il consigliere **Alessandro Tollon** e il project manager Opus Loci **Walter Filiputti**), a Genova a metà ottobre per la Borsa Internazionale del turismo culturale e Mirabilia Food&Drink, doppio evento B2B, con l'aggiunta di approfondimenti, meeting e presentazioni dai territori, ideato e organizzato da Mirabilia Network.

L'Associazione Mirabilia è costituita da Unioncamere e 19 Camere di commercio italiane in rappresentanza di territori su cui insistono beni patrimonio mondiale dell'Umanità Unesco: tra esse, fin dall'avvio del network, c'è anche la Camera di Commercio Pordenone-Udine.

Opus Loci ha suscitato interesse da parte delle altre Camere del network, per la sua concretezza, il suo valore e la replicabilità: il progetto targato Friuli ha riunito in questa fase di avvio una ventina di aziende produttrici di eccellenze friulane di tanti settori (cibo e bevande, ma anche abbigliamento, coltellerie, servizi turistici e ricettivi...) per ciascuno dei suoi cinque siti Unesco: Aquileia, Cividale, Palmanova, Dolomiti friulane e Palù di Livenza. per ciascun sito sono stati realizzati speciali percorsi da fare in bici o camminando, che toccano non solo le bellezze storico-culturali tutelate come Patrimonio dell'Umanità ma anche le aziende coinvolte, per proporre al visitatore un tour completo del meglio che il nostro territorio offre. E in modo sostenibile.

A Genova erano presenti: la Rete di impresa Sauris Zahre, Gigante Adriano, Real estate 2010, Prosciutterie srl, Ma Invest, Hotel ai dogi, Azienda agricola Venchiarezza, Opificio Fred, Azienda agricola Corte Tomasin, Opificio Tds, Panificio Follador e, per Opus Loci, anche Mada temporary lab & Co. Ci saranno anche i rappresentanti di PromoTurismofvg Consorzio e Pordenone Turismo Provincia Ospitale.

PORDENONE WITH LOVE

IN VETRINA IL MAGLIFICIO MA.RE.



La Vetrina di Pordenone With Love, iniziativa di ConCentro, l'azienda speciale della Camera di Commercio di Pordenone-Udine, che rientra tra le attività finalizzate a stimolare e incentivare attività tese alla promozione e valorizzazione del territorio pordenonese, accoglie un'altra eccellenza del nostro territorio.

È ora la volta del Maglificio Ma.Re., azienda di Chions fondata nel 1966 dai coniugi Natalina e **Luciano Bressan** – e ora gestito dai figli **Mauro, Renato, Luisa** ed **Attilio** – fiore all'occhiello della manifattura tessile italiana, specializzata nella produzione di capi di maglieria intima.

Presenti all'inaugurazione **Silvano Pascolo**, amministratore unico di ConCentro – che ha confermato anche per il 2023 la prosecuzione dell'iniziativa e il vicesindaco di Pordenone, Emanuele Loperfido, che ha ringraziato l'ente camerale per la collaborazione, ancor più fondamentale in un momento di crisi come quello che stiamo attraversando – ha commentato. «La nuova sede commerciale di cinquemila metri quadri – ha spiegato **Mauro Bressan**, vicepresidente del CdA – impiega oltre cinquanta dipendenti ed offre al mercato quattro marchi. Il livello dei nostri prodotti – ha aggiunto – è ad oggi riconosciuto e stimato in ben trenta paesi, oltre i confini italiani. Creatività, qualità, innovazione e rispetto per l'ambiente lavorativo: sono questi i valori irrinunciabili che da sempre vengono trasmessi in ogni capo».

Dopo il maglificio Ma.Re. di Chions esporranno Lym Srl di Sacile e Cooperative Agricole Soc. Coop. di Zoppola.

L'INDAGINE

INDUSTRIA 4.0, ECCO COME LE AZIENDE SI TRASFORMANO



La necessità di essere sempre più efficaci nelle proposte ai propri associati ha stimolato in Confindustria Alto Adriatico la veicolazione di una indagine questionario sulla reale quota di utilizzo degli incentivi e le modalità con cui è stato intrapreso il percorso della trasformazione digitale. Il 56% delle aziende ha beneficiato delle agevolazioni

di Industria 4.0. Tra di esse il 62% dichiara, pur in presenza di modifiche ancora parziali, un cambio nell'organizzazione e nelle modalità di lavoro mentre il 27% ha invece sottoscritto l'assenza di modifiche sostanziali. Solamente una piccola parte, pari all'11% dichiara di aver avuto una completa trasformazione digitale. Tra le ragioni figurano l'assenza di investimenti in tecnologia (46%) o in macchinari (35%), non essere a conoscenza degli incentivi (14%) o la troppa burocrazia (5%). Più in generale, però, il 56% delle imprese vede con favore gli investimenti in tecnologia di cui sono già in grado di quantificare i margini di miglioramento. Che potranno essere consistenti (23%), abbastanza consistenti (34%), percepibili (41%) e non percepibili (1%). Se esistano in azienda le competenze per cogliere i benefici della digitalizzazione, solo il 32% ha risposto positivamente mentre la maggior parte delle aziende ritiene che siano in parte presenti ma servirebbero maggiori competenze specifiche manageriali e tecniche, oppure che è necessario un forte percorso di crescita e formazione. Secondo il Presidente di Confindustria AA, **Michelangelo Agrusti**, gli esiti del questionario indicano che «molta strada è stata fatta, ciò nonostante, ci attende ancora parecchio lavoro per stimolare le imprese a serrare i tempi della trasformazione digitale, dall'altro per garantire adeguata competenza tecnica e manageriale. Colmare il primo aspetto – informativo e di stimolo alla digitalizzazione – è un compito che CAA, Polo Tecnologico AA e LEF, sinergicamente, si sono dati tra le priorità e perseguono quotidianamente. La formazione, dentro e fuori le aziende, è invece garantita dagli ITS e da LEF». Per **Marco Olivetto**, Direttore generale di LEF, «i dati sono in linea con quelli nazionali: i punti deboli riguardano gli investimenti in innovazione di prodotto e processo ancora contenuti e la carenza di personale con skill su innovazione e digital».



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

CONSULENZE PER ATTESTAZIONI E CERTIFICAZIONI AZIENDALI

Presentazione domande contributi entro il 31 ottobre 2022

ATTIVAZIONE DI CONTRATTI DI APPRENDISTATO "DUALE" - 2022

Presentazione domande contributi entro il 31 ottobre 2022

CREAZIONE E SVILUPPO DI CENTRI DI PROTOTIPAZIONE DELLA BUSINESS IDEA, DI CENTRI DI COWORKING E DI LABORATORI DI FABBRICAZIONE DIGITALE

Presentazione domande contributi entro il 31 ottobre 2022

SOSPENSIONE D'UFFICIO DEL CODICE MECCANOGRAFICO

Convalida del codice da parte delle imprese entro il 31 ottobre 2022

INDICI FOI SENZA TABACCHI

Diffusione il 16 novembre (dalle 13:00)

GLI STRUMENTI DI RISOLUZIONE DEI CONFLITTI ALTERNATIVI ALLA GIUSTIZIA ORDINARIA A SUPPORTO DELL'IMPRESA

09 novembre (ore 15:00), Sala Valduga, Piazza Venerio - Udine

PROGRAMMI DI MICROCREDITO E DI MICROFINANZA

Attivo in Cciaa lo Sportello Territoriale dell'Ente Nazionale per il Microcredito

I DATI AL SERVIZIO DEL TURISMO

Publicato il 2° report di analisi economico-territoriale per il FVG



Valuta la sicurezza informatica della tua impresa con **PID CYBER CHECK** e **CYBER EXPOSURE INDEX**, il nuovo servizio dedicato agli imprenditori che vogliono conoscere i rischi informatici ai quali sono esposti loro stessi, i clienti e i fornitori.

Intelligenza Artificiale: le grandi aspettative - Comprendere l'IA ed imparare ad utilizzarla

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

Fino al 31 dicembre è disponibile un **corso gratuito online** per comprendere l'Intelligenza Artificiale. Unisciti alle oltre 750.000 persone che studiano i fondamenti dell'IA!

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? **SEGUICI SU FACEBOOK, YOUTUBE E INSTAGRAM E ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER!**

