

IL FUTURO DELLA BIRRA ARTIGIANALE

COME UNA NICCHIA DIVENTA UNA BELLA REALTÀ TRA MERCATO E INNOVAZIONE. LE INTERVISTE DA PAG. 2 A PAG. 5



Ph. Alex Marc Wagner



Ph. Claude Pichet



Ph. August Philieger



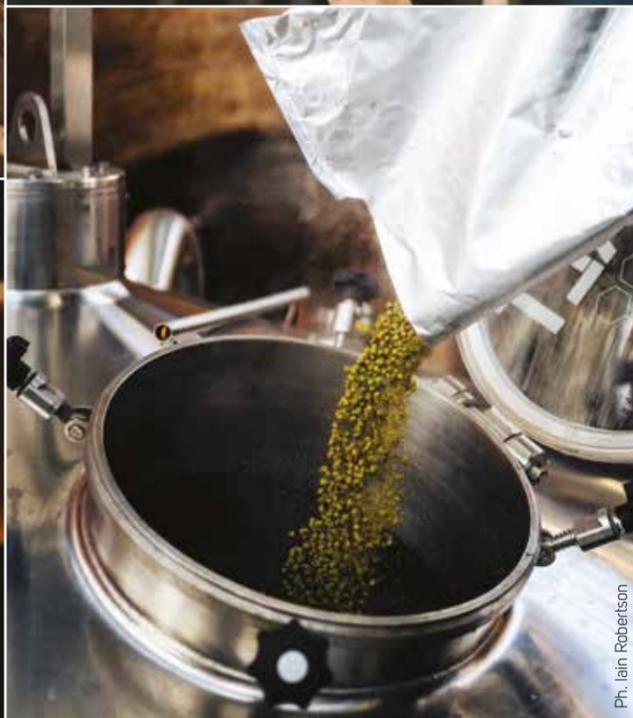
Ph. Elevate



Ph. Elevate



Ph. Josh Olalde



Ph. Iain Robertson

UN ANNO DI ECONOMIA

Pagg. 6/7



IL TURISMO INVERNALE NON DELUDE LE ATTESE

Pag. 8



OPUS LOCI, TOUR DI SUCCESSI

Pag. 15



MOLTI DEI BIRRAI SI SONO FORMATI ALL'UNIVERSITÀ

BIRRIFICI ARTIGIANALI, SETTORE IN... FERMENTO

IL QUARTO LIBRO DELLA COLLANA "QUADERNI DI AGRICOLTURA" VA ALLA SCOPERTA DI UN COMPARTO IN FORTE CRESCITA. L'AUTORE FILIPPUTTI: «COLPITO DALL'ENTUSIASMO DEI GIOVANI»



La presentazione del libro in Camera di Commercio

Cultura, entusiasmo e comunicazione: sono queste le tre parole chiave che **Walter Filiputti**, autore del quarto libro della collana "Quaderni di agricoltura" dedicato alla birra artigianale in Fvg. Approfondiamo con lui alcuni aspetti di questo settore.

Che cosa l'ha colpita in particolare in questo viaggio nella birra artigianale friulana?

Innanzitutto l'entusiasmo che pervade il comparto, vero motore di questa crescita: stiamo parlando di un settore che ha numeri molto più contenuti rispetto al vino, ma che incide profondamente sulla qualità della birra e sulla sua percezione. C'è – letteralmente – un enorme fermento, che porta a creare nuovi gusti e prodotti

affascinanti: e sotto questo profilo il mondo del vino è decisamente più ingessato. Nel libro ripercorro la storia del movimento birrario artigianale, nato negli Stati Uniti; come il settore fosse dominato a livello mondiale dalle grandi multinazionali, con la conseguente omologazione dei gusti, e la perdita di contatto con i gusti originali che invece sono stati riscoperti. Poi mi ha colpito il fatto che nel settore lavorino molti giovani, che portano nuovi modelli di gestione aziendale: penso ad esempio alle campagne di crowdfunding e di azionariato diffuso, come quella lanciata dal birrificio 620 Passi, che ha portato a raddoppiare il fatturato.

Un fermento quindi che lei ha riscontrato in regione, nonostante a livello nazionale il settore abbia vissuto una fase di frenata dopo il boom: c'è una peculiarità friulana in questo senso?

Non dimentichiamo che il Fvg è stata la regione in cui è nato il primo birrificio artigianale italiano, il Mastro Birraio di San Giovanni al Natisone, nel 1994; e che l'Università di Udine, con il prof. **Buiatti**, è stata la prima in Italia ad avviare un corso universitario di tecnologia della birra ed è ad oggi l'unica a produrre una sua birra. Sempre nell'udinese ha sede Mr Malt, fondata da **Eliano Zanier**, azienda leader nelle forniture per birrifici a livello nazionale. Il fatto di potersi appoggiare a strutture che hanno garantito la preparazione scientifica – e prova ne è il fatto che buona parte dei birrai artigiani friulani si è formata all'Università di Udine –, la strumentazione tecnica e le materie prime è fondamentale.



Sono passati i tempi in cui la birra era solo una bevanda "goliardica", essendo oggi diventata accompagnamento a tavola per tutti i piatti; il che ha creato non solo complementarietà, ma anche antagonismo rispetto al vino. In una Regione a tradizione vinicola come il Fvg, vede questo antagonismo?

Non parlerei apertamente di antagonismo, anche se chiaramente tra le due bevande c'è concorrenza. Però, da profondo conoscitore del mondo del vino e della sua storia, posso dire che è stato proprio questo ad aprire una strada che la birra in primo luogo, ma anche tanti altri prodotti, hanno sfruttato: pensiamo ad esempio al linguaggio utilizzato dai sommelier, al modo di fare comunicazione e di presentare la bottiglia, o al fatto che il produttore "ci metta la faccia" legando il prodotto alla sua persona. Tutto è partito negli anni Settanta con scuole di sommelier, che ho contribuito a fondare; e nel mio libro "Storia moderna del vino italiano" (Skira 2016) ho infatti ripercorso questa storia, e ricordato quanto già da tempo sostenevo – ossia che questo messaggio doveva essere ascoltato da tutto il comparto agricolo e dal

mondo del marketing. Va comunque riconosciuto che la birra, in quanto a marketing e comunicazione moderni e ben fatti, è un passo avanti rispetto al vino, che invece è rimasto più legato a forme tradizionali di proporsi.

Chiara Andreola

ECCELLENZE PREMIATE ANCHE A LIVELLO INTERNAZIONALE

AZIENDE RADDOPPIATE IN DIECI ANNI

UNA PICCOLA NICCHIA CHE CREDE NELL'INNOVAZIONE: DA 19 REALTÀ NEL 2012 SONO DIVENTATE 37

Erano 19 nel 2012 e quest'anno sono diventate 37, con un incremento del 95% in 10 anni e con l'impiego di 170 addetti. Piccoli numeri in valore assoluto, ma segno di un settore, quello delle imprese produttrici di birra, che anche in Friuli Venezia Giulia sta crescendo sensibilmente, secondo i dati elaborati dal Centro studi della Camera di Commercio di Pordenone-Udine. E ai birrifici artigianali la Cciaa ha voluto dedicare il quarto libro della collana, cartacea e online, "Quaderni di Agricoltura", edita da Vinibuoni Biblioteca e tradizionale stenna natalizia dell'ente camerale, presentata il Sala Valduga a inizio dicembre. Il volume conclude la quadrilogia che racconta, con la voce narrante del giornalista, scrittore e docente **Walter Filiputti**, i diversi comparti del settore agricolo.

«La birra è un modo felice di concludere questo viaggio librario, di cui Filiputti ci parla con la sua penna sempre originale e con il suo spirito entusiastico, sia sulla carta sia tramite il sito web, con le interviste e le pagine interattive di www.quadernidiagricoltura.it, che rendono ancora più completa e viva l'opera», ha detto il presidente Cciaa Pn-Ud **Giovanni Da Pozzo**, che alla presentazione ha aperto il lavori. Con lui in Sala c'erano anche il sindaco di Udine **Pietro Fontanini**, al cui saluto sono seguiti gli interventi dell'autore, Filiputti e del presidente dell'associazione Artigiani Birrai del Fvg **Severino Garlati Costa**. Le conclusioni sono spettate all'assessore regionale alle risorse agroalimentari **Stefano Zannier**.

Se le edizioni precedenti dei "Quaderni" si sono soffermate sul mondo del vino, sul seminativo e l'allevamento, il lattiero-caseario, l'acquacoltura, la silvicoltura e la caccia, quindi l'orticoltura, la frutticoltura e le produzioni di nicchia, il quarto e conclusivo libro della collana si concentra dunque sul magico mondo della birra artigianale nostrana, una realtà che moltissime eccellenze, anche pluripremiate in Italia e a livello internazionale. La collana "Quaderni di Agricoltura" fa seguito ad una prima collana camerale dedicata alle imprese del gusto delle diverse aree geografiche del Friuli, che ha censito 195 produttori e 178 ristoratori, tutto in 5 volumi, e la collana, in quattro volumi, dedicata agli "artigiani del fare", con le storie di 228 artigiani.



FVG VIA DEI SAPORI LE OTTO CENE DE "LA NUOVA CUCINA"

Fvg Via dei Sapori, il Consorzio guidato da **Filiputti** che conta 21 top restaurant affiancati da 47 partner fra vignaioli, distillatori e artigiani del gusto, nel 2020 (anniversario dei 20 anni di attività), ha lanciato il progetto La Nuova Cucina, coinvolgendo anche ristoranti emergenti della regione, i Nuovi Amici in cui il gruppo crede. Pensato per festeggiare in modo propositivo l'importante traguardo, il progetto - articolato in 3 capitoli - con il 1° dicembre ha concluso in bellezza la sua terza fase, culminata in 8 cene. «Concluso questo percorso, ovviamente, non ci fermeremo - commenta Filiputti - ma continueremo nel nostro impegno di valorizzazione dell'enogastronomia del Friuli Venezia Giulia con nuovi progetti». Ma anche con gli amatissimi e sempre attesi eventi clou che animano l'estate regionale (e non solo), i percorsi del gusto in alcune tra le più suggestive location, come il Lungomare di Grado e il Castello di Spessa.



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:

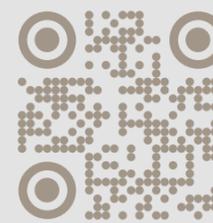
Finegil Editoriale Spa Divisione Nord-Est

Fotoservizi:

Foto immagini di Gianpaolo Scognamiglio

Archivio:

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



UP!economia in formato digitale!

APPROVATA IN FVG LA PRIMA LEGGE A TUTELA DELLA PRODUZIONE BIRRAIA

LA PROSSIMA SFIDA: USCIRE DALLA NICCHIA

IL PRESIDENTE DELL'UNIONE ARTIGIANI BIRRAI DEL FVG,
SEVERINO GARLATTI COSTA: «FONDAMENTALE ALLARGARE LA BASE
DELLA CLIENTELA E DIVENTARE PRODOTTO PER TUTTI»

Un settore le cui aziende sono sempre più mature, e in cui i nuovi nati possono avvalersi dell'esperienza, magari non lunga ma spesso molto ricca, di chi ha iniziato prima di loro: è questo il quadro dipinto - o, se preferite, la birra brassata, fate un po' voi - da **Severino Garlatti Costa**, presidente dell'Associazione artigiani birrai del Fvg, e anima del birrifico omonimo a Flagogna (Udine). Il presidente parte infatti proprio dall'esperienza associativa per descrivere il settore della birra artigianale in Regione: «L'associazione è nata nel 2015, e nei primi anni in particolare siamo stati molto attivi - ricorda -. Non solo i birrifici hanno partecipato in maniera associata a tutti gli eventi più importanti, grazie alla collaborazione prima con Ersu e poi con Promoturismo; ma sono anche stati interlocutori diretti delle istituzioni». Se infatti l'associazione di categoria nazionale, Unionbirrai, si è relazionata direttamente con Roma per arrivare nel 2016 all'approvazione della legge nazionale sulla birra artigianale (che stabilisce che può definirsi tale la birra non microfiltrata e non pastorizzata, prodotta da birrifici indipendenti che non superino la quota di 200.000 hl annui), la controparte friulana lo ha fatto con Trieste; per arrivare, l'anno successivo, alla prima legge in Italia che tuteli specificatamente la produzione birraia artigianale della propria regione. «Sono stati due anni intensi - osserva Garlatti Costa -, che fanno capire come ci sia una storia, per quanto più breve rispetto ad altri comparti, dietro alla birra artigianale del Fvg. Certo la pandemia poi ha frenato il lavoro sia dei birrifici che delle istituzioni, e da allora non abbiamo potuto cogliere appieno i frutti dei passi avanti fatti in quegli anni; ma sono fiducioso nella ripartenza che si è vista dopo le chiusure». Le idee, del resto, non mancano: «Auspico che si concretizzi presto quella parte del nostro statuto che prevede l'organizzazione di attività formative e divulgative rivolte sia agli stessi birrai, che ai clienti, che ai publican attraverso cui il prodotto arriva al consumatore finale - prosegue -; e anche che trovi una veste più strutturata quello scambio di idee e informazioni tra birrai, per affrontare questioni sia tecniche che burocratiche, che già avviene a livello informale». Garlatti Costa si dice fiducioso nel guardare al futuro: «Certo a livello nazionale c'è stato un rallentamento nella



Severino Garlatti Costa

crescita del settore, e lo si vede soprattutto nelle città più grandi - ammette -. Noi da questo punto di vista arriviamo un po' dopo, però qualche segnale si nota. Altra differenza rispetto ai grossi centri è che qui c'è l'interesse, più che a birre insolite, a quelle tradizionali e semplici a bersi. Proprio per rispondere a questa frenata, abbiamo davanti alcune sfide. Innanzitutto continuare la crescita della qualità, sia a livello produttivo che commerciale: i tempi dell'homebrewer (chi fa la birra in casa, ndr) che si metteva in proprio e faceva solo vendita diretta sono finiti, adesso ci sono aziende più mature che fanno tesoro dell'esperienza di chi le ha precedute. Poi è fondamentale allargare la base della clientela, uscire dalla nicchia e diventare prodotto per tutti». Rimane in questo senso, per quanto vada da sé che una birra artigianale non potrà mai avere lo stesso prezzo di una industriale (né sarebbe giusto che lo avesse, ci si consenta di aggiungere, trattandosi di prodotti completamente diversi), il problema dei costi: «Anche i birrifici, che già prima dovevano affrontare questa questione, sono stati colpiti dal caro energia e delle materie prime - ricorda -. Sicuramente un ruolo importante nel contenere i prezzi può giocare il fatto di diventare birrifici agricoli o utilizzare comunque prodotti del territorio, facendo economia di scala.

Cruciale poi è anche il sostegno della Regione, sia economico che di altro genere: penso in primo luogo al marchio lo sono Fvg, che ci contraddistingue come eccellenza del territorio».

Chiara Andreola

IL CARO ENERGIA HA COLPITO ANCHE QUESTO SETTORE: «UN RUOLO IMPORTANTE NEL CONTENERE I PREZZI PUÒ GIOCARLO IL FATTO DI DIVENTARE BIRRIFICI AGRICOLI O UTILIZZARE PRODOTTI DEL TERRITORIO, FACENDO ECONOMIA DI SCALA»

LA NASCITA NEL 2015

ASSOCIAZIONE CON APPENA SETTE ANNI DI STORIA

L'Associazione artigiani birrai del Friuli Venezia Giulia è una realtà giovane, avendo sette anni di storia; ma ha comunque all'attivo una vivace attività, in particolare prima che la pandemia ponesse un freno agli eventi pubblici. Nata dalla duplice volontà dei birrai di fare fronte comune sia verso il mercato che verso le istituzioni, e della Regione di avere un interlocutore unico verso il comparto, tra le sue azioni più significative vanta appunto l'interlocuzione che ha contribuito a maggio 2017 all'approvazione, prima in Italia, della legge regionale sulla birra artigianale; che prevede misure a sostegno dei birrifici artigianali del Fvg quali incentivi ad hoc su infrastrutture e impianti, percorsi di formazione, e la concessione dell'utilizzo del marchio.

170 ADDETTI

37

I BIRRIFICI ARTIGIANALI IN REGIONE

95%

L'INCREMENTO IN DIECI ANNI

170

ADDETTI

20

I BIRRIFICI DELL'ASSOCIAZIONE
ARTIGIANI BIRRAI FVG

2015

L'ANNO DI FONDAZIONE

2017

APPROVATA IN FVG

LA PRIMA LEGGE A TUTELA
DELLA PRODUZIONE BIRRAIA

INTERVISTA A SIMONMATTIA RIVA, CAMPIONE MONDIALE DEI BIRSOMMELIER

STUDIO E ASSAGGI, COSÌ LA QUALITÀ SI È INNALZATA

CON LA CRESCITA DEL SETTORE NASCONO ANCHE NUOVE PROFESSIONI, MA «ATTENZIONE AI SEDICENTI ESPERTI SUI SOCIAL»

Allarghiamo lo sguardo oltre i confini regionali con **Simonmattia Riva**, campione mondiale dei Biersommelier 2015, publican titolare del Beer Garage di Bergamo, docente e giudice internazionale, e autore di diversi libri in ambito birrario.

La birra artigianale in Italia ha quasi trent'anni: quali sono state le principali evoluzioni?

I birrai hanno compiuto enormi passi avanti nella conoscenza delle tecniche e tecnologie produttive: la qualità delle birre si è innalzata e oggi è prassi che un birraio, prima di proporre una birra, studi e assaggi i migliori esemplari di quello stile. Ciò non avveniva sempre negli anni in cui spesso chi apriva un microbirificio era un ex homebrewer che adattava le sue ricette domestiche. Anche la consapevolezza del pubblico si è innalzata: se agli albori il fruitore di birra artigianale era il birrofilo incallito, oggi è una persona che desidera bere meglio e conoscere in modo più dettagliato ciò



Simonmattia Riva

che ha nel bicchiere, senza necessariamente diventare un esperto. **Dopo il boom degli anni 2010, la birra artigianale in Italia ha subito una battuta d'arresto; eppure le previsioni più infauste non si sono avverate. I birrifici sono riusciti a fronteggiarla?**

Ci si aspettava una conferma del lento incremento sia del consumo medio di birra che dell'incidenza dei prodotti artigianali, e un decremento del numero di produttori - sovradimensionato rispetto ai consumi. Le prime due dinamiche si stanno confermando, mentre il numero dei birrifici non è finora calato in modo drastico. Si sta assistendo a una stratificazione: in una prima fascia birrifici che hanno acquisito notorietà e reperibilità nazionale grazie a una più avanzata strutturazione produttiva o a una forte identità; in una seconda produttori che puntano sul mercato locale e ottengono buoni risultati grazie alla vendita diretta; e in una terza birrifici in sofferenza.

Come vede l'emergere di nuove professionalità nel mondo birrario?

Dobbiamo essere cauti: è difficile vedere stabilmente retribuite professioni birrarie che non siano legate alla somministrazione e al commercio, segno che il mercato non è ancora maturo. I distributori si stanno dotando di un beer expert che curi il portfolio prodotti; i birrifici di un consulente che rediga appropriate schede tecniche delle birre; ma sono pochi rispetto a chi allunga una dozzina di bottiglie ad un amico che ha seguito un corso di base di degustazione, e in cambio redige post entusiastici sui social. Proprio i social hanno contribuito alla proliferazione di sedicenti esperti, forti di un diplomino acquisito con tre lezioni on line per atteggiarsi a influencer con recensioni improbabili. Io consiglio di frequentare corsi organizzati da realtà consolidate, verificando il curriculum dei docenti; ma nessun corso basta senza assaggi e viaggi. I libri non potranno mai dare la comprensione che dà il recarsi nel territorio d'origine di uno stile birrario e assaggiare, con i consumatori locali, quanti più esemplari possibili.

(ch.a.)

DIMONT

BIRRE SENZA GLUTINE DALLA SORGENTE DEL CABIA

Produce solo birre senza glutine Dimont. Una scelta precisa e netta presa nel 2021, a soli due anni dalla nascita di questo "Birrificio Artigianale di Montagna", come viene definito sul sito web (birradimont.com). Altrettanto chiara è stata anche la decisione di aprire lo stabilimento produttivo ad Arta Terme, e in particolare nella frazione di Cedarchis: «Utilizziamo per i nostri prodotti solo acqua pura di sorgente proveniente dal monte Cabia», ha spiegato **Piero Totis**, uno dei sette soci, amici da molti anni, che nel 2019 hanno deciso di investire nel loro comune sogno di produrre quella birra che a loro stessi piace bere. Dopo una prima fase di produzione – con tutte le sfide che ha posto loro la pandemia – i soci di Dimont hanno deciso di aprire alla birra senza glutine per una sensibilità nei confronti di chi ha delle intolleranze di questo tipo. Non la sola peculiarità: «Per le nostre birre non utilizziamo malto deglutinato. Riteniamo infatti che quello dia alla birra sapori non eccellenti. Abbiamo invece scelto di utilizzare un enzima che in fase di fermentazione aggrega tutte le particelle del glutine facendole precipitare. In questo modo abbiamo due vantaggi: la birra è più buona e il glutine è pari a zero». In quanto alla



decisione di puntare esclusivamente a quel mercato, la ragione è presto detta: «Vogliamo evitare qualsiasi tipo di contaminazione che potrebbe rappresentare un grosso problema per una persona che soffre di celiachia, per questa ragione abbiamo deciso di escludere la doppia produzione». Quello che però Totis ha voluto precisare è che la mancanza di glutine non inficia in alcun modo il gusto: «La birra non ha nulla da invidiare alle altre. Con questa scelta commerciale abbiamo però offerto ai celiaci la possibilità di bere una buona birra». E la risposta del mercato non ha tardato ad arrivare! «Siamo partiti inizialmente con una capacità produttiva di circa 500 ettolitri all'anno. Ma in breve ci siamo ritrovati a non essere in grado di soddisfare le richieste. Per questa ragione abbiamo in breve ampliato la capacità di produzione e adesso abbiamo aumentato la capacità distributiva e stiamo anche uscendo dalla regione». In prospettiva futura, ha raccontato ancora il signor Totis, Dimont punta a crescere a livello di produzione e impiantistica. «Stiamo investendo negli impianti per rispondere alle richieste».

Eleonora Cuberli

VILLA CHAZIL

IL BEER PUB CON PRODOTTI DEL TERRITORIO

Nel 2020, nonostante la pandemia da Covid-19, l'Agribirrificio Villa Chazil di Nespolo di Lestizza (www.villachazil.it) è diventato anche agriturismo, nei soli fine settimana. Nella sua proposta un menù semplice, in stile Beer-Pub, ma fatto esclusivamente con prodotti del territorio come gli hamburger o gli arrostiti di pezzata rossa friulana, maiale e pollo. Già nel 2018 aveva però inaugurato una sala degustazione, come ultimo passo di un progetto iniziato dalla coltivazione delle prime piante di orzo e di luppolo, negli oltre undici ettari di terreno. In un ambiente caldo e rustico, in armonia con la campagna circostante, è oggi possibile degustare tutte e dieci le birre della produzione Chazil, direttamente alla spina, accompagnate da prodotti agroalimentari tipici delle aziende agricole del nostro territorio. Lager, Pale Ale, Irish Red Ale, Hemp Ale, birra ad alta fermentazione aromatizzata, al doppio malto, in stile Blanche brassata, solo per citarne alcune. Un'esperienza sensoriale a chilometro zero, che racconta la stretta connessione tra le materie prime e le persone che se ne prendono



cura quotidianamente. L'Agribirrificio utilizza infatti prodotti a chilometro zero per il 60%, nel caso del luppolo, e oltre il 90%, se parliamo del malto. «Il risultato sono delle birre dal carattere abbastanza semplice, alcune più profumate, e piuttosto beverine», ha spiegato **Carlo Antonio Venier** che, come si legge dal sito web, dopo una laurea in chimica, ed esperienze in diverse aziende, sia in Italia che all'estero, ha deciso di intraprendere una nuova strada, nella produzione della birra artigianale. «Era il 2013 per l'esattezza». «Antonio – si legge sempre online – dice che passa la giornata a "girare carte" ma è in realtà un instancabile esploratore di nuove frontiere». Ora, guardando agli anni che verranno, con un mercato prettamente locale, «puntiamo a installare un impianto fotovoltaico per renderci autonomi dal punto di vista energetico. Ma stiamo anche valutando l'acquisto della lattinatrice. C'è una parte del mercato che è sempre più interessata a questa tipologia di packaging. Poi l'alluminio è riutilizzabile, ha dei vantaggi rispetto alla bottiglia, come il peso».

(e.c.)

620 PASSI

PROGETTO CONDIVISO DA OLTRE 500 SOCI

È il primo Birrificio condiviso in Italia, con oltre 500 soci che hanno già aderito al progetto. Stiamo parlando 620 Passi Birrificio Artigianale (www.620passi.com), con sede a Gorgo di Latisana. Il percorso è iniziato nel 2018 a Marano Lagunare. In breve tempo 620 Passi si è trasformato da un piccolo birrificio artigianale, a una realtà che coinvolge i molti soci già citati e che punta a crescere ancora. Lo stabilimento è datato 2019. «Un periodo un po' sfortunato – ha spiegato il direttore generale, **Andrea Menegon** – perché poco dopo aver aperto siamo andati incontro alla pandemia». La scelta di investire nel campo brassicolo è stata però lungimirante: «Si tratta di un settore che sta vivendo una crescita pluriennale in Italia. Negli ultimi 10 anni il mercato si sta sviluppando dal punto di vista del consumo procapite. Ovvero, ogni anno, mediamente, sta aumentando il consumo di birra fra gli italiani. Questo ha determinato anche un crescente interesse nei confronti delle birre speciali, fra cui anche quelle artigianali», come 620 Passi, che a oggi produce una linea di 5 birre artigianali di qualità. Tornando però ai soci che hanno deciso di credere nel progetto, abbiamo chiesto a Menegon di spiegarci meglio di cosa



si tratta: «Il birrificio poggia su una filosofia, quella del progresso condiviso. Crediamo che insieme si possa fare un percorso migliore, un passo in più, in termini di sviluppo, ma anche di crescita. È per questo motivo che il birrificio, che è una srl, oggi conta più di 500 soci. Persone presenti sul territorio, che hanno deciso di sposare il progetto, investendo, sia per la passione che li lega al prodotto, sia per dare un contributo attivo a supporto dello sviluppo». I risultati già si vedono, nonostante la giovane storia di questo Birrificio Artigianale. «Per il momento ci rivolgiamo al mercato nazionale, siamo una realtà che si sta sviluppando – ha sottolineato Menegon –, quest'anno abbiamo avuto una crescita importante rispetto all'anno precedente (sono stati triplicati i volumi di produzione e di vendita) e prevalentemente ci stiamo sviluppando nell'area del Nord Est». In quanto ai progetti futuri, ce ne sono tanti: «Vogliamo continuare a crescere con questo ritmo; abbiamo in piano il lancio di una nuova linea dedicata in esclusiva al canale horeca (bar e ristoranti) e ovviamente, continuiamo a sviluppare la filosofia di progetto».

(e.c.)

GJULIA

L'ARTE BRASSICOLA SI MESCOLO ALLA VINICOLA

Nasce dall'intuizione dei fratelli **Marco e Massimo Zorzettig**, il Birrificio Gjulia (birragjulia.com), dove si produce l'omonima birra artigianale ispirata alle mezzadrie curate dal nonno Pietro e allo spirito viticoltore del padre Livio. La loro è una vocazione radicata nella terra, capace di tessere relazioni e creare cultura. La forza della Birra Agricola Artigianale Gjulia è, infatti, quella che solo una storia di famiglia può raccontare. «La birra Gjulia è nata nel 2012, grazie alla nostra passione per la birra e per la volontà di valorizzare i nostri seminativi. Siamo stati – ha raccontato Marco Zorzettig con un certo orgoglio – il primo Birrificio Agricolo in Italia». Con sede a San Pietro al Natisone l'azienda conta circa una trentina di ettari seminati a essiccativi, «che portiamo a maltare dopo il raccolto, e un piccolo luppolo che usiamo per la produzione della nostra ipa». Accanto a ciò non di poco conto c'è da considerare anche il lavoro manuale e la capacità imprenditoriale, forte di un know-how trasmesso da generazioni. Il risultato di tutto questo sono dei prodotti a chilometro zero, destinati principalmente alla ristorazione che hanno trovato mercato fertile in tutta l'Italia, ma «abbiamo anche



qualche importatore all'estero – ha spiegato Marco -. In Germania, Svizzera, Stati Uniti d'America, Cina. In ogni caso il nostro mercato principale resta quello nazionale che ci porta un fatturato di circa l'80%. Particolarmente interessante sottolineare il fil rouge che unisce la produzione vinicola con quella brassicola: «Essendo produttori di vino abbiamo puntato anche su queste birre che hanno la particolarità di avere dentro una parte di mostro d'uva. A Natale siamo "usciti" con la Grecale, una Italian Grape Ale che ha al suo interno un 5% di mosto di Picolit, proprio per rappresentare quello che è il territorio». «Poi produciamo anche la Ribò, sempre una Italian Grape Ale fatta con la ribolla gialla. Ma l'ultima nata del Birrificio Gjulia è una Kristall, una tipologia birra realizzata secondo il metodo Charmat con lento affinamento "sur lies" per circa 60 giorni, a base di frumento, malto d'orzo, mosto d'uva Sauvignon, luppolo, lievito. Da sottolineare poi che Gjulia è anche un Agri-ristoro con degustazione birre artigianali, servizio al tavolo e self service, fontana della birra, giochi per i bimbi, e molto altro».

(e.c.)

NAON

LA TAPROOM DOVE SI RACCONTANO LE BIRRE

«Noi crediamo che il prodotto artigianale "birra" debba essere spiegato al pubblico. Per questo svolgiamo delle visite guidate, dal martedì al venerdì, e delle degustazioni nella nostra taproom. Raccontiamo le birre e i relativi abbinamenti con il cibo. Uno dei nostri obiettivi è far conoscere cos'è la birra artigianale, per distinguerla da quella industriale. Ma soprattutto usiamo regalare emozioni: spiegando la nostra filosofia di prodotto, la produzione, le materie prime che utilizziamo, come nasce la birra. Così facendo riusciamo a emozionare le persone», in questa dichiarazione **Paolo Costalonga**, socio di maggioranza Birrificio di Naon di Porcia (birradinaon.com) ha ben spiegato la filosofia su cui si regge questo birrificio artigianale nato nel 2020, ma brand sin dal 2014. «Abbiamo scelto di produrre birra artigianale – ha raccontato ancora – perché, dopo i primi anni del '900, si era venuto a creare un vuoto nel mercato, nonostante Pordenone avesse avuto per lungo tempo, una bella realtà brassicola. Così abbiamo deciso di costituire il brand birra di Naon. Un marchio che fosse rappresentativo del territorio». Naon oggi



è un Bifficio di produzione artigianale con taproom: «Una sala di spillatura, che noi convenzionalmente chiamiamo Naon beer pub, perché è a tutti gli effetti un pub». Per la produzione vengono scelte materie prime del territorio, ovvero: cereali (malto d'orzo), luppolo e piante officinali. Il risultato è una «prodotto più genuino ed equilibrato possibile». Una birra non troppo alcolica, «perché crediamo che la birra sia un prodotto socializzante e aggregante, destinato in primis alla comunità e poi al mercato». Al momento a sposare questa filosofia aziendale ci sono diverse realtà del Veneto, «dove abbiamo circa 95 clienti fra bar, ristoranti e pub. Siamo appena nati da un certo punto di vista. Fino al 2020 l'attività era secondaria, ora è prevalente». Perciò si guarda al domani puntando a un miglioramento continuo delle ricette ma anche all'installazione di un impianto fotovoltaico «per diventare autonomi dal punto di vista energetico», e poi all'ampliamento del mercato attraverso una rete vendita sempre più capillare.

Eleonora Cuberli

ZAGO

BOLLICINE PIÙ NATURALI CON L'ALTA FERMENTAZIONE

Quella di Zago Birrificio Agricolo è una storia di famiglia: «Il birrificio nasce nel 2016. Si è trattato di una scelta di continuità con l'attività di mio padre, che è in questo mondo dal 1978 con la Zago srl», ha spiegato **Enrico Chiaradia**.

La novità sta però nella scelta di investire nel Birrificio Agricolo, che quindi si occupa anche della produzione agricola della materia prima: orzo distico e cinque varietà di luppolo nei campi a Taiedo (Pordenone). Ma anche della produzione vera e propria che avviene nello stabilimento di Villotta di Chions. L'area individuata per l'insediamento del Birrificio Agricolo non è stata scelta a caso. In quella zona l'acqua, ingrediente fondamentale della birra, è particolarmente pura e possiede dei valori che la rendono ottimale per la produzione di birra.

L'idea per creare le birre agricole disponibili sul catalogo (www.zagobirrificio.it): ad oggi la linea si compone di dodici referenze, tutte birre ad alta fermentazione, il cui grado alcolico massimo non supera tuttavia gli otto gradi. Ed è proprio l'alta fermentazione una delle caratteristiche peculiari dei prodotti di

Zago Birrificio Agricolo: «Invece di iniettare CO₂, a fine maturazione, rimettiamo i lieviti (ecco perché si parla di alta fermentazione) che lasciamo "lavorare" per altre due settimane. Il prodotto, in questa fase, viene inserito in celle a temperatura controllata di 20 gradi in modo che il processo di fermentazione possa proseguire, offrendo così al prodotto finito una bollicina più naturale». A scegliere questi prodotti sia la gdo che l'horeca (bar e ristoranti) lungo tutto lo Stivale. «Abbiamo poi un negozio nella nostra sede produttiva e in provincia. Ma oltre alla vendita diretta è possibile anche acquistare online». Intanto la linea cresce: «Abbiamo appena sviluppato due nuovi prodotti, destinati al mercato della ristorazione, che si sta spostando molto sul mondo sui lieviti. Un prodotto stile americano, una Ipa



America Pale Ale. L'altra dedicata al Giappone, per servire tutta i consumatori che amano il sushi, i noodles, i piatti speziati e in generale la cucina orientale».

(e.c.)

ZAHRE BEER

LA REALTÀ PIÙ LONGEVA DELLA REGIONE

Alla soglia dei venticinque anni di attività Zahre Beer (www.zahrebeer.com) è la realtà brassicola, artigianale, più longeva della regione. Racchiude in sé tutto il carattere di un territorio unico, quello di Sauris, comune dell'alta Val Lumiei rinomato per i suoi borghi tradizionali. Qui **Sandro e Massimo Petris** hanno deciso di realizzare un sogno: trasformare la passione per la birra artigianale in un prodotto unico, capace di raccontare la terra dove sono nati e dove vivono. «Come birrificio – ha spiegato il signor Sandro – siamo nati nel 1999, siamo i più "vecchi". Ma di birra mi occupo già dal 1985. Al tempo era solo una passione, poi però ho deciso di fare un azzardo. Ho trovato un impianto già usato a Gorizia, una struttura che al tempo mi sembrava grandissima. Ho deciso di fare la pazzia e l'ho acquistato. In quegli anni si sapeva ben poco di birra e si chiedevano se fossi impazzito davvero: "Un birrificio? A Sauris?" Si domandavano tutti. Ma io ci credevo tanto e avevo ragione. Dopo un anno quell'impianto che mi sembrava enorme era già diventato troppo piccolo». Oggi Zahre Beer è «tra i sette birrifici artigianali più grandi in Italia, in termini di



ampiezza. La nostra cantina può contenere un deposito fino a 150 mila litri». I prodotti Zahre Beer si contraddistinguono per purezza e tradizione: «Sicuramente l'acqua fa la differenza, così come le altre materie prime. Noi siamo un birrificio agricolo. Ciò significa che produciamo la nostra materia prima. Nella bassa friulana abbiamo quattordici ettari di terreno che coltiviamo annualmente e poi facciamo il nostro malto (quest'anno 70 tonnellate). Quelli speciali che vengono acquistati da fornitori selezionati». E se il luppolo arriva da grossisti specializzati, un'altra materia prima prodotta sempre da Zahre Beer è la canapa. Uno dei progetti futuri riguarda proprio le birre "speciali" «vogliamo produrre prodotti di nicchia, particolari. Per questo abbiamo comprato un impianto pilota da 50 litri, per poter fare delle prove». Si lavora poi anche per un impianto fotovoltaico e per l'apertura, dopo la ormai nota e divertente zipline, anche del villaggio (sopraelevato) degli Sbilf, «che speriamo di riuscire a inaugurare la prossima estate».

(e.c.)

FOGLIE D'ERBA

BIRRA DELL'ANNO NEL 2020 E NEL 2021

"Birra dell'anno 2021" (Unionbirrai), riconosciuta nella "Guida alle Birre d'Italia Slow Food 2020", "Birra dell'anno 2020". Questi sono solo gli ultimi riconoscimenti, in ordine di tempo, ricevuti dal birrificio Foglie d'Erba, sorto nel 2008 a Forni di Sopra. Dapprima l'attività si è sviluppata fra le quattro mura di in un piccolo laboratorio poi, crescendo, si è spostata in un luogo più grande, per rispondere all'aumento della produzione. Oggi trova sede in un'ex falegnameria, ristrutturata in modo preciso e sapiente per la sua nuova destinazione d'uso. Mastro birraio è il signor **Gino Perissutti**: classe 1972 e fornese di nascita; è amante del proprio territorio, immerso tra le Dolomiti Friulane, nel 2009 nominate "Patrimonio Mondiale dell'Umanità dall'Unesco". Ogni sua birra racconta qualcosa di lui, dei suoi luoghi, delle sue passioni, del suo modo di vivere, di essere, di pensare.

Ogni birra è per lui come un personale pensiero filosofico. E tutta questa sua passione è stata riconosciuta già nel 2011, quando è stato eletto, da circa 50 esperti del settore, "Birraio dell'anno", massimo riconoscimento a livello nazionale.

La motivazione è stata chiara: «Da sempre amante della sperimentazione assennata, Gino rivisita stili tradizionali con personalità ed eleganza». Lui stesso infatti racconta, come possiamo leggere su sito del birrificio (birrificiofogliederba.it): «La mia birra ideale è leggera, da bere facilmente, quasi senza pensarci. E, all'improvviso, quel taglio prepotente, una sorta di personalità, un carattere che non può rendere normale od indifferente. Se una birra semplice e buona si fa ricordare e nello stesso squarcio di pochi attimi spensierati mi strappa un sorriso e mi fa sembrare il resto del mondo migliore. So che quest'oggi ho ricevuto un piccolo momento speciale in regalo e



ringrazio in silenzio i contadini che hanno seminato l'orzo e raccolto un luppolo così profumato». Le birre Foglie D'Erba non solo si possono acquistare nello spaccio adiacente alla sede produttiva, ma anche online, grazie a un e-commerce dedicato, e pure assaporare nella pizzeria Cotòn a Forni di Sopra; oltre che in diversi birrifici, pub o ristoranti partner, sparsi in tutta Italia.

(e.c.)

I DATI DEL CENTRO STUDI CCIAA

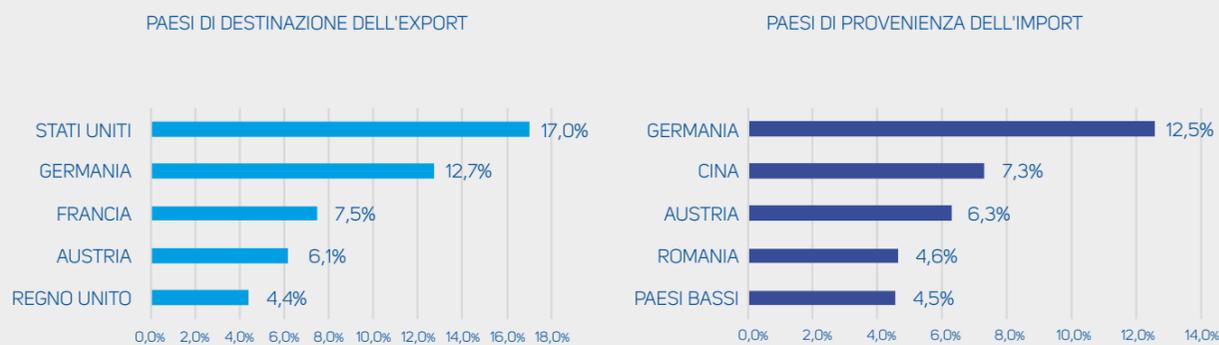
LE PERFORMANCE DELL'EXPORT PER SUPERARE LE DIFFICOLTÀ

LE AZIENDE FRIULANE HANNO SAPUTO TROVARE SOLUZIONI ALTERNATIVE INDIVIDUANDO ALTRI MERCATI DI SBOCCO. COSÌ LE ESPORTAZIONI SONO CRESCIUTE DEL 22,4%

L'INTERSCAMBIO COMMERCIALE NEL 2022 IN FVG (GENNAIO-SETTEMBRE), VAR. % SU 2021 E 2019



I PRINCIPALI PAESI DI DESTINAZIONE DELL'EXPORT E PROVENIENZA DELL'IMPORT, FVG AL 30.09.2022



Fonte: Elaborazione Centro Studi Camera di Commercio di Pordenone Udine su dati ISTAT Coeweb

INDICE FOI MENSILE, VARIAZIONI % RISPETTO ALLO STESSO MESE DEL 2021

Mese	Var. %
Gennaio	4,7%
Febbraio	5,6%
Marzo	6,4%
Aprile	5,8%
Maggio	6,8%
Giugno	7,8%
Luglio	7,8%
Agosto	8,1%
Settembre	8,6%
Ottobre	11,5%
Novembre	11,5%



FONTE: ISTAT

A fine 2022 si vedono i processi che l'economia del Friuli Venezia Giulia ha messo in atto per trovare soluzioni alternative a mercati che non possono essere più luogo di export o fonte di import. Su tutti, a pagare dazio della guerra in corso più che la Russia è l'Ucraina. Da questo Paese, infatti, nel 2021 (periodo gennaio - settembre) arrivano metalli di base e prodotti di metallo per un valore pari a 542 milioni, ridottisi a 102 milioni nel medesimo periodo 2022. Di contro, le stesse tipologie di materiale provenienti dalla Russia sono aumentate, passando da 240,3 milioni del 2021 a quasi 361 milioni del settembre 2022. Tuttavia, il tessuto produttivo friulano ha scelto anche di non dipendere eccessivamente da un fornitore. Se i flussi dalla Russia sono infatti aumentati, ha subito incremento percentuale addirittura a tre cifre la fornitura da alcuni Paesi quali India (+147%), Cina (+123%) e Paesi Bassi (+88,6%), con una crescita anche da Germania (+69%), Grecia (+89%) e Mozambico, che quest'anno ha portato in Friuli Venezia Giulia metalli di base e prodotti di metallo per ben il 62% in più rispetto all'anno scorso.

È una delle fotografie che emerge dall'elaborazione dei dati economici effettuata dall'Ufficio Studi della Camera di Commercio di Pordenone e Udine, che ha passato al setaccio tutti i cambiamenti nell'andamento dell'import e dell'export, nonché l'evoluzione dei prezzi nel corso del 2022 per carburanti, energia e gas e l'andamento del tasso d'inflazione.

IL TESSUTO PRODUTTIVO FRIULANO HA SCELTO ANCHE DI NON DIPENDERE ECCESSIVAMENTE DA UN FORNITORE. INCREMENTO A TRE CIFRE DA INDIA E CINA. IN CRESCITA ANCHE L'IMPORT DA PAESI BASSI, GERMANIA E GRECIA

Complessivamente, l'export del Friuli Venezia Giulia è cresciuto del 22,4% e l'import del 32,5%: il valore complessivo è stato di 16,2 miliardi per il primo e di 9,1 miliardi per il secondo. Un segno «più» positivo, ma che gli analisti dell'ente camerale invitano a considerare mettendo in conto l'aumento dei prezzi che c'è stato nel corso dell'anno. All'aumento delle cifre, dunque, non corrisponde un analogo aumento del volume esportato e importato.

Comunque, nella top five dei mercati di sbocco si trovano Stati Uniti, Germania, Francia, Austria e Regno Unito, quest'ultimo rientrato nella lista corta scalzando la Svizzera. In queste mete vanno, rispettivamente, il 17%, il 12,7%, il 7,5% e il 6,1% dell'export, mentre nel Regno Unito si esporta il 4,4% del complessivo regionale. Per quanto riguarda l'import, dai primi cinque fornitori è uscita l'Ucraina, che solo a settembre 2021 manteneva ancora il secondo posto, con una fornitura dell'8,3% rispetto al totale, finendo assai indietro nell'elenco, con una fornitura ridotta dall'1,5%. Resta stabile, invece, la posizione della Russia: ottava nel 2021, ottava nel 2022. Verso quel mercato, invece, è sceso notevolmente l'export, che oggi pesa solo per lo 0,6% rispetto all'intero export del Friuli Venezia Giulia. Tra i settori che si sono ritirati maggiormente dal mercato russo, vi è quello del mobile, che si è ridotto del 50%. Addirittura, del 60% verso l'Ucraina.

VANNO ALL'ESTERO ANCHE NAVI E IMBARCAZIONI, DIREZIONE USA, FRANCIA E, NEW ENTRY RISPETTO AL 2021, QATAR

Il Friuli Venezia Giulia esporta soprattutto metalli di base e prodotti di metallo verso Germania, Austria, Polonia e Russia. Esporta anche macchinari e apparecchiature soprattutto negli Stati Uniti, in Germania e Francia. Vanno all'estero anche navi e imbarcazioni, direzione Usa, Francia e, new entry rispetto al 2021, Qatar. Il comparto mobili, per metà orfano del mercato russo e ucraino, ha optato per Gran Bretagna, Stati Uniti e Francia. L'import del Friuli Venezia Giulia si concentra in metalli di base e prodotti di metallo; sostanze e prodotti chimici; macchinari e apparecchiature; legno, prodotti in legno; carta e stampa.

Antonella Lanfrit

L'INFLAZIONE, UNA CURVA CHE NON SI ARRESTA

Inflazione passata dal 4,7% di inizio anno all'11,5% di novembre. L'analisi, con curve impietose, la offre l'elaborazione dei dati Istat della Camera di Commercio di Pordenone Udine, riuscendo a dare, quasi a colpo d'occhio, la straordinarietà degli eventi succedutasi in pochi mesi.

L'andamento dell'inflazione è stato graduale e costante fino a fine estate, quando aveva già raggiunto e superato l'otto per cento. È con l'inizio dell'autunno, però, che fa un salto repentino, portandosi, tutto d'un botto, sopra le due cifre, fino addirittura all'11,5% di inizio ottobre, per non scendere più. Non conforta, quindi, che a novembre non sia salita ulteriormente, ma si sia "solo" confermata. Per quanto riguarda il costo della benzina, tasse incluse, il 2022 presenta una curva altalenante, restando

comunque costantemente su valori alquanto significativi. Il costo più elevato si è avuto a marzo, con 2,184 euro al litro per la benzina e 2,154 per il gasolio. Fine anno con entrambe i carburanti di poco sopra 1,700 euro. Il costo dell'energia è una dura realtà per le bollette di famiglie e imprese. Un numero per tutti riassume lo shock: per una famiglia che ha una fornitura di 3 kW impegnata, un kWh a fine 2021 costava 29,70 centesimi; a fine 2022 ha raggiunto i 66,01 centesimi. Più che raddoppiato. Oneroso anche il gas: per un consumatore domestico in regime di tutela, un metro cubo di gas è passato da 96,85 centesimi di fine 2021 a 122,41 centesimi di dicembre 2022, con un picco di 137,32 centesimi all'inizio d'anno.

(a.l.)

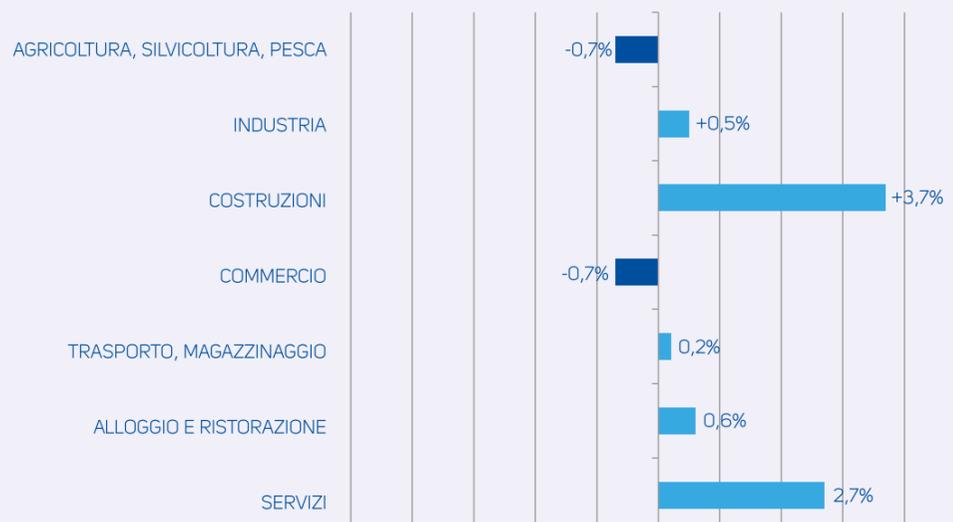
IMPRESE AI RAGGI X

**IN AUMENTO LE AZIENDE
DI COSTRUZIONI E DEI SERVIZI**

In un anno sono aumentate le imprese del settore costruzioni (+3,7%) e dei servizi (+2,7%); sostanzialmente stabili le imprese dell'industria (+0,5%), del trasporto (+0,2%) e dell'alloggio e ristorazione con un +0,6 per cento. In lieve calo, le imprese del primario e del commercio, per entrambe -0,7 per cento.

Il 23,1% delle imprese attive è femminile, il 13,2% straniera, il 7,4% giovanili e il 31% artigiane. A settembre 2022 le start up innovative erano 22,6 ogni 100mila abitanti (24,9 il valore medio italiano), con una maggior concentrazione a Trieste (26) e a Udine (23,8). Tra novembre 2022 gennaio 2023 sono previste 8.610 ingressi in meno nel mondo del lavoro rispetto all'anno precedente. Le figure più richieste sono cuochi e camerieri; operai metalmeccanici; personale non qualificato per pulizia; commessi; operai metalmeccanici richiesti in altri settori. Quelle più difficile da trovare: personale generico nelle costruzioni; farmacisti e biologi; specialisti in scienze informatiche, fisiche e chimiche; operai specializzati in edilizia; tecnici della sanità, dei servizi sociali e dell'istruzione. (a.l.)

SEDI DI IMPRESA ATTIVE IN FRIULI VENEZIA GIULIA AL 30.09.2022, VAR. % RISPETTO AL 30.09.2021 (DATO NON COMPRENSIVO DELLE CANCELLAZIONI D'UFFICIO)



Fonte: Elaborazione Centro Studi Camera di Commercio di Pordenone Udine su dati InfoCamere

LA VOCE DELLE CATEGORIE

**IL SISTEMA HA RETTO
IN MEZZO AGLI IMPREVISTI**

DIFFICILE FARE PREVISIONI IN UN CLIMA DI COMPLETA INCERTEZZA, MA «LE NOSTRE IMPRESE HANNO DIMOSTRATO RESILIENZA». DATI POSITIVI ANCHE DAL TURISMO

Sta per concludersi un anno complesso che si trascina le conseguenze della pandemia e della guerra russo-ucraina. A confermarlo sono tutte le principali categorie della regione. Difficile quindi fare previsioni sul futuro. Nessuno ha la sfera di vetro, come ricorda il presidente di Confcommercio Fvg, **Giovanni Da Pozzo**: «Le previsioni bisogna lasciarle ai maghi, abbiamo visto cose che non ci saremmo mai aspettati. Quante alle previsioni, sono legate alla fiducia nel futuro e il 2022 si chiude con una grande aspettativa di positività: l'export sta dando segnali eccezionali e anche il turismo e questo ha fatto sì che le preannunciate crisi recessive non si siano verificate». In chiave positiva si esprime anche **Massimo Paniccia**, presidente di Confapi Fvg: «Il 2022, nonostante tutte le difficoltà delle imprese, si chiude con una tenuta dei fatturati. Per il 2023 restano grandi le incertezze per l'incremento dei costi delle fonti energetiche, delle materie prime e per l'inflazione. La finanziaria che si sta profilando aiuta le imprese sul versante dei costi energetici, ma queste politiche emergenziali non possono prolungarsi all'infinito».

Ancora, il presidente di Confindustria Alto Adriatico, **Michelangelo Agrusti** che, come altri, guarda il segno più: «È stato un anno con la tenuta del sistema manifatturiero e abbiamo mantenuto le quote dell'export del 2021. Per il 2023 ci aspettiamo un rallentamento significativo, perché verrà meno anche il traino che c'è stato nel settore delle costruzioni. Difficile fare previsioni - conclude - tutto è legato a eventi oggi indecifrabili». «Le imprese hanno dimostrato nel 2022 imprenditorialità tenace e resiliente - afferma il presidente di Confindustria Udine, **Gianpietro Benedetti** - e l'industria si è riconfermata unico vero motore propulsore della creazione di valore. Grazie a ciò affronteremo gli scenari sfidanti che ci attendono nei prossimi due anni di probabile downturn economico. Ineludibile farlo con prodotti a sempre maggior valore aggiunto e con aumento della produttività. La competitività del nostro sistema paese ha bisogno di semplificazioni e rapidità

della PA per garantire flessibilità alle imprese per far fronte ai cambiamenti repentini del mercato. Inoltre, auspichiamo una gestione dell'immigrazione qualificata per gli ormai troppi buchi di offerta formativa, un orientamento scolastico efficiente, la valorizzazione del merito ed una maggiore attenzione a famiglia e natalità».

Parla di un anno difficile il presidente regionale di Confcooperative, **Daniele Castagnaviz** che spiega come «l'instabilità sia diventata una costante. Nel nostro contesto è difficile chiudere i bilanci, ma abbiamo dimostrato resilienza e ci siamo adattati» conclude con l'aspettativa di una crescita nel 2023. Sulla stessa linea il presidente regionale di Confartigianato, **Graziano Tilatti**: «Non si può che ripartire dopo un 2022 da archiviare e con l'auspicio che ci siano aiuti per chi vuole lavorare. Spero che sia stato raggiunto il limite più basso e la volontà delle aziende di risalire non manca, per il 2023 portiamo la voglia di essere positivi». Ed è stato un anno doppiamente difficile per l'agricoltura, alle prese anche con i cambiamenti climatici, come conferma il presidente di Confagricoltura Fvg, **Philip Thurn Valvassina**: «È stato un anno che ha richiesto una grande capacità di adattamento da parte delle aziende, pieno di imprevisti che non conoscevamo e a cui non eravamo preparati, ma dobbiamo prenderlo come un insegnamento per fare meglio nei prossimi anni, soprattutto sulla gestione delle risorse. Quanto al 2023 prevediamo un anno di stagnazione che non ci fa ben sperare per i prodotti agricoli. Dobbiamo capire come si assesteranno prezzi». Che si sia trattato di un anno iniziato con diverse preoccupazioni lo afferma anche il direttore di Coldiretti Fvg, **Cesare Magalini**, «ma - dice - tra luci e ombre siamo stati resilienti. Il settore vitivinicolo ha tenuto, mentre i cereali hanno subito danni dal 30 al 50% a causa della siccità». Per l'anno in arrivo Magalini si dice anche ottimista: «Anche se le previsioni non sono positive noi stiamo già programmando l'attività futura».

Lisa Zancaner

VERSO IL 2023

**PUNTARE AL MADE
IN FRIULI GARANTIRÀ
IL FUTURO**

Tempo di fine anno, tempo di bilanci. Il 2022 ha visto superare l'emergenza Covid, ma si è immediatamente caratterizzato negativamente per la guerra in Ucraina, uno dei tanti conflitti bellici in atto nel mondo, spesso dimenticati, a noi molto più vicino anche dal punto di vista geografico. È tornata l'inflazione dopo decenni tant'è che in molti l'avevano archiviata, ed è emersa con tutta forza l'emergenza energetica accanto alla difficoltà di reperimento di materie prime. Se ci aggiungiamo le ormai endemiche situazioni legate alle difficoltà della PA a garantire risposte certe e tempestive alle imprese, un sistema giudiziario "giudicato" non all'altezza dalla stessa magistratura che ne evidenzia le difficoltà e una pressione fiscale definibile inaccettabile, ecco che parlare di aspettative per il 2023 diventa un po' complicato.

**UNO SPIRITO DI FORTE
INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE
NOSTRE IMPRESE, ACCANTO
ALL'APERTURA A FUSIONI, UNIONI,
CONSORZI, È UNA VIA ETICA PER
GARANTIRSI IL FUTURO**

Eppure di positività ce ne sono nonostante l'incertezza. Ad aiutarci sarà, ancora una volta, l'atteggiamento etico verso l'economia. Nel terzo trimestre 2022 è stata rilevata una crescita congiunturale delle esportazioni per quasi tutte le ripartizioni territoriali italiane: +1,8% per il Nord-est. Nel periodo gennaio-settembre 2022, la crescita su base annua dell'export nazionale è molto sostenuta (+21,2%) e diffusa a livello territoriale, seppure con intensità diverse: l'aumento delle esportazioni per il Nord-est è pari a +17,7%. Nei primi nove mesi dell'anno, tutte le regioni italiane registrano incrementi delle esportazioni, a eccezione del Molise (-12,9%). Il Friuli Venezia Giulia registra un + 22,4%. L'analisi provinciale dell'export mostra performance positive per quasi tutte le province italiane: contributi positivi elevati si rilevano anche per Pordenone, Udine e Trieste, meno per Gorizia. Ho desiderato riportare questi dati perché ritengo facciano ben sperare. È del tutto evidente che il nuovo anno comporterà, come accennato momenti d'incertezza, ma uno spirito di forte internazionalizzazione delle nostre imprese, accanto all'apertura a fusioni, unioni, consorzi, accordi finalizzati a rendere sempre maggiormente competitive le nostre aziende, è una via etica per garantirsi il futuro. Un altro aspetto determinante sarà anche l'apertura a nuovi capitali. La stessa Udinese calcio SpA, società che miete successi calcistici ed economici di livello, per quella che è definita una "provinciale" nel panorama del football italiano, giustamente si apre a un fondo USA, stando a quanto si apprende dalla stampa, ma lo fa con oculatezza, non disperdendo il proprio patrimonio umano, dirigenziale, di competenze e professionalità apprezzate unanimemente. Ancora una volta da quella società, dalla famiglia Pozzo, giunge un segnale forte da emulare con convinzione. Mantenere il controllo e la dirigenza delle nostre imprese favorisce la sicurezza di scelte all'insegna del "made in Friuli", una certezza etica universale.

Daniele Damele

ARRIVI E PRESENZE IN FVG PER PROVINCIA, VAR. % 2022 SU 2021 (PERIODO GENNAIO-LUGLIO)

	VARIAZIONE % ARRIVI 2022/2021 (periodo gennaio-luglio)			VARIAZIONE % PRESENZE 2022/2021 (periodo gennaio-luglio)		
	Italiani	Stranieri	Totale	Italiani	Stranieri	Totale
GORIZIA*	+19,3%	+97,0%	+64,5%	+6,1%	+87,8%	+53,9%
PORDENONE	+42,4%	+191,3%	+69,5%	+30,3%	+129,8%	+54,0%
TRIESTE	+51,1%	+168,0%	+100,6%	+52,1%	+180,4%	+103,0%
UDINE	+38,1%	+87,3%	+60,9%	+26,9%	+81,3%	+52,0%
FVG	+38,1%	+103,6%	+68,2%	+27,3%	+94,1%	+58,2%

*I dati della provincia di Gorizia sono provvisori.

Fonte: Elaborazione Centro Studi Camera di Commercio di Pordenone Udine su dati PromoTurismoFVG - piattaforma WebTur.

RINFORZATO ANCHE IL VOUCHER TURESTA. E POI C'È EYOF

LA STAGIONE INVERNALE NON DELUDE LE ATTESE

PREZZI DEGLI SKYPASS INVARIATI E INVESTIMENTI PER OLTRE 65 MILIONI DI EURO: ECCO COME LA MONTAGNA SI RILANCIA DOPO DUE ANNI DI PANDEMIA

Partenza a tutto gas per la stagione invernale del Fvg: sono state staccate già oltre 9 mila prevendite degli skipass, con un incasso – pure questo da record – di oltre 1 milione 345 mila euro, in crescita del 71% rispetto allo scorso anno. Basterebbe questo dato a dare il quadro dello stato di salute – ottimo – in cui versa il Turismo della nostra Regione che, tra l'altro, aveva fatto registrare numeri importanti nella scorsa stagione estiva (+2,3% delle presenze). Secondo l'assessore regionale alle Attività produttive e Turismo, **Sergio Emidio Bini**, questi risultati non possono essere casuali, giacché, invece, sono il frutto di una politica di investimenti mirati che guarda al futuro. «In questi anni – conferma – abbiamo stanziato oltre 65 milioni per la montagna, puntando sulla sicurezza e sulla

qualità delle piste, ampliando nel contempo il demanio sciabile e rinnovando le strutture. È chiaro anche che per l'attuale stagione della montagna si è dimostrata vincente la decisione di mantenere invariati i prezzi degli skipass, in totale controtendenza rispetto agli altri comprensori montani dell'arco alpino». A conferma di questo c'è un'indagine pubblicata da Atroconsumo secondo cui l'aumento medio del prezzo dello skipass è dell'8,7% (prezzo confrontato tra 29 stazioni sciistiche del nostro Paese. Dove, fra l'altro, si sono registrati rincari vertiginosi come nel caso dell'Adamello con un +16%).

Insomma, insiste Bini, il Friuli Venezia Giulia oltre ad avere mantenute invariate le tariffe può anche vantare di avere quelle più basse dell'intero arco alpino. Un risultato questo – insiste l'assessore regionale – che è stato reso possibile grazie a «Un'oculata politica dei prezzi condotta dal Promo Turismo Fvg». Un dato su tutti: prima che si palesassero gli aumenti, erano stati siglati contratti energetici a copertura pluriennale che hanno consentito di risparmiare diversi milioni di euro e mantenere nel contempo prezzi altamente competitivi. Un altro punto di forza di questa politica di investimento nel Turismo regionale attiene la pubblicità apparsa sui principali media nazionali e il restyling dei poli in chiave "Io sono Friuli Venezia Giulia".

Non soltanto, ma nell'ultima legge di stabilità «abbiamo anche rinforzato il voucher TURESTA con altri 1,3 milioni di euro. Sono infatti – insiste Bini – già oltre 20 mila le persone che ne hanno usufruito, per la maggior parte nelle strutture recettive della nostra montagna».

Ma non è mancato neppure l'impegno sul fronte dei grandi



L'assessore regionale Sergio Emidio Bini

eventi, primo su tutti il Festival olimpico invernale della gioventù europea (Eyof) che a gennaio vedrà protagoniste tutte le località sciistiche della Regione, ma anche Trieste (cerimonia di apertura) e Udine (cerimonia di chiusura). Per l'occasione sono attesi in Fvg migliaia di giovani atleti provenienti da tutta Europa. Si tratta – rimarca l'assessore

– di un'ottima vetrina per la nostra regione e per le sue piste in particolare. Non può essere casuale, allora, che anche la nazionale di sci alpino «ci abbia scelti per gli allenamenti della preparazione alla Coppa del mondo. E infine non posso non citare quello che definisco il fiore all'occhiello dell'offerta in montagna, vale a dire la tappa Tarvisio-Monte Lussari del Giro d'Italia, in programma il prossimo mese di maggio».

Domenico Pecile

SAURIS, ECCELLENZA MONDIALE

Zahre e l'Isola del Giglio (Toscana) sono le uniche località italiane ad aver ottenuto il riconoscimento di "migliori villaggi turistici" nella seconda edizione del bando "Best Tourism Villages" dell'Organizzazione Mondiale del Turismo delle Nazioni Unite (Unwto), finalizzato a premiare approcci innovativi al turismo nelle aree rurali, capaci di assicurare la salvaguardia dei piccoli comuni e dei loro paesaggi.

L'Unwto ha annunciato l'elenco dei 32 borghi di 18 Paesi che riceveranno il prestigioso riconoscimento. I borghi sono stati selezionati da una commissione indipendente di valutazione tra 130 candidature presentate da 57 Paesi partecipanti.

CELEBRAZIONI E UN LIBRO IL "TEATRONE" COMPIE 25 ANNI

«Nell'ottobre del 2022 il Teatro Nuovo Giovanni da Udine ha compiuto i 25 anni di attività, un traguardo, a cui molti altri seguiranno, reso possibile grazie a un pubblico che ogni artista che calpesta il suo palcoscenico riconosce come uno dei più attenti, reattivi e appassionati. È quindi il nostro pubblico che ha fatto del Giovanni da Udine una delle tappe più ambite da compagnie teatrali, attori, orchestre, musicisti, artisti, ballerini di fama internazionale». Così esordisce **Giovanni Nistri**, presidente della Fondazione Teatro Nuovo Giovanni da Udine, ricordando le diverse iniziative organizzate per celebrare non solo il cosiddetto "Teatrone", ma la vitalità culturale del capoluogo friulano, "Città dei teatri" già nella seconda metà dell'Ottocento.

A cominciare dal libro "Il teatro e la sua città" di **Paolo Patui** e **Francesca Tamburlini**, dedicato alla storia dei teatri udinesi, edito da Bottega Errante, che non è "né un catalogo, né un inventario", spiega Nistri, "ma piuttosto una narrazione corale. A più voci", con autrici e autori che hanno raccontato, in maniera il più possibile fedele alle fonti e alle documentazioni storiche esistenti, questi venticinque anni, ma anche la lunga e radicata tradizione teatrale che ha caratterizzato nei secoli l'attività culturale udinese. «Venticinque anni che meritavano di essere raccontati attraverso i punti di vista, diversi e quindi ancor più particolari e interessanti - annota il presidente - di chi ha conosciuto, frequentato e vissuto quel teatro con indiscussa professionalità. Ma anche attraverso le emozioni, le idee e i progetti che ne hanno innervato l'esistenza». Il volume è completato da un ricco apparato iconografico e da un intenso e coinvolgente ritratto fotografico del Teatro realizzato da **Elia Falaschi**. «Che il teatro si sia fermato, a causa della pandemia e dal relativo cambiamento nelle abitudini delle persone – commenta Nistri – non è una verità. Si sono certamente chiuse le sale e i sipari non si sono alzati per un periodo troppo lungo, ma quella forza, quella passione che guida quel meraviglioso mondo non è mai venuto meno». «Nella programmazione della Stagione 2022/23 - aggiunge il presidente - abbiamo inserito rappresentazioni teatrali, musicali e di danza, di alto livello che rendano onore ai 25 anni di vita di questo teatro atteso per



IL TEATRO GIOVANNI DA UDINE È DIVENTATO META AMBITA DI COMPAGNIE TEATRALI, ATTORI, ORCHESTRE E MUSICISTI

tanto tempo e ora così amato dalla nostra città e non solo». Tra le altre iniziative promosse per celebrare i 25 anni del Teatro Nuovo, anche la realizzazione e la recente inaugurazione (il 5 dicembre scorso) nel foyer di una scultura del maestro Giorgio Celiberti, dedicata a **Rodolfo Castiglione, Federico Esposito e Aldo Rinaldi**, tre figure esemplari della vita culturale e teatrale cittadina. «Certe conquiste, come quella del Teatro Nuovo Giovanni da Udine, sono possibili grazie alla visione, al lavoro e alla perseveranza di personalità come quelle alle quali è dedicata l'opera del Maestro Celiberti - ha sottolineato nell'occasione il sindaco **Pietro Fontanini** -, e come primo cittadino non posso che unirmi al ricordo dei protagonisti della lotta che, dopo più di trent'anni di vuoto, negli anni Novanta ha portato alla realizzazione di questo straordinario teatro, diventato da subito punto di riferimento della cultura cittadina».

Alberto Rochira

L'OPERA NEL FOYER CELIBERTI RICORDA LE TRE "COLONNE TEATRALI"

Rodolfo Castiglione, Federico Esposito e Aldo Rinaldi condivisero la vita, gli ideali, le battaglie e le fondamentali azioni condotte per la diffusione della cultura teatrale in Friuli. È passato un quarto di secolo da quando il Teatro Nuovo Giovanni da Udine ha aperto per la prima volta le porte al suo pubblico; da allora sono stati oltre 1 milione e mezzo gli spettatori nella sua magnifica sala da 12.00 posti. E le tre personalità a cui il Maestro **Celiberti** ha dedicato un'opera che si può ammirare nel foyer sono stati i più fervidi sostenitori della "causa" di un nuovo e grande Teatro nel capoluogo friulano. Rodolfo Castiglione, nato nel 1927 e scomparso nel 2016, ha dedicato la vita intera al teatro. Creatore del Teatro Club nel 1960, fondatore del Palio Teatrale Studentesco, dell'Ente Regionale Teatrale del Friuli Venezia Giulia e poi anche sovrintendente del Teatro Nuovo, ha lasciato una vastissimo archivio con 11.000 pezzi che raccontano la storia della cultura teatrale regionale. Federico Esposito (1921-1994) è stato un entusiasta ideatore di diverse iniziative che hanno animato a lungo la vita culturale udinese, contribuendo nel 1988 a trasformare l'ex scuola di recitazione in friulano di Nico Pepe in Civica Accademia d'arte drammatica e dirigendola per tre anni. Aldo Rinaldi (1927-2016) medico di professione, fu uomo di cultura appassionato di prosa, musica e danza. Alimentò il dibattito civile sul tema, incalzando la politica e le istituzioni affinché dessero alla città il teatro che si meritava. (a.r.)



L'opera ricorda Rodolfo Castiglione, Federico Esposito e Aldo Rinaldi

PER 35 ANNI È STATO PRESIDENTE DEI MACELLAI DI CONFCOMMERCIO

L'ARTE DELLA NORCINERIA SI TROVA A FAGAGNA

MARIO LIZZI INTERPRETA AL MEGLIO IL MESTIERE DELLA LAVORAZIONE DELLE CARNI NELLA SUA MACELLERIA.
NEL 1983 INVENTÒ LA RIVOLUZIONE DEL "PRONTO CUOCI"

Da decenni, **Mario Lizzi** e la sua macelleria di Fagagna sono un punto di riferimento regionale nell'arte della norcineria e della lavorazione delle carni. Pratiche imparate da Mario dai maestri del paese, fin dagli anni delle scuole medie. Infatti, terminato l'obbligo scolastico, a 15 anni, Lizzi viene assunto in un macello con annesso salumificio, nella zona collinare del Friuli. Questa esperienza operativa lo avvicina alle tecniche "moderne" che volevano dire: maggiore igiene, pulizia e rapidità di lavorazione. E, da allora, la tensione verso l'innovazione non si è mai fermata e ha sempre strizzato l'occhio all'evoluzione e ai cambiamenti dei consumi alimentari.

Nel 1976 ha aperto la macelleria di proprietà a gestione diretta, sempre a Fagagna e tutt'ora attiva. Naturalmente, i clienti tradizionali continuavano a richiederne le prestazioni per la macellazione dei suini di famiglia e, così, il nomadismo paesano di Lizzi è proseguito fino al 2015. Tra l'altro, in questo lungo periodo di attività si è pure dedicato alla formazione di numerosi giovani che ora sono ben avviati professionalmente e molto richiesti sul mercato del lavoro. Nel 1981, viene aperto il laboratorio per la trasformazione della carne suina

per realizzare, in unico punto ben attrezzato, tutte le fasi della lavorazione dei suini che venivano macellati nelle singole famiglie. Una grande novità, soprattutto in termini di igiene, pulizia, sicurezza e possibilità di preparare prodotti nuovi. Infatti, la vera svolta professionale avviene nel 1983 con l'"invenzione" del "pronto cuoci": le famiglie diventavano sempre meno numerose; marito e moglie lavoravano tutto il giorno e avevano poco tempo per cucinare. È stata una rivoluzione importante, capita inizialmente soprattutto tra gli operatori e i cittadini di Udine. Col tempo, però, il "pronto cuoci" è diventato una proposta diffusa che ha conquistato praticamente tutte le della regione.

Mario Lizzi, per 35 anni ha ricoperto la carica di presidente dei macellai di Confcommercio. Ha partecipato anche a molte manifestazioni gastronomiche e promozionali, in regione e fuori, legate ai prodotti suini, con buoni risultati. Senza dimenticare tutto il lavoro pluridecennale svolto in collaborazione con il Museo della Vita Contadina "Cjase Cocèl", di Fagagna, dove si organizzano spesso iniziative per far conoscere e promuovere la tradizione norcina friulana. La più importante è, senz'altro,

la Fieste dal Purcitar che si tiene annualmente a gennaio (a partire dal 2005), a ridosso della ricorrenza di sant'Antonio abate, patrono dei norcini e protettore dei macellai. A fianco della macelleria, la famiglia Lizzi gestisce il ristorante "Al Bacar" dove si possono degustare, tra l'altro, ottimi piatti a base di carne (e salumi) confezionati con le materie prime direttamente selezionate e preparate da Mario.



Adriano Del Fabro



«Con questo crowdfunding comincia il percorso verso di realizzazione di un modello d'impresa a rete con visione comune e talenti specifici che, messi a sistema, sono capaci di migliorare il lavoro di tutti, generando sostenibilità, comunicazione e divertimento, tenendo ben presente che l'umanità è parte di un ecosistema complesso con cui è in debito». Esordisce così **Marino Roberto Notarnicola**, titolare a Udine delle imprese "gourmet" BKR Food (via Gorghi 9/2), Mamm Ciclofocceria (Largo del Teatro 2) e Mamm Pane (Via Bersaglio

TRA LE MIGLIORI REALTÀ DELLA PANIFICAZIONE IN ITALIA

MAMM UDINE PARTNER DEL CROWDFUNDING FORNO BRISA

TRA GLI OBIETTIVI DELL'INIZIATIVA NAZIONALE QUELLO DI REALIZZARE UN MULINO COLLETTIVO

1), per spiegare la sua entusiastica e convinta partecipazione al secondo crowdfunding lanciato il 6 dicembre scorso sulla piattaforma MamaCrowd da Forno Brisa (Bologna), per realizzare nuovi progetti ad impatto positivo creando un'impresa collettiva insieme ad alcune delle migliori realtà della panificazione in Italia. «Gli obiettivi di questa seconda iniziativa – spiega Notarnicola facendosene portavoce in Friuli Venezia Giulia – sono realizzare un mulino, digitalizzare le imprese artigiane e aprire tanti altri negozi». La raccolta di capitale, infatti, servirà per realizzare alcuni nuovi progetti, tra cui il "grande sogno" del Mulino Collettivo in Abruzzo, dove Forno Brisa coltiva già il suo grano, come già fa anche Mamm presso l'azienda agricola Villa Job a Zugliano. «L'idea di fondo – precisa il titolare di Mamm – è completare anche la propria filiera, avendo il controllo completo della produzione della propria farina». Insegna commerciale di Breaders Srl, società certificata B Corp® e Great Place to Work®, Forno Brisa conta oltre 350 soci. L'obiettivo è quello di raggiungere i 1.000 soci e

L'IDEA È COMPLETARE ANCHE LA PROPRIA FILIERA, AVENDO IL CONTROLLO DELLA PRODUZIONE DELLA PROPRIA FARINA

superare i 2 milioni di raccolta di capitale. «Con il network Panificatori agricoli urbani creato circa un mese fa e di cui facciamo parte insieme a una cinquantina di altre bakeries italiane - continua Notarnicola - stiamo collaborando e condividiamo molte iniziative finalizzate a fare attività ad impatto benefico rispetto alla terra, a chi lavora e a chi si nutre dei prodotti di filiera. Chi sceglierà di partecipare a questa nuova campagna di crowdfunding per realizzare un mulino - aggiunge - non solo diventerà socio di Breaders, ma contribuirà a rivoluzionare il trend della finanza moderna riportandola al servizio dell'economia reale. L'idea del mulino – è davvero innovativa ed è già condivisa con la rete dei mugnai».

Alberto Rochira

ANCHE FATTORIA DIDATTICA. TRA I CAVALLI DI BATTAGLIA IL MIELE

CIBI SANI E GENUINI NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE

DUE FRATELLI, FABRIZIO E FEDERICO MARTINUZZI, SONO RIUSCITI A REALIZZARE IL SOGNO DI CREARE UN'AZIENDA AGRICOLA E ZOOTECNICA. TRA TRADIZIONE, SOSTENIBILITÀ E DIGITALE

Cibi sani e genuini, frutto di un territorio che conserva una storia e una tradizione, con uno sguardo al futuro e al rispetto dell'ambiente. È da qui che inizia l'avventura di **Fabrizio** e **Federico Martinuzzi**, due fratelli che, dopo aver completato gli studi agrari, hanno dato vita a un sogno creando un'azienda agricola e zootecnica, l'azienda agricola Martinuzzi.

«Il nostro concetto di agricoltura si sviluppa sul territorio in cui viviamo ed è compito nostro prenderci cura della terra, dei nostri animali, delle coltivazioni, ma anche della bellezza del paesaggio, dell'ambiente e della tutela della biodiversità – spiegano -. Per questo l'agricoltura dovrebbe muoversi in un'ottica sostenibile: visto il futuro sempre più ricco di insidie climatiche e di perdita di terreni coltivabili, a fronte di una domanda crescente, l'agricoltura digitale sarà uno strumento fondamentale per ottimizzare i tempi, ridurre gli sprechi e tutelare il più possibile l'ambiente». L'idea con cui nasce questa realtà è creare un prodotto con un'identità marchiata sul territorio, oltre il concetto di tracciabilità in etichetta e aprendo fisicamente e virtualmente le porte dell'azienda per far vivere un'esperienza

condivisa dal campo alla tavola, anche attraverso la fattoria didattica. Tra i cavalli di battaglia dei Martinuzzi la produzione di miele, con tutte le difficoltà annesse a un settore che vive oggi un rialzo dei prezzi: «L'apicoltura è una scommessa che si può vincere o perdere di anno in anno e l'aumento generalizzato dei prezzi non ha colpito solo questo settore ma tutti i comparti dell'azienda – osservano -: noi cerchiamo di puntare sul rapporto di fiducia che si crea tra produttore e consumatore, che vede con i propri occhi la passione, l'impegno e il lavoro che sta dentro a un vasetto di miele». L'azienda offre anche un allevamento allo stato brado e semibrado, forte del fatto che si sta ampliando il ripristino di pascoli in disuso, nonché la coltivazione dello zafferano: «È iniziata come una prova, una curiosità personale, lo scorso anno la fioritura è stata mediocre ma il 2022 è stato da record – sottolineano -. In futuro punteremo a creare una consolidata filiera per lo zafferano, anche inserendolo come arricchimento di altri prodotti e, per questo, prevediamo di affiancarci ad altre aziende e realtà locali. In ogni caso per ora continuiamo a sperimentare nuove ricette che pubblicheremo sul nostro sito». Il mondo dell'agricoltura è



un percorso in salita tra variabili, ore di faticoso lavoro, spesso senza soste e senza orari, niente ferie o festività e con l'incognita di perdere tutta la produzione a causa di fattori imprevedibili, senza considerare il lato economico. «In una piccola realtà come la nostra in cui non è la quantità, ma la qualità ad essere l'obiettivo aziendale principale, il bilanciamento tra investimento e guadagno permette un minimo margine di utile - spiegano -. Ci sono, però, momenti in cui tutti gli sforzi vengono ripagati: quando a fine giornata si guarda il risultato del lavoro svolto, quando si raccolgono i frutti di un intero anno di fatiche, quando si può scrivere il proprio nome su un prodotto ben riuscito dopo mille peripezie e ancora di più vedere il volto soddisfatto di chi lo assaggia. Questi istanti ripagano tutto e il segreto si riassume in qualità e passione».

(g.z.)

RIDUZIONE DEI CONSUMI E RISPARMI SULLE BOLLETTE

LA GRANDE PASSIONE PER L'ENERGIA PULITA

DAL 2008 ESANERGIE DI PORDENONE SVILUPPA, COMMERCIA E REALIZZA IMPIANTI CHE UTILIZZANO FONTI RINNOVABILI



Il fondatore Deny Darisi

Passione per l'energia: è questo il motore dell'azienda Esaenergie di Pordenone che dal 2008 sviluppa, commercia e realizza impianti per la produzione e la distribuzione di energia da fonti rinnovabili.

Deny Darisi è uno dei due soci: insieme a **Maurizio Cauz**, ha fondato l'azienda che oggi conta sei dipendenti e lavora in tutto il triveneto sia per i clienti residenziali che per le imprese.

«Mi sono laureato in ingegneria all'Università di Udine: - racconta Darisi - la passione per l'energia

mi ha folgorato seguendo le lezioni di fisica tecnica. Dopo un breve percorso di dottorato di ricerca, ho lavorato in un'importante azienda locale e poi in uno studio tecnico di impiantistica, acquisendo variegate competenze in ambito elettrico e termico, fondamentali per quella che adesso è la nostra impresa».

Darisi, infatti, è stato tra i primi in regione a creare all'inizio degli anni 2000 una ditta specializzata in impianti fotovoltaici: «in seguito alle prime direttive UE sulle rinnovabili, il FVG è stato pioniere nell'emissione dei bandi a fondo perduto per finanziare gli impianti con incentivi che toccavano l'85% della spesa. Ricordo che al tempo c'erano pochissimi fornitori italiani di materiali fotovoltaici,

e quindi si partiva verso la Germania per acquistare e portare in Italia quello che serviva». Da quel momento l'azienda è cresciuta in modo costante, superando anche la crisi che ha colpito il settore quando nel 2013 furono tolti gli incentivi del Conto Energia. «La competenza tecnica di settore ed un approccio scrupoloso alla progettazione sono il nostro valore aggiunto: non siamo solo fornitori di impianti, ma anche consulenti per il loro ottimale impiego e per la riduzione dei consumi energetici del cliente». In quest'ottica, Esaenergie ha sviluppato il sistema di automazione Esabuilding™ che mette l'utente in grado di sfruttare al massimo le potenzialità di risparmio dell'impianto, interagendo con esso in modo semplice ed intuitivo, anche da remoto, con smartphone, tablet e pc, accendendo o spegnendo elettrodomestici, riscaldamento e fonti di consumo a seconda della produzione di energia dell'impianto monitorata in tempo reale. «Gestire l'impianto in modo intelligente significa passare da un utilizzo del 30% dell'energia rinnovabile prodotta fino a picchi dell'80-90%, riducendo sensibilmente i consumi e di conseguenza i costi delle bollette. Stiamo continuando ad investire nell'implementazione di questi sistemi intelligenti (Building Automation): l'esperienza acquisita sul campo ci permette di migliorare continuamente software e tecnologie. Un grande valore aggiunto che ci rende competitivi anche nei servizi alle imprese a cui garantiamo una consulenza completa non solo per la realizzazione dell'impianto, ma anche per la gestione dei consumi differibili, con grandi margini di risparmio sui costi di gestione».

Francesca Gatti

NEGLI ANNI SONO STATI SVILUPPATI SISTEMI INTELLIGENTI DI AUTOMAZIONE. AD ESEMPIO ESABUILDING™ SFRUTTA AL MASSIMO LE POTENZIALITÀ DI RISPARMIO DELL'IMPIANTO, INTERAGENDO CON ESSO IN MODO SEMPLICE ED INTUITIVO, ANCHE DA REMOTO



ALFA SISTEMI

NON SOLO TECNOLOGIA, MA ANCHE SOCIALE

LA REALTÀ FRIULANA SPECIALIZZATA IN SOLUZIONI APPLICATIVE ORACLE HA INSERITO IN AZIENDA ANCHE LA FIGURA DELLO PSICOLOGO

Benessere dei lavoratori, crescita aziendale, benefici per il contesto territoriale e sociale in cui l'impresa opera. Sono gli anelli essenziali per una catena economica virtuosa che elenca **Ferruccio Meroi**, fondatore e presidente di Alfa Sistemi, l'azienda

friulana specializzata nelle soluzioni applicative e tecnologiche Oracle. Una realtà che si prepara a chiudere il 2022 con un fatturato di 11 milioni. «Per la nostra azienda la tecnologia rappresenta il cuore del business - premette Meroi -, eppure, se non c'è attenzione per il fattore umano e se l'azienda non rappresenta un contesto in cui si vive bene, oltreché lavorare con profitto, la tecnologia da sola non è sufficiente». La sfida che l'azienda già da tempo ha imparato a interpretare è quella di riuscire a promuovere e a costruire «una sostenibilità sociale». Per questo, Alfa Sistemi ha un cronoprogramma che è di crescita dimensionale, ma anche umana al proprio interno. «Puntiamo ad ampliare le nostre dimensioni con acquisizioni esterne



Ferruccio Meroi, fondatore e presidente di Alfa Sistemi

che ci permettano contestualmente una differenziazione di mercato e di prodotto», spiega l'imprenditore, che aggiunge: «In questo processo abbiamo deciso di inserire in azienda anche la figura di uno psicologo, per il quale è in corso la selezione. L'obiettivo - prosegue Meroi - è quello di creare tutte le condizioni affinché i nostri collaboratori possano vivere gran parte della giornata in un contesto positivo. Uno psicologo in azienda potrà essere un punto di riferimento anche solo per un dialogo costruttivo

quando ciascuno ne senta la necessità». La crescita aziendale, dimensionale e di fatturato, quindi, «passa anche attraverso il benessere dei lavoratori i quali, se stanno bene nell'ambiente dove operano, riescono a essere positivi nelle altre situazioni che frequentano».

Meroi è convinto che la soddisfazione dei dipendenti diventi sempre di più un fattore competitivo per le imprese, notoriamente oggi alle prese con la difficoltà a trovare i profili e la qualità necessari per raggiungere traguardi sempre più performanti. L'azienda attualmente impiega circa 130 persone, per il 34% donne. Ed è proprio ad esse che l'imprenditore guarda con particolare fiducia, perché «sono sempre più motivate, capaci e legate all'esperienza lavorativa che stanno vivendo».

Anche sul piano della formazione e in vista delle prossime assunzioni, l'azienda ricorre alle tecnologie più innovative, come spiega la Executive Partner **Federica Meroi**: «Con la digital company LEF abbiamo sviluppato un'applicazione che, nel Metaverso, permette la formazione immersiva, per favorire la compresenza, e simulare, ad esempio, l'ambiente della fabbrica. Utilizziamo la tecnologia per creare valore e coinvolgere».

Alfa Sistemi ha una presenza radicata in Friuli Venezia Giulia, tra Buttrio e Udine, e sedi a Milano e Roma; a queste si aggiunge una presenza internazionale ramificata, anche con una filiale diretta aperta in Thailandia.

SANTANNA A SAN QUIRINO

SOLUZIONI E IDEE PER LA CUCINA



Soluzioni, prodotti e idee per la cucina di casa come per la ristorazione professionale. Di questo si occupa Santanna Srl di San Quirino (PN), mirando a un pubblico di professionisti, privati ed appassionati di enogastronomia alla ricerca di articoli di qualità. L'azienda, nata nel 1972, può contare su un punto vendita che si estende su una superficie di circa 5000 metri quadrati. Punta quindi sull'ampiezza ma anche sulla selezione dell'offerta di specialità provenienti dall'Italia e dal mondo, con numerosi articoli in esclusiva. Nel negozio si possono trovare prodotti freschi e surgelati, detergenti e prodotti in carta e plastica monouso. Vasta anche la cantina che propone oltre 1000 etichette di vini, champagne e distillati nazionali e internazionali.

«Siamo l'azienda con più esperienza in questo campo in regione, abbiamo festeggiato il nostro 50esimo anno anniversario ad ottobre. Come tutti abbiamo sofferto le conseguenze del Covid ma ora siamo in netta crescita, con un fatturato maggiore rispetto al 2019» - riporta l'amministratore unico dell'azienda, **Maximiliano Sbrugnera**, al timone da un anno e mezzo. «Mi occupo da 30 anni di distribuzione nel settore alimentare. Adesso sto lasciando la mia impronta su quelli che sono gli ambiti delicati di questo lavoro: i prodotti ittici surgelati e la carne fresca. Santanna, oltre al commercio al dettaglio, si propone come un punto di riferimento per la fornitura di impianti per la ristorazione e cucine professionali, puntando sulle principali marche e sulle tecnologie più avanzate e innovative». Nel punto vendita troviamo poi attrezzature, oggettistica e complementi per la tavola (piatti, bicchieri, posate, pentole, utensili), ispirati sia a uno stile classico che a nuove idee e tendenze del mercato e del design. Il negozio di San Quirino mette a disposizione, inoltre, uno staff di esperti per offrire consulenze su prodotti e servizi che includono l'ideazione di carte vini e menù personalizzati, l'assistenza e la consulenza tecnica, la progettazione di locali e ambienti con le misurazioni tecniche necessarie.

A ciò si aggiunge la possibilità di richiedere composizioni su misura per regali aziendali e confezioni regalo per eventi, meeting, presentazioni e ricorrenze varie. L'azienda opera con diversi agenti di zona nelle province di Pordenone, Udine, Gorizia, Treviso e Venezia ma anche in Slovenia e Austria.

Emanuela Masseria



LA PIÙ GRANDE COOPERATIVA DI FRUTTICULTORI DEL FVG

PRIMA ASSEMBLEA DI FRUTTA FRIULI

L'unione fa la forza: si è tenuta al teatro Don Bosco di Rauscedo (Comune di San Giorgio della Richinvelda) la prima assemblea di Frutta Friuli, la più grande cooperativa di frutticoltori del Friuli Venezia Giulia nata dalla fusione tra la cooperativa Friulfruct di Spilimbergo (mele, presieduta da **Livio Salvador**) e Friulkiwi di Rauscedo di San Giorgio della Richinvelda (kiwi, presieduta da **Juri Ganzini**).

La nuova realtà - con sede centrale a Spilimbergo nella zona industriale Nord e spazi produttivi tra la cittadina mosaicista e Rauscedo - ha 150 soci, 600 ettari di frutteti e 14 milioni di euro di fatturato. La prima assemblea dei soci - alla presenza di **Stefano Zannier** Assessore regionale

del Friuli Venezia Giulia alle risorse agroalimentari, forestali, ittiche e montagna per il quale «La scelta di dare vita ad una fusione tra Friulfruct e Friuli Kiwi è stata lungimirante ed ha permesso ad entrambe le realtà di affrontare le problematiche del contesto in corso, cogliendo le molteplici opportunità offerte dal più ampio bacino commerciale a disposizione» - ha visto oltre all'approvazione all'unanimità del bilancio l'elezione del nuovo consiglio d'amministrazione al cui interno sarà scelto nel corso della prima riunione il nuovo presidente. Il direttore **Armando Paoli** ha relazionato sugli aspetti agronomici e

commerciali dell'annata di raccolta. Presenti per Confcooperative Pordenone il presidente **Luigi Piccoli**, il vicepresidente Pietro Tomaso Fabris e il direttore **Marco Bagnariol**.

«I rispettivi consigli di amministrazione delle cooperative fondatrici - ha dichiarato il presidente Salvador - hanno condiviso la necessità di unire le due realtà, dando prova di grande maturità. C'è stata infatti la consapevolezza del fatto che, per poter crescere e realizzare un futuro più solido, è necessario puntare all'espansione sul mercato globale, all'innovazione, alla digitalizzazione e alla elevazione della professionalità delle risorse umane». La nuova cooperativa eredita dalle

fondatrici una spiccata predisposizione per l'esportazione e un processo di rinnovamento dei frutteti in corso negli ultimi anni, proponendo le nuove varietà che i consumatori richiedono, nonché l'ampliamento delle sedi di stoccaggio.

Su questo ultimo punto a Spilimbergo sono in corso di conclusione i lavori che hanno visto la demolizione delle vecchie celle frigo e la loro sostituzione con un nuovo impianto della capienza di circa 110 mila quintali per un impegno di 6 milioni 200 mila euro (in questo modo in totale la capienza è ora di 262 mila quintali tra Spilimbergo e Rauscedo).



UNITI PER LA SOLIDARIETÀ

NUOVO MEZZO PER GLI UTENTI DELLA COOP IL GIGLIO

Un nuovo automezzo per rispondere alle esigenze degli utenti della cooperativa sociale Il Giglio di Porcia, che si occupa principalmente di persone con disabilità: la solidarietà del territorio ha reso realtà il progetto #GiglioOnTheRoad, con l'acquisto di un Toyota Proace City allestito per trasporto di persone in carrozzina.

I fondi sono stati stanziati dalla Fondazione Friuli nell'ambito del Bando Welfare e dall'Organizzazione di volontariato Dipendenti e Pensionati

Unicredit Fvg per la Solidarietà. L'esigenza dell'automobile era divenuta pressante. «Negli ultimi anni - spiega il direttore generale della cooperativa **Mattia Galli** - il numero di utenti residenti presso la nostra "Casa Giglio" (centro residenziale per persone con disabilità, ndr) è aumentato notevolmente.

La conformazione del servizio che è attivo 24 ore al giorno, 365 giorni all'anno, richiede un'ampia flessibilità per garantire all'utenza tutta l'assistenza e la cura necessarie».



NELLE SCUOLE DEL PORDENONESE

A SCUOLA DI RICICLO CON GEA & KARPÓS



Al via, in una decina di scuole del Pordenonese, la seconda edizione dei laboratori sul riuso tessile a cura di GEA Gestioni Ecologiche e Ambientali S.p.A. con la fattiva collaborazione della cooperativa sociale Karpós

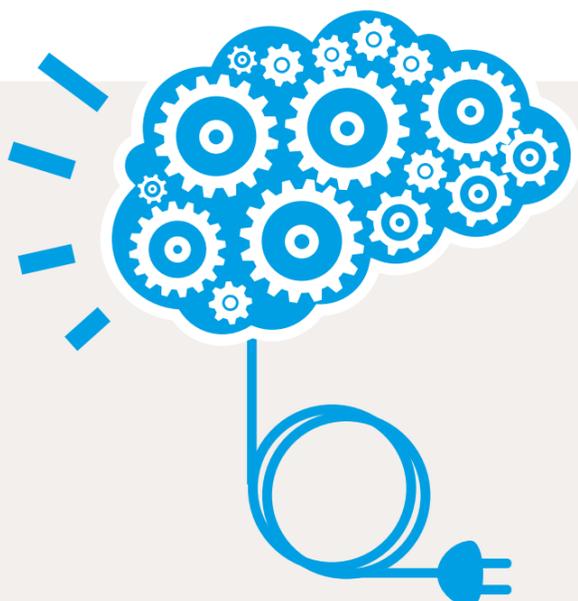
di Porcia. Obiettivo: insegnare alle bambine e ai bambini il valore del riciclo e la bellezza del riuso creativo di filati, promuovendo i valori dell'economia circolare. Questi laboratori, partiti con il mese di novembre, proseguiranno durante tutto l'anno scolastico, e coinvolgeranno oltre 200 studenti delle scuole primarie e una sessantina di bambini frequentanti l'ultimo anno delle scuole dell'infanzia di Pordenone e di Montebelluna.

L'attività - che rientra nell'alveo del Progetto di educazione ambientale di GEA - intende sensibilizzare i giovani al recupero degli oggetti di uso quotidiano destinati a diventare "rifiuto", maturando la consapevolezza alla sostenibilità.

MARCHI BREVETTI DISEGNI

DIFENDI L'IDEA, SVILUPPA L'IMPRESA

Consulta gli esperti del Punto Orientamento Proprietà Intellettuale



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

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

Contattaci e prenota il tuo appuntamento.

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

Il servizio è gratuito.

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

Regolazione del Mercato

Sede di Udine

tel. 0432 273560

brevetti@pnud.camcom.it

Sede di Pordenone

tel. 0434 381247

regolazione.mercato@pnud.camcom.it

DONNE IMPRENDITRICI/UDINE

MARIA ANTONELLA, UNA VITA TRA FIORI E PIANTE

Una vita tra i fiori: quella di **Maria Antonella Franci** è una tradizione di famiglia prima che una consolidata attività commerciale in piazzale Cella a Udine. La fioreria Franco Fiori, infatti, nasce nel 1963, frutto della passione per i fiori e per le piante del papà **Franco Franci** che, dopo l'esperienza in uno storico negozio udinese, decide di mettersi in proprio con l'aiuto della moglie **Luisa**. «Si può dire che io sia nata tra i fiori e le piante - racconta Maria Antonella - ho da sempre respirato l'aria del negozio e fin da piccola ho dato una mano: da quando è mancato mio padre, nel 2018, coordino l'attività e mi occupo degli acquisti e della gestione fornitori. La vendita e il contatto con i clienti sono affidati a due collaboratrici, **Alessandra** e **Raffaella**: possiamo orgogliosamente dire di essere un'impresa al femminile, dove spesso, ancora oggi, mia madre resta punto di riferimento e passa a salutare i clienti». La fioreria da sempre offre bouquet, mazzi e composizioni di fiori freschi, piante da interno e da giardino, addobbi floreali per cerimonie, matrimoni, eventi aziendali, lauree, oltre a tutti i servizi funebri. «Il lavoro è sicuramente cambiato negli ultimi anni: è cambiato l'approccio a questo mondo e



La fioreria Franco Fiori

anche la conoscenza stessa delle piante e dei fiori da parte dei clienti. Siamo un negozio storico per la città di Udine, con clienti che ci scelgono da sempre perché si affidano alla nostra esperienza e alla creatività del nostro staff che è in grado di consigliare e proporre composizioni floreali per qualsiasi gusto, esigenza o occasione. C'è bisogno di farsi conoscere dai più giovani e per questo siamo presenti su Facebook e Instagram, per incontrare i gusti delle nuove generazioni. Anche i fiori, infatti, seguono mode e tendenze del momento: se le rose rosse non conoscono età e stagioni, il mercato ultimamente si sposta sui bouquet e su fiori all'apparenza più semplici, da valorizzare con le composizioni. Cerchiamo di utilizzare carte riciclate e di ridurre il consumo di cellophane per essere più possibile sostenibili». «Dicembre è un periodo di grande lavoro perché, oltre ai fiori e alle piante, realizziamo ghirlande, centri tavola, coroncine da appendere, addobbi: anche in questo caso, il trend è il rispetto della materia prima che viene lasciata più naturale possibile».

Francesca Gatti

DONNE IMPRENDITRICI/PORDENONE

DREAMIS, GIOIELLERIA PENSATA PER LE DONNE

La bellezza e l'armonia dell'asimmetria sono il filo conduttore dei gioielli frutto della creatività di **Isabelle Anna Ligutti**, artigiana francese innamorata dell'Italia. Orecchini soprattutto, ma anche collane e altri oggetti di preziosa bigiotteria, realizzata con materiali originali e pregiati come il legno, la madreperla, il vetro di Murano. Oggi dalla sua bottega "Dreamis" a San Giorgio della Rinchivelda sforna una miriade di accessori pensati per la donna che vuole distinguersi e trasmettere sicurezza, regalando anche consigli sull'outfit, soprattutto per l'ufficio o per eventi di lavoro. «Vorrei specializzarmi sull'immagine delle imprenditrici - spiega - alle quali ho principalmente pensato per ispirarmi alla prossima collezione». Isabella da giovane aveva un sogno, in Francia: venire a lavorare in Italia. Dopo gli studi classici si trasferisce a Vicenza, patria dell'oreficeria, dove frequenta la Scuola d'arte e mestieri. Si trasferisce nel vicino Friuli per lavorare come stagista in un negozio che lei rileva, giovanissima, quando il titolare decide di chiudere. Una decisione però avventata, complice l'inesperienza: dopo un anno è costretta a cedere l'attività. E' il 2008 e la crisi comincia a mordere. Ligutti si accontenta



Isabelle Anna Ligutti

di altri lavori, anche come segretaria, ma la realizzazione del suo sogno è solo rimandata. Si fa avanti un gruppo di oreficeria della Carnia, dove lei si fermerà per circa cinque anni, percorrendo senza fatica 100 chilometri al mese. Intanto diventa mamma, e allora si accorge che quelle due ore perse in auto sono ore preziose tolte al suo bambino; inoltre sta cambiando, dopo una fusione, il clima aziendale: quell'ambiente diventa impersonale, e l'estro di Isabella non trova più la giusta illuminazione. Dopo due mesi apre partita iva, il suo nuovo studio è casa sua, i suoi "colleghi" sono la sua famiglia; anche la mamma lascia Lione e si trasferisce in Friuli. Da allora Isabella non si è più fermata. Il progetto originario consisteva nel lavorare con negozi francesi, poi bloccato dall'emergenza Covid. L'artista ripiega, ma si rivelerà una scelta vincente, sul cliente finale, saltando l'intermediario. Segue corsi di marketing e di formazione maturando l'idea di specializzarsi su prodotti particolari come gli orecchini asimmetrici e palette, che connotano la personalità unica di ciascuna donna. Info: 3500274557 - contact@dreamis.it.

Rosalba Tello

GIOVANI IMPRENDITORI/UDINE

IL LABORATORIO DI JESSICA È "PER TUTTI I GUSTI"

Il laboratorio di Jessica sforna e prepara delizie dolci e salate senza glutine e molto altro. Quindi proprio per tutti i gusti. In via San Giacomo 5 a Fagagna si è realizzato 8 anni fa il sogno di **Jessica Lestani**: dar vita ad un laboratorio con prodotti dedicati alle persone con intolleranze alimentari. Quindi il nome dell'attività è stato naturale: si chiama "Per tutti i gusti". Ed è proprio così. Dopo la laurea in economia, conseguita presso l'Università degli Studi di Udine, la giovane imprenditrice decide di avviare il suo progetto imprenditoriale, spinta dalla grande passione per la pasticceria. «Mia mamma - spiega Jessica - mi ha trasmesso la passione per la pasticceria fin da piccola». Inoltre Jessica, celiaca dall'età di 11 anni, aveva proprio il sogno di realizzare un luogo dove trovare il pane fresco ogni giorno e prodotti adatti alle proprie intolleranze. Dopo gli studi accademici, si è quindi specializzata nell'arte bianca, frequentando diversi corsi. Quindi, con grande dedizione e specializzandosi nelle tecniche di pasticceria, ha aperto un laboratorio artigianale in cui proporre leccornie dolci



Jessica Lestani

e salate. E anno dopo anno, la clientela ha apprezzato le specialità. «Per le feste - racconta Jessica - abbiamo proposto pandoro e panettone per celiaci». Ma oltre ai tipici dolci natalizi, il laboratorio ha sfornato anche il menù completo da asporto per Natale, con preparazioni specifiche senza glutine dall'antipasto al dolce. Dopo sfiziosi antipasti, nel menù è stata proposta anche la lasagna per celiaci. Oltre ad essere adatte ai celiaci, quali sono le caratteristiche dei prodotti "Per tutti i gusti"? «Usiamo materie di primissima qualità - precisa Jessica - con questi ingredienti prepariamo tutte le nostre specialità». Quindi tutti gli ingredienti, usati sia per preparazioni dolci che salate, sono selezionatissimi, dalla farina alle uova, per offrire prodotti sani, senza rinunciare al gusto e al sapore. Il laboratorio di Fagagna amplia l'offerta dei locali gluten free, sempre più ricercati dalle persone con intolleranze alimentari.

Mara Bon

GIOVANI IMPRENDITORI/PORDENONE

ANDREA E LA FOTOGRAFIA NEL DNA

Giovane, under 35, con una grande passione per la fotografia e la tecnologia: è **Andrea Pacini**, titolare di Quattroterzi Studio di Brugnera. «Ho acquistato la prima reflex all'età di 15 anni - commenta Andrea Pacini -. L'arte ha sempre fatto parte del mio dna, dalla laurea in Nuove Tecnologie per l'Arte all'Accademia di Belle Arti di Brera, a Milano, alla fondazione nel 2010 di Insynch Lab, uno dei primi collettivi in Italia che si occupava di Video Mapping, Architectural Mapping e realtà aumentata, insieme a un gruppo di amici conosciuti in accademia. Successivamente ho collaborato con studi che si occupavano di animazione in CGI per la pubblicità, fino al rientro a Pordenone, per la precisione Brugnera, mia città d'origine, con l'idea di poter finalmente conciliare il know how tecnologico e artistico con la passione per la fotografia». Da questo background, nel 2018, nasce proprio a Brugnera Quattroterzi Studio. «Con Quattroterzi Studio il mio intento è stato quello di coniugare la passione per la computer grafica e la fotografia nel mio territorio d'origine, forse uno dei più ricettivi in Italia per il nostro settore - sottolinea -. Oggi, grazie alla collaborazione di diversi professionisti possiamo contare su un network in grado di fornire alla nostra clientela la massima personalizzazione per ogni progetto».



Andrea Pacini

I settori nei quali Quattroterzi Studio è maggiormente attivo sono quelli dell'arredo e del design, con un particolare interesse rivolto ad aziende che si occupano del living, cucine e arredobagno. «La nostra attenzione è sempre rivolta a quelle imprese (e relativi settori), che non rappresentano per noi un core business ma che ci permettono di sviluppare per loro un'immagine originale che possa differenziarli nel mercato». Tre sono gli aggettivi che per il titolare rappresentano Quattroterzi Studio: creativo, innovativo e urgente. «Creativo poiché creare un'immagine ci dà sempre la possibilità di inserire una componente personale che va a caratterizzare il risultato; Innovativo poiché la tecnologia è in continua evoluzione e questo ci permette di proporre un prodotto nuovo per migliorare o velocizzare il workflow e, per ultimo urgente, perché il nostro è un lavoro che nasce, anche, dall'esigenza delle aziende di essere aggressive sul mercato, e considerata la continua ricerca della novità e della conseguente rapida obsolescenza del gusto, vengono richiesti tempi di lavorazione decisamente veloci» chiosa Andrea Pacini.

Giada Marangone



A VILLALTA DI FAGAGNA

OSTERIA AI TURIANS QUALITÀ E STAGIONALITÀ

TANTE LE VARIETÀ DI CARNE ANCHE INTERNAZIONALI. IL MENÙ CAMBIA QUOTIDIANAMENTE PER METTERE IN TAVOLA IL PRODOTTO MIGLIORE

«Sono ritornato in pista anche perché me l'hanno chiesto i clienti». **Roberto Fabiani**, dopo tanti anni di lavoro, si era preso una pausa. Era stato titolare della trattoria Al Boschetto nella sua Gemona e poi, dal 1999, si era spostato alle Betulle, tra Buia e Osoppo, zona industriale, ma in mezzo a un boschetto, lì dove, negli anni Settanta, gli industriali della zona avevano aperto il loro ristorante privato. Dal Natale 2021 – fine della pausa –, Fabiani è il responsabile della gestione della riaperta Osteria Ai Turians di Villalta di Fagagna, assieme al collaboratore **Cosmin Mohan**, originario di Bucarest, da oltre vent'anni in Italia, con alle spalle, nel settore, le esperienze al caffè Ottelio e al ristorante Carmagnola a Udine. La passione di Roberto è quella di sempre. «Mamma e nonna – ricostruisce – possedevano un'attività di bar-ristorazione, erano gli anni Sessanta a Gemona. Avevamo anche un distributore di benzina. Giunto il momento di diversificare il lavoro tra i tre figli, a me è toccata l'enogastronomia: e sono passato dal Boschetto alle Betulle».

DOPO ESSERE STATO TITOLARE DELLA TRATTORIA AL BOSCHETTO ED ESSERE PASSATO ALLE BETULLE ROBERTO FABIANI È TORNATO IN PISTA PRENDENDO IN GESTIONE IL LOCALE

Due sale per una quarantina di coperti, atmosfera accogliente, anche da cena a lume di candela, Ai Turians offre una cucina «del territorio, stagionale, che cambia quotidianamente per mettere in tavola il prodotto di maggiore qualità». Tra gli antipasti, tarassaco e pasta di salame e, per gli appassionati, la battuta di carne. Tra i primi, gnocchi con il tartufo, gnocchetti con il raguttino di cortile o il Formadi Frant, spaghetti con la crudité di pesce (il venerdì). Si prosegue con le guancette di manzo e di maiale, le costicine d'agnello e una vasta offerta di costate e fiorentine. «La provenienza è italiana, ma ci aggiungiamo la Manzetta prussiana, la Simmenthal bavarese, la Limousine francese, l'Angus America». Chiusura con i dolci fatti in casa, tra mousse, bavaresi, sfogliatine e un tiramisù rivisitato con le Esse di Raveo.

I vini? «Abbiamo una bella cantina», dice Roberto precisando che alle migliori etichette friulane si affiancano bottiglie di altre regioni, dal Piemonte al Veneto, dalla Toscana alla Campania alla Sicilia, ma anche francesi, austriache, slovene. Ai Turians (per le prenotazioni 0432/630303) apre a pranzo e cena, con esclusione della sera del lunedì e il turno di chiusura del martedì. e eos arciam si am serspid electia dolorem poreruptatur.

Marco Ballico

OSTERIA TURLONIA PIATTI TIPICI DELLA TRADIZIONE



Il cavallo di battaglia è il gran bollito del giovedì e della domenica

«Una lunga gavetta prima di mettermi in gioco». **Federico Mariutti** racconta l'Osteria Turlonia di Praturlo di Fiume Veneto partendo dalle origini della sua passione: «Sono nato attaccato al grembiule di mio padre pizzaiolo. A 13 anni ho iniziato a mettere le mani in pasta e a pulire il pesce, poi mi sono iscritto alla scuola alberghiera di Aviano, nel 2001 mi sono qualificato e ho iniziato a fare esperienza. Ho

lavorato, tra gli altri, al Gritti a Venezia, al Savini di Milano, allo stellato Rigoletto di Reggiolo, in Svizzera e a Londra».

Dal 2009 Federico è lo chef dell'Osteria Turlonia, una proposta «del prodotto e delle stagioni» all'interno di uno stabile del primo Novecento ristrutturato. «I piatti sono tipici, fortemente legati alla tradizione, ma con varianti – precisa –. Al primo posto ci stanno sempre i produttori».

Il cavallo di battaglia? «Il gran bollito misto del giovedì e della domenica: sette tagli di carne, quattro salse, pure e giardiniera. Immancabili salumi e formaggi selezionati maniacalmente da piccoli allevatori e norcini del territorio e il frico, fatto prevalentemente con il formaggio». Tra i piatti in menù fino a metà gennaio anche l'orzotto alla zucca, Formadi Frant e pitina, le fettuccine ai grani antichi con castagne e Varhacker, il goulash di daino al Refosco, le bracioline di cinghiale alla griglia. A collaborare con Federico c'è **Isabella Morson**, entrata nel locale come dipendente e ora compagna di vita. «Ci siamo sposati qualche tempo dopo l'apertura – racconta il titolare –. Nel 2013 lei è diventata sommelier ed è la responsabile della cantina e dell'accoglienza clienti. Assieme a noi lavorano **Marina** e **Aurora in cucina**, **Loris** e **Marika** in sala. Nel fine settimana ci danno una mano anche alcuni ragazzi». L'Osteria Turlonia (per le prenotazioni 0434/561586) conta una quarantina di coperti, osserva il turno di chiusura il lunedì e la domenica serve solo il pranzo.

(m.b.)

"AL POÇ" DI SAN DANIELE UN RITROVO PER I GIOVANI



Mattia Battigelli e Marco Polli

Ad alcuni decenni dalla prima apertura e dopo vari cambi di gestione, dal giugno 2019 le redini dell'osteria con cucina "Al poç", di San Daniele, sono saldamente nelle mani capaci e appassionate dei trentenni **Marco Polli** e **Mattia Battigelli**. «Proveniamo ambedue da esperienze precedenti di ristorazione e mescolta, ma volevamo metterci

direttamente alla prova con una gestione nostra – spiega Marco – e così, quando abbiamo saputo che era possibile rilevare la conduzione del Poç, ci siamo messi in gioco. Sulla nostra strada abbiamo incrociato la pandemia, ma siamo ancora qui e, finalmente, siamo riusciti a chiudere il primo anno completo di apertura, con una certa soddisfazione».

Ristrutturata e intima, l'osteria di Marco e Mattia è fresca e tradizionale allo stesso tempo, con una marcata frequentazione giovanile. Lo stile in cucina, dove spadella Marco, è quello del forte riferimento al territorio e alla stagionalità, con la proposta di un numero ristretto di piatti ma la presenza costante dei tagliolini al San Daniele (e non potrebbe essere diversamente) e del roast beef ai ferri. Il vino della casa proviene da una conosciuta cantina del Colli Orientali, così pure la gran parte delle etichette che comprende anche vini locali e del Collio. Fanno da contorno le birre belghe e tedesche. La materia prima per i piatti freddi e caldi (raramente le proposte a base di pesce) privilegia le aziende friulane con spiccata qualità artigianale. «Al poç» si può pranzare e cenare sedendosi ai tavoli interni, vicino al caminetto (una ventina i coperti disponibili) e, nella bella stagione, nel cortile esterno (per altri 20 coperti disponibili). La chiusura settimanale è fissata al mercoledì. Il lunedì si apre dalle ore 10.00 alle 15.00 e dalle 16.00 alle 23.00. Durante gli altri giorni della settimana, l'orario è continuato: dalle ore 10.00 alle 23.00. Per info e prenotazioni: tel. 0432 280557.

Adriano Del Fabro

DEDICATO A ISTITUTI ALBERGHIERI E DI MECCANICA

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI

LA CCIAA PROPONE ALLE SCUOLE UTILI STRUMENTI PER
L'ORIENTAMENTO AL LAVORO E ALL'IMPRESA DEI GIOVANI
CON PROGETTI CHE CERTIFICANO LE COMPETENZE

Il riconoscimento degli apprendimenti cosiddetti non formali e informali degli studenti è utile non solo a certificare le competenze che i giovani acquisiscono nel corso della vita, ma anche per sviluppare ulteriormente queste competenze con l'apprendimento "formale". Tra i vantaggi aggiuntivi di questi processi, ci sono anche un aumento della conoscenza di sé e dei propri interessi, capacità e vincoli, un aumento della motivazione nella ricerca del lavoro e un accresciuto desiderio di apprendere e formarsi, con un atteggiamento ottimista e attivo. Un'utilità di per sé, dunque, con dei plus di non poco conto per favorire una miglior integrazione fra mondo della scuola e mondo del lavoro e dell'impresa.

La Camera di Commercio Pordenone-Udine, pertanto, nell'ambito della sua funzione in materia di orientamento al lavoro e all'impresa dei giovani, propone alle scuole strumenti di co-progettazione dei Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (Pcto), nonché di osservazione delle evidenze e di certificazione delle competenze, in particolare in materia di ospitalità-turismo e meccatronica. **L'ente camerale invita dunque gli istituti alberghieri e della meccanica ad aderire al progetto**, contattando i suoi uffici specializzati in formazione e orientamento, a Udine e a Pordenone. A conclusione delle attività proposte, gli studenti potranno ottenere un servizio di certificazione delle competenze informali e non formali di "parte terza", fornito proprio dalla Camera di Commercio, tramite la piattaforma digitale gestita a livello nazionale da Unioncamere. A seguito del superamento di una prova interattiva di verifica, i ragazzi otterranno open badge e certificati, da inserire nel proprio curriculum e condividere anche attraverso i canali social. Per quanto riguarda il turismo, nello specifico, da tempo il sistema camerale italiano si sta occupando del tema della certificazione delle competenze. Attraverso un progetto che coinvolge, a livello nazionale, Unioncamere, Renais e Fipe, si è dato vita a una piattaforma digitale nazionale, coerente con la normativa in materia, per la certificazione delle competenze associate ai Pcto effettuata da un ente terzo indipendente. Al momento è in avvio la sperimentazione per i settori accoglienza, cucina e sala. Per quanto riguarda la meccatronica, Federmeccanica e Unioncamere hanno coinvolto la rete M2A e tutti gli istituti scolastici interessati sono stati coinvolti tramite un protocollo d'intesa in un progetto che assume un ruolo chiave per l'acquisizione delle competenze utili a cogliere le opportunità che si presentano

nel mondo del lavoro. Partendo dalle linee guida ministeriali come quadro di riferimento per la costruzione e rafforzamento delle competenze trasversali di base, si è cercato di trovare una corrispondenza tra linguaggio "scuola" e linguaggio "azienda", promuovendo iniziative di co-progettazione. Il processo di attestazione-certificazione delle competenze in esito ai Pcto, come detto, è gestito da Unioncamere e dalla Camera di commercio Pn-Ud con ruolo di garanzia di parte terza. Ciò evidenzia il valore dell'attestazione, attraverso la capitalizzazione delle competenze maturate in contesti informali e non formali e partendo dalle esperienze di Pcto. Nelle attività, è infatti centrale il ruolo assunto dai Pcto, che diventano l'esperienza formativa (coprogettata) per il cui tramite gli studenti fanno esperienza on field e maturano competenze in contesti non formali e informali. Queste esperienze sono osservate da esperti di impresa, che compilano apposite schede delle evidenze osservabili e costituiscono la premessa per lo step successivo. Gli studenti che hanno concluso positivamente queste esperienze formative attivano il servizio di certificazione garantito dal sistema camerale. La conclusione naturale del percorso si traduce concretamente in un aumento del livello di occupabilità, potendo spendere nel curriculum dello studente e rispondendo a richieste di lavoro le certificazioni "garantite" e riconosciute dal mondo delle imprese.



CICLO DI INCONTRI

LA CCIAA INCONTRA LE CATEGORIE

Si è concluso a metà dicembre, con un incontro in cui è stato illustrato il bilancio con i programmi per il 2023, il ciclo di incontri che la Camera di Commercio Pordenone-Udine ha voluto promuovere con i rappresentanti delle associazioni di categoria dei due territori. Un'importante occasione di confronto con i diretti referenti delle imprese, che così possono informarsi nel dettaglio sui servizi e le attività messe in campo dall'ente camerale per le aziende di tutti i settori economici e possono anche proporre iniziative o quesiti alla Cciao. Come i due incontri precedenti, che si sono tenuti rispettivamente nella Cantina Pitars e alle Cantine Pittaro, anche quest'ultimo è stato diretto dal Segretario generale della Camera, **Maria Lucia Pilutti**, e dai funzionari della Cciao. «La nostra volontà – ha detto Pilutti – è rendere questi appuntamenti trimestrali, dal prossimo anno: un modo per garantire un confronto costante con le categorie, che si aggiunge alle attività che sempre svolgiamo in sinergia».

AGENZIA DELLE DOGANE

LICENZA FISCALE PER LA VENDITA DI ALCOLICI

In questi giorni l'Agenzia delle Dogane sta ricevendo numerose richieste di informazioni relativamente alla necessità di possedere la licenza fiscale per la vendita di alcolici. Nell'ambito della cooperazione dell'Agenzia con la Camera di Commercio Pn-Ud, e per prevenire gli eventuali controlli e conseguenti rilievi, l'ente camerale collabora con l'Agenzia a segnalare agli operatori economici interessati che, con l'introduzione dell'articolo 13-bis della Legge 58 del 2019 (ossia "Reintroduzione della denuncia fiscale per la vendita di alcolici") è stato ripristinato, per gli esercizi pubblici, gli esercizi di intrattenimento pubblico, gli esercizi ricettivi, ma anche farmacie, erboristerie e altri soggetti che vendono prodotti alcolici a uso alimentare, il generale obbligo di denuncia di attivazione, oltre che la necessità di munirsi della licenza fiscale rilasciata dall'Ufficio delle Dogane competente per territorio. Sul sito dell'Agenzia delle dogane è disponibile e scaricabile il modello di denuncia per effettuare l'operazione. <https://www.adm.gov.it/portale/modelli-denuncia>.

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 FINANZIATI PIAZZA GOL in presenza

Programmi **GOL** (Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori) e **PiAZZA** (Piano di Azione Zonale per l'Apprendimento)



UTILIZZARE STRUMENTI DI COLLABORAZIONE E CONDIVISIONE ON-LINE

Data: gennaio 2023 Durata: 32 ore

TECNICHE BASE DI DIGITAL MARKETING

Data: gennaio 2023 Durata: 250 ore

TECNICHE PAGHE E CONTRIBUTI

Data: gennaio 2023 Durata: 250 ore

TECNICHE DI REDAZIONE DEL BILANCIO D'ESERCIZIO

Data: febbraio 2023 Durata: 80 ore

YES I START UP

online



Percorso gratuito di formazione all'autoimpiego per trasformare un'idea imprenditoriale in realtà. Gli interventi mirano a trasmettere le competenze necessarie per costruire la propria startup, dalla creazione del business plan alla preparazione della documentazione richiesta per avviare l'attività. Al termine del corso, della durata di 80 ore (60 di formazione e 20 di assistenza tecnico-specialistica) e che sarà attivato al raggiungimento del numero minimo di 8 partecipanti, è possibile utilizzare il piano di impresa prodotto per caricare la domanda di finanziamento Selfemployment fino a 50.000 euro senza garanzia e senza interessi sul sito di Invitalia (assistenza gratuita).

CORSI FINANZIATI PSR

online



SVILUPPARE STRATEGIE DI MARKETING AGROALIMENTARE
Data: febbraio 2023 Durata: 24 ore

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

LE TAPPE DI MESSINA E KLAGENFURT

OPUS LOCI, TOUR DI SUCCESSI

IL PROGETTO IDEATO DALLA CCIAA CHE METTE IN RETE I CINQUE SITI UNESCO CONTINUA A RISCUOTERE INTERESSE NELLE PRESENTAZIONI AL PUBBLICO

Da sud a nord. Da Messina a Klagenfurt. Continua a viaggiare e a riscuotere notevole interesse da parte di pubblico e istituzioni Opus Loci, il percorso progettuale ideato e promosso dalla Camera di Commercio Pordenone-Udine, che mette in rete i cinque siti Unesco del suo territorio e un primo gruppo di eccellenze produttive delle cinque località (Aquilaia, Cividale, Palmanova, Dolomiti Friulane e Palù di Livenza) con l'obiettivo di valorizzare il virtuoso binomio cultura ed economia. Dopo l'importante tappa di Genova, alla Borsa del turismo culturale e Mirabilia Food and Drink, è toccato dunque alla città siciliana e a quella austriaca ospitare la presentazione, alla presenza di una selezione delle imprese coinvolte e del project manager **Walter Filiputti**. A Messina, ad accompagnare la presentazione, c'era anche il presidente camerale **Giovanni Da Pozzo**, intervenuto nell'ambito di una tavola rotonda che integra il progetto nazionale "Malvasia senza confini" e che unisce Sicilia e Friuli grazie a questo vino dalle mille sfumature.

Opus Loci, lo ricordiamo, riunisce 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. E su misura 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. Opus Loci (www.opusloci.it) è nato in modalità esplicitamente sperimentale, sul solco – e come una sorta di specificazione – del percorso Mirabilia, network costituito da Unioncamere e 19 Camere di commercio italiane in rappresentanza di territori su cui insistono beni patrimonio mondiale dell'Umanità Unesco. Opus Loci è diventato anche il claim di una campagna di promozione dei siti Unesco del Friuli Venezia Giulia che la Camera di Commercio Pn-Ud ha voluto proporre a fine ottobre su una serie di quotidiani nazionali. Un piccolo scrigno di quattro pagine in cui ammirare le bellezze Unesco e scoprire nuovi motivi per farsi accogliere in Friuli Venezia Giulia. I quotidiani sono stati l'edizione genovese del Secolo XIX, quella torinese de La Stampa, quella romana di Repubblica, nonché Mattino di Padova, La Nuova Di Venezia e Mestre, la Tribuna di Treviso e il Corriere delle Alpi. Ogni città è stata scelta in conseguenza della visita in Fvg, a fine settembre, di un gruppo di operatori turistici, che venivano proprio dalle regioni coinvolte nella diffusione dell'inserito. Un modo per dare continuità al percorso di valorizzazione del territorio che l'ente camerale si sta impegnando a promuovere, a complemento della più ampia azione regionale sul turismo, scegliendo il punto di vista dei siti Unesco quale primo catalizzatore di un'ospitalità qualificata, che poi facilmente può riversarsi alle tante altre bellezze Fvg.



La presentazione a Messina nell'ambito del progetto nazionale "Malvasia senza confini"

ALTO ADRIATICO ENERGIA

ACCORDO QUINQUENNALE CON AXPO



Accordo quinquennale, primo in Italia, di somministrazione CPPA (Corporate Power Purchase Agreements) tra Alto Adriatico Energia – il consorzio senza fini di lucro di cui Confindustria Alto Adriatico è azionista di maggioranza – e Axpo Italia, quarto operatore in Italia sul mercato libero dell'energia e tra i principali attori al mondo nella commercializzazione di energie rinnovabili. «Il gruppo di imprese che ha aderito – ha spiegato **Valerio Pontarolo**, Presidente del Consorzio – si è impegnato per cinque anni con un fornitore che produce green certificato ad un prezzo mediato molto interessante pari a 199 euro/MWh contro gli attuali 420 euro/MWh. È come se questo mese avessimo costruito ed avviato a tempo record un impianto fotovoltaico da 21 MW su una superficie di 20 ettari capace di produrre all'anno una quota di energia verde garantita di 30 mila MWh, il 40-50% circa del fabbisogno annuo previsto delle aziende coinvolte – ha spiegato Pontarolo –. L'investimento di AXPO Italia, circa 21 milioni di euro, ci garantirà per cinque anni un prezzo costante proteggendoci dai rischi di oscillazione e volatilità dei mercati». **Ivanhoe Romin**, General Manager di Axpo Italia, ha ricordato l'unicità dell'accordo, il primo con una associazione di categoria. «Stipularlo non è stato semplice ed ha richiesto diversi mesi per caratteristiche e fabbisogni specifici degli associati – da una parte, e dei nostri fornitori dall'altra». **Lorenzo Oliviero**, Head of Sales Axpo Italia, ha spiegato che «l'aspetto fondamentale che ha consentito di apporre il sigillo tra noi e CAA è stata la volontà di trovare il miglior punto di accordo per favorire le aziende. La lungimiranza del Consorzio è stata commendevole che non è più il tempo del giorno prima rispetto a quello dopo ma è invero quello di lavorare in ottica di diversificazione del rischio». Soddisfazione è stata espressa dal Presidente di CAA, **Michelangelo Agrusti**, che ha parlato di iniziativa che rientra tra quelle poste in essere dall'associazione a tutela delle imprese sul fronte – bollette.

OPPORTUNITÀ PER L'ESTERO

GENNAIO	PROGETTO SEI - SOSTEGNO ALL'EXPORT DELL'ITALIA gennaio-dicembre Mondo Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(UD) DIGIT TEST E CONSULENZA GRATUITA COL DIGIT EXPERT gennaio-dicembre Mondo Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(UD) INFOEXPORT, SERVIZIO DI ASSISTENZA ONLINE SULLE TEMATICHE DI INTERNAZIONALIZZAZIONE gennaio-dicembre Mondo Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	SERVIZI ENTERPRISE EUROPE NETWORK gennaio-dicembre Mondo Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
FEBBRAIO	(UD) MISSIONE IMPRENDITORIALE CON B2B E FIERA BIG5 SAUDI 18-21 febbraio Arabia Saudita Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità (edilizia)
MARZO	(UD) ARABIA SAUDITA: MULTISETTORIALE MISSIONE IMPRENDITORIALE CON B2B E VISITE COLLETTIVE 12-15 marzo Arabia Saudita Meccanica, Elettronica
APRILE	PARTECIPAZIONE COLLETTIVA REGIONALE ALLA FIERA DI HANNOVER 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!**

PORDENONE WITH LOVE

IL 31 DICEMBRE SCADE IL BANDO

Animazione, successo di pubblico, tanta curiosità e qualche buon affare: è il bilancio, estremamente positivo, di Vetrina di Pordenone With Love, fortunata iniziativa di ConCentro – l'azienda speciale camerale – che in questi mesi ha stimolato e incentivato le attività del tessuto economico locale al fine di rafforzarne la capacità economica. Il progetto, al quale hanno aderito diverse imprese locali operanti nei settori enogastronomico, dell'artigianato locale e dell'industria di eccellenza, si è basato sulla realizzazione di un temporary shop con una formula di esposizione temporanea e gratuita, in un locale della CCAA, dove poter proporre a rotazione le produzioni tematiche tipiche locali. Uno spazio dedicato che ConCentro ha creato nel cuore della città, un'esperienza che, come annunciato da **Silvano Pascolo**, amministratore unico di ConCentro, sarà ripetuta anche nel 2023. Il bando, che scadrà il 31 dicembre, è disponibile su <https://concentro.pnud.camcom.it/>. Per il gran finale le Cooperative Agricole Soc. Coop. di Zoppola (produzione di prodotti di pasticceria e da forno), accolte come di consueto dai vertici dell'azienda speciale e del Comune di Pordenone. Nate negli anni Cinquanta con una struttura che allora comprendeva il Molino, la Latteria Turnaria, il Forno Cooperativo, la raccolta e il deposito dei cereali, nei primi anni Sessanta la Cooperativa viene interessata dalla prima riorganizzazione societaria divenendo polo di riferimento per il panificio e per il settore agrario. **Umberto Scodeller**, Presidente delle cooperative, ha detto che «Innamorati di un sapere autentico – ha spiegato il Presidente, Umberto Scodeller – lavoriamo con passione e impegno ogni giorno, per portare sulle vostre tavole un prodotto genuino, attento all'ambiente e integrato con il nostro territorio. Ci dedichiamo alla scelta delle materie prime, cercando quante più connessioni con il nostro Friuli Venezia Giulia, tendendo la mano a produttori locali e scegliendo con cura tutti i nostri fornitori».



IL PROGETTO

CONFINDUSTRIA NORDEST, PRIMI VERI PASSI NEL 2023

IL BILANCIO DI ALTO ADRIATICO: IMPEGNO RIVOLTO ALLE IMPRESE, ALLE NUOVE PROFESSIONI, ALLA SPECIALIZZAZIONE E ALL'INNOVAZIONE

Annata in tenuta, in tutti i settori, per le imprese associate a Confindustria Alto Adriatico con una previsione di rallentamento, per il 2023, atteso trasversalmente: questo il bilancio sul campo del Presidente di CAA **Michelangelo Agrusti** al termine di dodici mesi potenzialmente complicati. «La cassa integrazione, richiesta in una certa quantità e adoperata in misura significativamente inferiore – ha detto il Presidente al proposito – testimonia che il tessuto industriale ha tenuto e tiene bene; non sono mancate situazioni difficili, penso a Wärsilä e Cimolai, che confidiamo andranno a risoluzione entro il 2023». Quanto alle finanziarie, regionale e nazionale, giudizio positivo di CAA sulla prima - che ha previsto ingenti risorse a favore delle imprese, parte delle quali riguarderanno l'efficiamento, percorso che «ci vede ingaggiati da settimane con diverse iniziative e pronti alla prossima pubblicazione del bando, prevista a febbraio», così come sulla seconda a patto che, «accanto alla disponibilità di risorse per far fronte al caro bollette per famiglie e imprese, fondi che finiranno in un trimestre, altre cose accadano perché continuare mettere acqua nel colapasta a tempo indefinito non è più possibile».

GIUDIZIO POSITIVO ALLE DUE FINANZIARIE REGIONALE E NAZIONALE

Sul progetto Confindustria del Nordest, voluto da **Enrico Carraro** e **Giuseppe Bono**, recentemente scomparso, Agrusti ha confermato che l'obiettivo è creare un primo embrione entro la metà del 2023. Un obiettivo particolarmente ambizioso perché lo sforzo più impegnativo non sarà garantire l'omogeneità associativa quanto riuscire a creare medesime condizioni a livello infrastrutturale, sanitario, universitario e formativo». Proprio quest'ultimo aspetto è centrale nelle politiche del costituendo progetto se è vero, come ha spiegato Agrusti, che parte della maggiore competitività ascrivibile ai sistemi lombardo e piemontese si deve, anche, alla presenza di due Politecnici contro zero. Ciò nondimeno CAA «è fortemente impegnata, da diverso tempo, nello sviluppo del sistema ITS ai quali, con la specializzazione in ICT, qui nel Pordenonese, abbiamo dato i natali per primi in Italia. E anche le altre esperienze che si sono succedute - medicale a TS e logistica sempre a Pordenone - hanno una occupabilità dell'80% entro due mesi dalla fine del ciclo scolastico». Sta in questo solco l'intenzione di CAA di investire ulteriormente negli Istituti professionali per valorizzare la formazione tecnica degli IPSIA «dove studiano numerosi molti



nuovi italiani che, anche attraverso l'istruzione, acquisiscono la cittadinanza sostanziale». Un nuovo capitolo da aggiungere a quello già ampio del cosiddetto sistema Alto Adriatico di cui fa parte, oltre al sistema degli ITS, il Polo Tecnologico Alto Adriatico di Pordenone, lo Urban Center di Trieste e la LEF di San Vito al Tagliamento dove si lavorerà a un nuovo ampliamento, con un investimento pari a un milione di euro circa, capace di "accogliere" risultati di crescita a due cifre. E sono già cento, inoltre, i nuovi giovani amici di CAA che hanno aderito all'iniziativa lanciata dal Presidente solo qualche giorno fa ed il cui obiettivo, è stato ricordato, è la costituzione di un gruppo motivato a conoscere e a sperimentare contesti civili, economici e sociali, diventando protagonista del proprio percorso professionale. Ai Giovani Amici di CAA, come ha precisato il suo giovane neopresidente, **Fabio Bet**, che punta ad almeno cinquecento iscritti, possono aderire ragazze e ragazzi dai 14 ai 25 anni. Via all'associazione Amici di CAA - presieduta da **Luigi Campello**, già manager di punta in Electrolux - creata per avvicinare al sistema industriale professionisti e cittadini che, ha detto Agrusti, ritengono di voler vivere più intensamente la vita del nostro territorio. «Per sviluppare, diffondere e consolidare - ha aggiunto Campello - una cultura industriale moderna, inclusiva, sostenibile, aperta al mondo e all'innovazione tecnologica». Lanciata infine, da CAA, una iniziativa di solidarietà aperta a tutta la cittadinanza che si tradurrà in una raccolta fondi per fornire entro gennaio migliaia di sacchi a pelo termici per i bambini dell'Ucraina in vista del periodo più rigido dell'inverno.



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

Orari uffici camerale

UFFICI DI UDINE

**CONCILIAZIONE E ARBITRATO
e ORGANISMO DI MEDIAZIONE**

Chiudono da martedì 27 dicembre.

Riaprono lunedì 09 gennaio 2023

Eventuali domande di mediazione e conciliazione

possono essere trasmessi via PEC all'indirizzo

mediazione@pec.pnud.camcom.it

COMMISSIONI PREZZI

Ultima riunione commissione prezzi cereali e sfarinati: venerdì 23 dicembre.

Le riunioni riprendono lunedì 09 gennaio 2023

UFFICI DI TOLMEZZO

SERVIZI ANAGRAFICI E FIRMA DIGITALE

Chiudono da giovedì 29 dicembre. Riaprono giovedì 05 gennaio 2023

CARBURANTI

Chiudono da lunedì 26 dicembre. Riaprono lunedì 09 gennaio 2023

INDICI FOI SENZA TABACCHI

Diffusione il 17 gennaio (dopo le ore 13:00)



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!**

