



TEF SOCIETÀ UNICA PER L'ATTIVITÀ DI PROMOZIONE

Pag. 2



OPEN DIALOGUES, IN MARZO LA SECONDA EDIZIONE

Pag. 3



IL VALORE AGGIUNTO DI LIGNANO E DEL SUO COMPENSORIO

Pag. 7



CONCENTRO CONFERITA IN I.TER

TEF SOCIETÀ UNICA PER L'ATTIVITÀ DI PROMOZIONE

ALLA SOCIETÀ CONSORTILE “TERRITORIO ECONOMIA FUTURO” FARANNO CAPO DAL PRIMO GENNAIO ANCHE LE FUNZIONI DELEGATE DALLA REGIONE (COME CARBURANTI AGEVOLATI E CONTRIBUTI)

Da I.Ter a Tef, acronimo di Territorio Economia Futuro, società consortile a responsabilità limitata che dal primo gennaio 2024 sarà l'ente di riferimento unico per le attività di promozione della Camera di Commercio Pordenone-Udine, a seguito del conferimento in I.ter della pordenonese Concentro. Non solo: fanno capo a Tef anche le funzioni delegate dalla Regione (come carburanti agevolati e contributi), servizi di supporto all'attività camerale ed è inoltre ente

accreditato per la formazione sul territorio. Giovedì 21 dicembre la nomina del cda, che sarà operativo sempre da inizio 2024: oltre al presidente e al vicepresidente **Giovanni Da Pozzo** e **Michelangelo Agrusti**, in continuità con il vertice camerale, i consiglieri di Tef indicati dalla Camera di Commercio sono **Francesca Comello** (servizi), **Anna Mareschi Danieli** (industria) e **Silvano Pascolo** (artigianato).



I componenti del Cda, da sinistra: Michelangelo Agrusti, Giovanni Da Pozzo, Francesco Comello, Anna Mareschi Danieli e Silvano Pascolo

IL BOLLETTINO DEL SISTEMA INFORMATIVO EXCELSIOR

OPERAI EDILI, FABBRI, RISTORATORI: ECCO LE FIGURE PIÙ RICERCATE

A DICEMBRE, IL MISMATCH TRA DOMANDA E OFFERTA DI LAVORO INTERESSA CIRCA 3.300 ASSUNZIONI DELLE 6.200 PROGRAMMATE. PREOCCUPA LA MANCANZA DI CANDIDATI IN ALCUNI SETTORI

A dicembre, il mismatch tra domanda e offerta di lavoro interessa circa 3.300 assunzioni delle 6.200 programmate. Tra le professioni di più difficile reperimento, gli operai specializzati nelle costruzioni (che sono di difficile reperimento nell'84,5% dei casi), i fabbri ferrai (83,5%), i tecnici della salute (83%), gli operai specializzati nelle rifiniture delle costruzioni (82%) e il personale non qualificato in agricoltura e manutenzione del verde (81,8%). Queste figure professionali risentono fortemente della mancanza di candidati. Anche gli specialisti in scienze giuridiche risultano difficili da trovare nell'80,8% dei casi. Complesso infine reperire anche personale nel settore turismo e ristorazione, nel 63,5% dei casi e pressoché interamente per una segnalata mancanza di candidati. A delineare questo scenario è il Bollettino del Sistema informativo Excelsior, realizzato da Unioncamere in collaborazione con Anpal. I dati per il Fvg sono stati rielaborati dal Centro Studi della Camera di Commercio di Pordenone-Udine. A tenere alta la domanda di lavoro in regione sono le imprese del turismo e del commercio che programmano rispettivamente 1.080 e 860 entrate nel mese (+4,9% e +14,7% rispetto allo stesso periodo del 2022). Salgono a quasi 25.500 le assunzioni previste per l'intero trimestre dicembre-febbraio. Sono sostanzialmente stabili nel mese, in crescita del 2,5% (+630) nel trimestre.

«Quest'anno le attese per le feste erano positive e ci auguriamo

di cuore che a posteriori tutte le previsioni più rosee ci siano confermate dai report – commenta il presidente della Cciaa Pn-Ud **Giovanni Da Pozzo** –. Una crescita dell'occupazione, assieme al freno dell'inflazione e a più contenuti costi energetici, come ha avuto modo di sottolineare anche il presidente di Confcommercio nazionale Sangalli in questi giorni, rafforzano la fiducia per i consumi nel periodo festivo contribuendo quindi anche il consolidamento delle imprese e la loro richiesta di personale. Una fiducia che è comunque un buon segnale nonostante le preoccupazioni su più fronti che si stanno delineando, dovute a una situazione internazionale quanto mai complessa, che si sta manifestando anche guardando i più recenti dati dell'export, in contrazione in Fvg». L'industria ricerca a dicembre circa 2mila lavoratori, mentre i servizi ne cercano più del doppio (4.240). Ancora consistenti sono le opportunità di occupazione nel settore dell'edilizia che programma 450 ingressi, nonostante la flessione della domanda di lavoro rispetto a dicembre 2022 (-8,2%). Per i servizi, nel periodo delle festività natalizie, oltre a mantenersi elevate le previsioni di assunzione del turismo e del commercio, si segnalano i servizi alle imprese (circa 1.500 entrate), seguono quelli alle persone. I contratti a termine si confermano la forma maggiormente proposta, pari al 76% del totale, i contratti stabili si fermano al 24%.

IL CASO

CAIBOT ALLA RICERCA DI PERSONALE TECNICO

L'AZIENDA DI BASILIANO È UN LABORATORIO D'INVENZIONE CHE COMBINA ROBOTICA, INTELLIGENZA ARTIFICIALE E INTERFACCE DIGITALI

La friulana Caibot lancia una sfida: «Cerchiamo personale tecnico/organizzativo da tutta Italia, con voglia di fare ed offriamo un ambiente di lavoro con enormi potenzialità. Un laboratorio d'invenzione, dove divertirsi trovando soluzioni nuove per supportare una manifattura sempre più in affanno di manodopera, combinando robotica collaborativa, intelligenza artificiale e interfacce digitali intuitive per costruire la nuova fabbrica».

Massimo Agostini, una vita da imprenditore visionario e innovativo, inquadra così Caibot, la realtà imprenditoriale che nell'ultimo triennio ha ampliato significativamente un'intuizione maturata già da tempo: la realizzazione di celle con cobot, cioè robot che aiutano l'essere umano a compiere tutte le azioni che possono essere necessarie in ambito manifatturiero.

«Il Nordest ha grande potenziale e conta nello scacchiere della innovazione a livello nazionale ed internazionale, le nostre aziende possono e devono essere valutate come incubatori anche di lavoro altamente sfidante e competitivo, per l'ambiente in cui il lavoratore opera, per le sue mansioni, e per i prodotti che, con la sua

collaborazione vengono creati» afferma Agostini. Attualmente l'azienda, con un altissimo grado di innovazione, conta una decina di addetti, fondata nel 2004, con questo nome, si post pone ad una vita imprenditoriale iniziata nel 1993. «Se pensiamo che solo il Friuli Venezia Giulia nei prossimi 5 anni dovrà fare i conti con 67mila lavoratori in meno», considera Agostini da Basiliano, il centro della Bassa friulana dove Caibot ha il quartier generale, «la necessità di soluzioni che possano comunque garantire un futuro alle fabbrica è addirittura urgente». La «Nuova Fabbrica Caibot» che si sviluppa a Basiliano, e si realizza già a livello internazionale su licenza e con attivazione finale dal centro friulano, «è semplice come l'impiego di uno smartphone, perché tutti possono operare in essa; è accessibile perché non ha barriere culturali; è rapida come un gesto istintivo perché l'impiego di interfacce grafiche e vocali rende rapido l'apprendimento, tutti possono diventare specialisti in una lavorazione; è dinamica, perché poche regole e semplici istruzioni la rendono riconfigurabile.



Il titolare della Caibot, Massimo Agostini

ETICA&ECONOMIA

INVESTIRE IN FORMAZIONE PER CREARE NUOVA OCCUPAZIONE

Nei primi nove mesi del 2023 il numero di occupati in Friuli Venezia Giulia è pari in media a 518.700 unità, 4.700 in meno rispetto allo stesso periodo dell'anno scorso (-0,9%). La flessione rilevata fa seguito ad una fase di rallentamento tendenziale dell'occupazione, iniziata nell'ultima parte del 2022, dopo un forte incremento registrato nel primo semestre. Il terzo trimestre del 2023, comunque, ha interrotto questa dinamica (segnando +0,2% rispetto al terzo trimestre 2022). I dati emergono da una ricerca dell'Ires Fvg che ha rielaborato dati Istat. La diminuzione del 2023 ha riguardato in egual misura sia la componente maschile (-1,2%), sia quella femminile (-0,5%). La variazione negativa si è invece concentrata nell'ambito dell'occupazione dipendente (-6.900 unità, pari a -1,6%); tra i settori risulta più colpita l'industria (-7.100 unità, -5,4%), sono stabili le costruzioni.

SI NOTA UN INCREMENTO DEL NUMERO DI INATTIVI (+1.100 UNITÀ NELLA FASCIA DI ETÀ 15-64 ANNI NELLA MEDIA DEI PRIMI NOVE MESI DEL 2023)

Nel terziario, invece, la contrazione registrata del raggruppamento che include commercio, alberghi e ristoranti (-4.300 unità) è stata compensata dalla variazione di segno opposto delle altre attività dei servizi (+6.100 unità). Il tasso di occupazione regionale (calcolato nella fascia di età compresa tra 15 e 64 anni) nel terzo trimestre di quest'anno si è attestato al 68,3% (75% per i maschi contro il 61,4% delle femmine). Pur mantenendosi su un valore piuttosto elevato, il tasso di occupazione del Friuli Venezia Giulia è il più basso del Nordest (nelle altre tre regioni supera il 70%). La contemporanea riduzione del numero di occupati e delle persone in cerca di un impiego è stata accompagnata da un incremento del numero di inattivi (+1.100 unità nella fascia di età 15-64 anni nella media dei primi nove mesi del 2023). Tra questi è aumentata la componente di coloro che non cercano e non sono disponibili a lavorare (+4.300 unità), perché sono già pensionati, oppure sono studenti, invalidi, ecc. Sin qui i dati Ires Fvg/Istat. Ma qual è il futuro dell'occupazione in regione? Un dato emerge su tutti: l'indispensabilità della formazione costante, continua, coerente, lungimirante. Oggi le risorse umane professionalmente adeguate mancano. Secondo Unioncamere Excelsior nel 2023 erano previste più di 113 mila assunzioni in Friuli Venezia Giulia. Il tasso di difficoltà di reperimento è stato però elevato: secondo le indicazioni delle imprese, la metà risultano introvabili. Mancano all'appello oltre 59 mila persone in regione. Abbiamo da tempo il problema di reperimento di risorse tecniche, soprattutto ingegneri, ma anche tecnici di reparto. E poi c'è la questione di recuperare lavoratori tra le donne e i giovani. È possibile riuscire ad attingere a questo bacino di risorse con politiche di welfare adeguate. È necessaria un'attività di reskilling delle risorse, le aziende hanno sfide continue.

Danielle Damele

LE ANTICIPAZIONI

DAL FVG UNO SGUARDO SU TUTTO IL MONDO

LA SECONDA EDIZIONE DI OPEN DIALOGUES PORTERÀ ALLA RIBALTA I CONFLITTI, LO SCENARIO ECONOMICO E IL RUOLO DELL'EUROPA E DELL'AMERICA NELL'ANNO DELLE ELEZIONI

» MARCO BALLICO

Open Dialogues seconda edizione. **Federico Rampini**, direttore scientifico del progetto, svela in questo numero di fine anno di Up Economia alcune anticipazioni sui temi proposti.

«Apriremo con un aggiornamento sul nuovo ordine mondiale, con l'intervento di esperti internazionali di conflitti e di Medio Oriente. La seconda sessione sarà dedicata al ruolo dell'Europa. Poi passeremo a discutere lo scenario economico. La prima giornata si concluderà con un approfondimento sulla Germania, paese-chiave per l'Unione e per l'economia regionale. Venerdì 8 apriremo con l'America nell'anno delle elezioni. A seguire, un confronto sul sistema Friuli Venezia Giulia. Infine, come nel marzo 2023, chiuderemo con un confronto tra i giovani e il mondo delle imprese».

Che bilancio si può fare del 2023 sotto il profilo economico e politico?

«Ci ha riservato tante sorprese, negative o positive a seconda dei punti di vista. L'America ha avuto una buona performance economica, ha smentito le previsioni di una recessione, ha chiuso l'anno con un'inflazione in calo, il mercato del lavoro vicino alla piena occupazione, gli indici di Borsa alle stelle. La Cina invece ha deluso le aspettative di una forte ripresa post-Covid, è alle prese con problemi strutturali come l'alta disoccupazione giovanile e la crisi immobiliare. La Russia ha un'economia disastrosa, ma non si è lasciata piegare né sul piano militare né dalle sanzioni. L'apertura di un nuovo tragico conflitto in Medio Oriente offre un vantaggio



Il direttore scientifico di Open Dialogues Federico Rampini con il presidente della Cciaa Giovanni Da Pozzo

strategico per tutti i nemici dell'Occidente: Xi Jinping, Putin, gli ayatollah iraniani, la Corea del Nord. La guerra tra Israele e Hamas ha esasperato le divisioni all'interno delle società occidentali. L'Europa rimane la bella addormentata nel bosco».

Il 2024 sarà segnato da due grandi appuntamenti. Che cosa si aspetta dal voto in Europa e alla Casa Bianca? In Usa ci sarà il duello Biden-Trump o prevede sorprese?

«Il voto per l'Europarlamento dovrebbe confermare uno spostamento a destra, e la sua causa determinante sarà un'immigrazione incontrollata, destabilizzante anche per i conflitti valoriali e culturali legati a etnie che non condividono i principi fondamentali

delle società occidentali. In America il 2024 rischia di aprirsi su uno scenario angosciante: Biden è inadeguato e impopolare, ma fino a questo dicembre 2023 non ha dato segno di volersi ritirare; Trump è un pericolo per la democrazia, ma il partito repubblicano non riesce a sostituirlo nel cuore della base. Le sorprese possono ancora esserci».

Qual è il giudizio su un anno e qualche mese di governo Meloni?

«Ha passato gli esami di politica estera per legittimarsi agli occhi di due partner importanti: la Casa Bianca e la Commissione europea. Non ha sbagliato i test dell'atlantismo, dell'appoggio all'Ucraina e a Israele. Da lontano, non vivendo in Italia, ho l'impressione che sia stata meno efficace nella gestione interna».

L'uscita dell'Italia dalla Via della Seta è una buona o una cattiva notizia per il Friuli Venezia Giulia e il porto di Trieste?

«Per il Fvg e il porto di Trieste è una non-notizia, né buona né cattiva. La firma da parte del governo Conte I del Memorandum sulla Belt and Road Initiative (nome ufficiale delle Nuove Vie della Seta) fu un errore. Il bilancio nazionale è stato deludente o peggio. L'Italia si è esposta a subire un danno d'immagine passando per essere filo-cinese, e in cambio non ha ottenuto nulla: gli investimenti cinesi non sono aumentati, lo squilibrio commerciale è peggiorato. Il mancato rinnovo di quell'intesa era scontato, ma Fvg e Trieste non perdono nulla così come non avevano guadagnato praticamente nulla. Se la Cina ha l'intenzione d'investire nelle infrastrutture logistiche italiane, dovrà farlo nel rispetto delle regole, dei vincoli, delle priorità strategiche con cui l'Italia definirà il proprio interesse nazionale in questo settore».

GERMANO DOTTORI, DOCENTE DI STUDI STRATEGICI PRESSO LA LUISS

SITUAZIONE INSTABILE, OCCHIO ALLA CRISI TEDESCA

LE GUERRE INFLUENZANO GLI SCAMBI COMMERCIALI.

«MOLTO DIPENDERÀ DALLE POLITICHE ECONOMICHE CHE VERRANNO ALLESTITE PER GESTIRE L'INSTABILITÀ»



Germano Dottori, docente di studi strategici presso la Luiss-Guido Carli di Roma, consigliere redazionale e scientifico della rivista di geopolitica Limes e docente del BA in International Studies presso l'università Link-Campus University of

Malta. È stato anche consulente del presidente della Commissione affari esteri del Senato. Esperto e apprezzato politologo, in questa intervista affronta le gravi crisi internazionali – con i possibili sbocchi – causate dalla guerra in Ucraina e nella striscia di Gaza tra Hamas e Israele.

In qualità di analista strategico, se la sente di tracciare una previsione su ciò che ci riserverà in chiave geopolitica il 2024?

Il futuro è imprevedibile per definizione. È certo però che sconteremo ancora a lungo la mancanza di un concerto di potenze disposte a collaborare per mantenere la stabilità. Non sappiamo dove scoppierà la prossima crisi, ma possiamo presumere che ce ne saranno altre.

Ucraina e Medio Oriente. Due pericolosissime guerre che tengono il mondo con il fiato sospeso. Come potrebbe finire?

Si tratta di due conflitti profondamente differenti. In Ucraina, la Russia sta perseguendo la distruzione della sovranità di Kiev. Solo la resistenza degli ucraini può convincere i russi che l'impresa non è alla loro portata. Siccome Mosca ha scelto la lunga via dell'attrito, è difficile che la guerra si fermi nel nuovo anno. Tra Hamas ed Israele, invece, è in corso uno scontro che Gerusalemme dovrà rapidamente chiudere, degradando l'ala militare di Hamas. Il movimento politico e la sua ideologia però sopravvivranno. Non è detto che basti a ripristinare la dissuasione.

Due popoli, due Stati. è ancora possibile?

In Israele è una formula ora improponibile. Già in precedenza, peraltro, anche chi era disponibile ad accettare la nascita dello

Stato palestinese non voleva che avesse continuità territoriale, per evidenti motivi di sicurezza.

Quali concessioni dovranno fare Europa e Ucraina per la pace con la Russia?

Se facessimo concessioni, vorrebbe dire che non pensiamo più di poter vincere e temiamo invece di essere sconfitti. Se ne fossero convinti anche i russi, non si accontenterebbero di una vittoria a metà. Mosca vuole un nuovo ordine politico a Kiev, una Costituzione neutralista per l'Ucraina e probabilmente guadagni territoriali. Può forse ottenere tutto questo con le armi, ma non deve averlo da noi.

Teme che dai due conflitti Usa ed Europa ne usciranno indeboliti?

Improbabile. L'America aveva già dato l'Ucraina per persa all'inizio della guerra, invece con i nostri aiuti resiste ormai da quasi due anni, mentre la Russia si è svenata. Quanto all'Europa, non è un vero attore geopolitico: casomai, si è notevolmente indebolita la Germania, una cosa del tutto diversa.

La Cina è la grande invitata di pietra. Quali vantaggi ne trarrà?

L'Italia non è più una competitorice della Germania, ma parte della sua catena del valore. La circostanza significa che il nostro sistema produttivo è destinato ad avvertire gli effetti negativi di qualsiasi difficoltà economica incontrino i tedeschi.

Alla luce di queste guerre come cambieranno gli scambi commerciali?

Una cosa è certa: aumenterà la domanda mondiale di materiali d'armamento e quindi quel settore ne trarrà vantaggio. Sul resto, molto dipenderà dalle politiche economiche che verranno allestite per gestire l'instabilità.

Quanto ci deve preoccupare la frenata della Germania e su quali mercati deve puntare l'Italia?

L'Italia non è più una competitorice della Germania, ma parte della sua catena del valore. La circostanza significa che il nostro sistema produttivo è destinato ad avvertire gli effetti negativi di qualsiasi difficoltà economica incontrino i tedeschi.

Domenico Pecile

Mensile fondato nel 1984

Direttore editoriale:

Giovanni Da Pozzo

Direttore responsabile:

Chiara Pippo

Vicedirettore:

Massimo Boni

Caporedattore:

Davide Vicedomini

Editore e Redazione:

Camera di Commercio di Pordenone-Udine

via Morpurgo, 4 - 33100 Udine

Corso Vittorio Emanuele II, 47 - 33170 Pordenone

Per scrivere alla redazione:

up.economia@pnud.camcom.it

Progetto grafico:

Unidea / Udine

Impaginazione:

Altrementi ADV / Udine

Stampa:

Finegil Editoriale Spa Divisione Nord-Est

Fotoservizi:

Foto immagini di Gianpaolo Scognamiglio

Archivio:

C.C.I.A.A. - Diego Petrusi Foto

LA PAROLA AI CONSORZI

SULLE PISTE REGNA L'OTTIMISMO

LA MONTAGNA HA INIZIATO SOTTO I MIGLIORI AUSPICI QUESTA STAGIONE. MOLTE LE PROPOSTE A DIMENSIONE DI FAMIGLIA E BAMBINI



» EMANUELA MASSERIA

La stagione turistica invernale ha preso il via con buoni auspici nella montagna friulana, anche se il clima rimane la variabile fondamentale. Ma cosa si aspettano per la stagione invernale gli operatori della montagna friulana? Sentendo le singole voci, le aspettative sono particolarmente alte soprattutto per **Maurizio Ferigo**, presidente del “Consorzio Dolomiti in tutti i sensi”, una rete di imprese che riunisce 41 operatori dell’area di Forni di sopra.

A FORNI DI SOPRA APRIRANNO CINQUE NUOVE STRUTTURE RICETTIVE PER UN TOTALE DI 500 POSTI LETTO IN PIÙ

«Le prenotazioni stanno andando molto bene. Abbiamo molto da offrire e i riscontri che sto sentendo dai colleghi sono ottimi. Questa stagione inauguriamo due nuove strutture ricettive e altre tre apriranno in primavera. Questo significa che ci saranno 500 posti letto in più, da qui ai prossimi mesi». Un segnale per il turismo e i visitatori che sembrano frequentare sempre più volentieri anche questa zona delle Dolomiti. L’inizio delle festività di dicembre fa presagire un buon prosieguo anche a Sappada.

«Con il ponte dell’Immacolata la stagione ha preso il via sotto i migliori auspici: le prenotazioni per tutto il periodo natalizio e per la settimana di Carnevale confermano il trend decisamente positivo. Anche i pacchetti “i bambini sciano quasi gratis” per le 3 settimane di bassa stagione stanno dando risultati entusiasmanti» dichiara il direttore del consorzio Sappada Dolomiti Turismo, **Monica Bertarelli**.

Ci sono buone aspettative anche dalle parti dello Zoncolan, la rete di imprese che riunisce tutti gli operatori della zona, con l’Albergo diffuso di Sutrio come realtà capofila. «Le prenotazioni ci sono, - fanno sapere dal Consorzio - ma in montagna l’andamento si comprende di settimana in settimana. Molto dipende dal meteo, quindi è difficile prevedere cosa succederà».

Dal Consorzio Il Tarvisiano rispondono invece che «ci si attende un buon risultato per la zona, dato che presto inizieranno le

“settimane bianche” con le scuole. Il meteo e soprattutto le nevicate dovrebbero garantire la buona riuscita dei tanti eventi sugli sci e un buon afflusso da parte dei turisti, provenienti dalla regione e dai paesi limitrofi».

Sandra Varaschin, direttrice dell’albergo diffuso di Sauris, rileva invece che: «La stagione è partita con l’Immacolata e con un minimo di impianti aperti grazie alla prima neve. C’è molto interesse da parte delle famiglie, dato che le nostre proposte sono a dimensione di bambino. Diverse persone le hanno molto apprezzate e hanno iniziato a considerarle per il periodo natalizio».

Renzo Grava, (dolomitEmozioni) della zona di Claut sempre sul tema racconta: «Dato che non abbiamo le piste da sci e non abbiamo attività particolari non siamo propriamente in attesa della partenza della stagione invernale. In ogni caso, ci aspettiamo più visite nella zona nel periodo festivo, tra Natale e Capodanno. Il palaghiaccio di Claut attrae, ad ogni modo, persone e famiglie che vengono a pattinare o anche ad assistere a gare ed eventi. Di neve, in generale, non ne abbiamo molta. Magari il tempo migliorerà in tal senso».

A SAPPADA I PACCHETTI “I BAMBINI SCIANO QUASI GRATIS” PER LE 3 SETTIMANE DI BASSA STAGIONE STANNO DANDO RISULTATI ENTUSIASMANTI

Teresa Colombara, responsabile marketing&comunicazione del Consorzio Silent Alps di Arta Terme, racconta infine delle ottime impressioni che sembrano caratterizzare l’andamento della stagione. «Per quanto riguarda le previsioni sulle occupazioni dei posti letto posso già dire che per le festività ad Arta andiamo verso il sold out di B&B, appartamenti e hotel, con clientela soprattutto italiana e poi, da fine gennaio a marzo, gli hotel sono tutti pieni con i gruppi di polacchi che vengono tutti gli anni e che riempiono le piste dello Zoncolan. A gennaio abbiamo le gare di sci in collaborazione con Cimenti Sci Carnia». Insomma c’è di che sperare per tutti gli operatori della montagna.



LE PROPOSTE

DALLE “LANTERNATE” AL FOREST BATHING: È IL TRIONFO DEL TURISMO ESPERIENZIALE

Tipologie di attività sempre più varie, sulla neve o tra i boschi, sulle piste di ghiaccio o da sci. Questo propone il panorama della montagna friulana. Il Consorzio Dolomiti in tutti i sensi, nella zona di Forni di Sopra, può però contare anche sulla piscina, il palaghiaccio, le fiaccolate e le escursioni con le guide alpine.

Anche sullo Zoncolan ovviamente si scia ma non si dimentica il lato “esperienziale”, con le ciaspolate, le “lanternate”, le escursioni a tema. Nella zona del Tarvisiano oltre allo sci da discesa si punta molto anche sulle piste da fondo, sull’alpinismo e sulle proposte più ricercate come le uscite sulle slitte trainate dai cani Musher o le escursioni con le fat bike, che permettono di affrontare qualunque tipo di terreno, anche sulla neve. Per i più piccoli ci sono anche un fun park, il sentiero degli animali, il bob su rotaia. Molto gettonata come sempre la pista da ghiaccio di Pontebba, adatta a tutte le età. A Sauris non mancano, come nelle altre località, le ciaspolate, le fiaccolate e le escursioni, (anche a cavallo su sentieri battuti tutto l’anno), ma si può contare su un’offerta di proposte come le



uscite alla scoperta delle architetture del luogo, sulle tracce del sapere popolare e all’insegna della conoscenza del territorio. Da menzionare anche una caccia ai fossili per le famiglie e alcune attività olistiche in chiave romantica, come il forest bathing. Al centro benessere di Sauris ci sono, inoltre, i maestri di sauna, le sedute di scrub, le letture attorno al fuoco con gente del posto. Cambiando zona, a Claut e dintorni funziona il Palaghiaccio. Ad Arta Terme il Consorzio Silent Alps ha invece preparato come sempre un calendario di attività in collaborazione con Promoturismo FVG per arricchire le vacanze dei suoi ospiti.

«Le più gettonate sono sempre le ciaspolate, previste per ogni weekend, a cui uniamo un aperitivo o una merenda per un momento conviviale. Aspettiamo solo la neve» riportano dall’ufficio marketing. Ad Arta, per i più audaci e sportivi c’è lo scialpinismo, per le famiglie gli appuntamenti con la fattoria didattica, per gli interessati al benessere e alla meditazione i bagni di gong. Si segue inoltre il “ciclo delle stagioni”, con il forest bathing e le attività di meditazione e consapevolezza per il solstizio d’inverno e poi per l’equinozio di primavera. Previste anche visite guidate allo stabilimento delle Terme di Arta per scoprire la storia e i benefici dell’acqua Pudia. Il Consorzio propone, infine, una serie di pacchetti vacanza con settimana bianca o senza.

OLTRE ALLE CLASSICHE OFFERTE NON MANCANO LE ALTERNATIVE COME LE ESCURSIONI CON LE “FAT BIKE” E I BAGNI DI GONG

A Sappada invece si può sciare in compagnia dei campioni olimpici Silvio Fauner e Pietro Piller Cottler, fare sci alpino, ice climbing, ciaspolate in quota e a valle, i viaggi in carrozza nei boschi e tra gli scorci più suggestivi di Sappada, dove, gli ultimi due weekend di gennaio, torna Dolomice, il festival di arrampicata su ghiaccio del Friuli Venezia Giulia, in cui tutti possono cimentarsi nell’ice climbing accompagnati da una guida alpina. A Nassfeld Pramollo, infine, si attende un inverno con neve garantita e piste extra large tra Friuli Venezia Giulia e Carinzia. A pochi chilometri da Pontebba, il comprensorio sciistico impressiona con 30 moderni impianti di risalita, 110 chilometri di piste da discesa tutte collegate tra loro e 190 chilometri di piste da fondo.

(e.ma.)

L'ASSESSORE REGIONALE AL TURISMO, SERGIO BINI

INVESTIMENTI E AGEVOLAZIONI: «COSÌ È RINATA LA MONTAGNA»

I PREZZI SONO I PIÙ VANTAGGIOSI NELL'ARCO ALPINO. IN 5 ANNI
INVESTITI 23,8 MILIONI DI EURO. IN PARTENZA DIVERSI BANDI PER
L'AMMODERNAMENTO DELLE STRUTTURE RICETTIVE E ABITATIVE

La stagione invernale Fvg sta facendo registrare numeri record. La prevendita degli skipass ha permesso di staccare 9.307 ticket, +18% rispetto al 2022; nei primi tre giorni di apertura gli impianti del Friuli Venezia Giulia hanno registrato l'accesso di 16.541 sciatori nei sei poli regionali, nonostante non tutte le piste fossero aperte. A trainare questi numeri sono stati i poli dello Zoncolan (4.866 presenze), Tarvisio (4.511) e Piancavallo con 3.616 presenze.

«Il successo della stagione invernale - spiega l'assessore regionale al Turismo, **Sergio Bini** - è generato dalla lungimirante strategia di contenimento dei prezzi adottata dalla Regione negli ultimi anni. Rispetto ai diretti concorrenti, lo skipass Fvg costa dai 20 ai 35 euro in meno. Da quest'anno è stata introdotta una tariffa per gli under 20, che possono sciare a 10 euro al giorno. Una novità che si aggiunge a un già ampio ventaglio di agevolazioni pensate per le famiglie: -30% sullo stagionale, gratuità per i minori di 6 anni, sconti per studenti universitari. Questo fa dei sei poli del Friuli Venezia Giulia delle località a misura di famiglia e di giovani. Tutto ciò senza mai rinunciare alla qualità del servizio: nel corso della passata legislatura sono già stati messi a terra 23,8 milioni di euro per lo sviluppo degli impianti».

LA PREVENDITA DEGLI SKIPASS
HA PERMESSO DI STACCARE
9.307 TICKET, +18% RISPETTO
AL 2022

Tutto questo, osserva ancora l'assessore, ha fatto rinascere la montagna regionale, che è tornata ad essere attrattiva: un'indagine di Altroconsumo ha rivelato Tarvisio come prima destinazione per la settimana bianca più vantaggiosa; il bando per attrarre investimenti per realizzare strutture alberghiere di 4 o più stelle nei comprensori sciistici, chiusosi a novembre, ha fatto pervenire 5 richieste, per un controvalore di investimenti privati pari a circa 52 milioni. I progetti provengono da tutto l'arco montano regionale: Tarvisio, Chiusaforte, Forni di Sopra, Sappada e Aviano. «Insomma - considera l'assessore - anche i privati sono tornati a investire in montagna». «Con queste premesse e meteo permettendo -



L'assessore regionale Sergio Bini

prevede Bini - ci apprestiamo a vivere una stagione invernale che punta a raggiungere per la prima volta gli 850 mila primi ingressi negli impianti del Friuli Venezia Giulia».

Molteplici le novità della stagione. A partire dalle casse automatiche per ridurre le code dei turisti sciatori a Tarvisio, Sella Nevea, Zoncolan e Piancavallo. A Forni di Sopra/Sauris è stata completata l'installazione della nuova segnaletica e sono stati implementati nuovi generatori di neve nell'area Davost e Richelan, a Sauris. Anche il polo di Tarvisio può contare su nuova segnaletica e su nuovi generatori neve, in particolare sulla pista B. A Sella Nevea, invece, è stato ottimizzato l'innevamento nella parte finale della pista Canin agonistica. Sullo Zoncolan aperte due nuove piste rosse: la «Laugiane» e la «Variante Laugiane», lunghe un chilometro e mezzo. Nel polo di Sappada sono stati installati due nuovi pannelli informativi ed è stata completata la segnaletica. A Piancavallo si sono integrati nuovi generatori di neve, si è rinnovata la segnaletica ed è stato predisposto un nuovo pannello informativo alla partenza della seggiovia Tremol 1. Inoltre, sono stati realizzati nuovi raccordi della pista da fondo Pian Mazzega.

Bini, però, guarda già al futuro, con gli interventi che saranno attivati entro i prossimi sei mesi per migliorare la ricettività in montagna, in

I NUMERI DELLA NEVE IN FVG SI PUNTA A RAGGIUNGERE GLI 850 MILA INGRESSI

- +18% prevendita Skipass - 9.307 ticket
- 16.541 i primi ingressi nei 6 poli i primi tre giorni di apertura
- 4.866 presenze sullo Zoncolan primi tre giorni
- 4.511 presenze a Tarvisio primi tre giorni
- 3.616 presenze a Piancavallo primi tre giorni
- 23,8 milioni investiti nei 6 poli sciistici tra il 2018 e il 2023
- 52 milioni di investimenti privati per 5 progetti di strutture a 4 stelle e +
- 850mila i primi ingressi previsti per la stagione 2023-2024 - sarebbe la prima volta
- 2,5 milioni per 3 nuovi bandi per ammodernamento unità abitative e alberghi diffusi
- 15 milioni per strutture con soluzioni innovative e digitali
- 44 euro skipass giornaliero dal 18 dicembre al 17 marzo
- 15 e 30 ore con Sci@sempre
- 3-4-5 ore con Sci@ore

virtù dei 2,5 milion messi a bilancio con la legge di Stabilità appena approvata. Ci sarà il nuovo bando per l'ammodernamento delle unità abitative a uso turistico e il nuovo bando per il potenziamento degli alberghi diffusi. Un terzo bando riguarderà ammodernamento di unità abitative da destinarsi ad albergo diffuso. Entro aprile 2024, infine, previsto un bando per realizzare e riqualificare strutture ricettive con soluzioni innovative e digitali che avrà una copertura di 15 milioni. «La strategia è chiara e segue due canali: attrazione investimenti privati per ricettività di qualità, 4 o più stelle, e sostegno alla ricettività lenta e diffusa sul territorio, per rendere sempre più completa, diversificata e quindi competitiva l'accoglienza in Friuli Venezia Giulia», conclude Bini.

Antonella Lanfrit

PARLANO ALBERGATORI, RISTORATORI E IMMOBILIARISTI

IN ARRIVO LE PRENOTAZIONI ANCHE PER IL DOPO EPIFANIA

PREVISTA UNA CRESCITA DEGLI ARRIVI, IN PARTICOLARE DALL'EST EUROPA, CON L'INIZIO DELL'ANNO.
RIMANE IL PROBLEMA DELLA CARENZA DI PERSONALE

Alberghi e ristoranti pieni, nonostante la neve ancora scarsa e solo pochi impianti aperti nei comprensori sciistici. Questo è successo durante il ponte dell'Immacolata. Ma cosa ci si attende per i prossimi giorni? «Complice il bel tempo, e anche grazie a un calendario fitto di manifestazioni, abbiamo avuto buone presenze», conferma la presidente di Federl'alberghi Fvg **Paola Schneider**, albergatrice a Sauris. Anche per Capodanno negli alberghi i risultati sono positivi, «con una percentuale di riempimento pari al 70% circa - evidenzia Schneider - pertanto siamo in linea con la bella stagione dell'anno scorso». Naturalmente, chiosa la presidente, «ci potranno essere anche esiti migliori, visto che dopo l'Epifania registriamo di solito una crescita degli arrivi di clientela straniera, in particolare dall'Est Europa».

«Questo periodo - sottolinea **Antonio Dalla Mora**, presidente della Fipe ristoratori di Confcommercio Udine - è per noi sicuramente uno dei più importanti dell'anno e abbiamo



Via Salsiera (Nicola Broilo)

discrete aspettative, dato che si registra un piccolo aumento rispetto all'anno scorso dovuto, ad esempio, alla ripresa delle cene aziendali di fine anno». Dalla Mora testimonia che il 'sentiment' dei ristoratori friulani è «di relativa stabilità e in prospettiva anche di crescita, se non permanesse il grave problema della carenza di personale di sala e di cucina, che continua a essere difficilmente reperibile». Anche nel Tarvisiano, il 'sentiment' dei ristoratori è buono per la fine dell'anno e «anche per il dopo Epifania le prenotazioni stanno andando bene

e sono previste in netto aumento», fa sapere il presidente mandamentale di Confcommercio Tarvisio **Diego Bellotto**, titolare dell'hotel e ristorante Edelhof, nel centro del capoluogo della Valcanale. «Si lavora molto con gli stranieri - continua - ma anche con gli italiani, con tante presenze da Trieste e da Roma». Tutti gli addetti del settore, riferisce, «si tengono sempre al passo

AUMENTANO ANCHE
LE COMPRVENDITE
DI SECONDE CASE:
+ 1,5% RISPETTO
ALL'ANNO PRECEDENTE

con i tempi grazie anche ai corsi organizzati insieme da Consorzio di promozione turistica, Confcommercio e Comune». Poi lancia un appello al governo. «Speriamo che intervenga per mettere un freno agli affitti brevi turistici che

creano una distorsione del mercato - evidenzia - tanto che per gli operatori a Tarvisio è diventato impossibile trovare un appartamento in affitto dove sistemare il personale per un certo periodo di tempo».

Per **Leonardo Piccoli**, vicepresidente nazionale Fiaip (Federazione italiana agenti immobiliari professionali) «oggi il turismo rappresenta un pilastro dell'economia, coprendo il 13% del Pil nazionale, e l'uso turistico degli appartamenti - afferma - anche in regione mostra dati decisamente positivi». «Il turismo - aggiunge - può dare una risposta al problema crescente delle case vuote in Fvg, causato dal calo demografico». A confermarlo sono anche i dati delle compravendite di abitazioni nel 2023, che in regione sono in flessione per le prime case, «ma fanno segnare un aumento dell'1,5% rispetto all'anno precedente per le seconde case - rimarca Piccoli -, segno che queste ultime diventano una risorsa per il mercato delle locazioni brevi».

Alberto Rochira

IL PIATTO DELLE FESTE FIRMATO DA QUATTRO CHEF

ANDREA SPINA/AL GALLO

"IL MARE IN BOCCA", OMAGGIO AL GUAZZETTO

C'è tutto il sapore del mare in uno dei piatti proposti da **Andrea Spina**, lo chef del ristorante Al Gallo di Pordenone, per il gran cenone di Capodanno. Non a caso il piatto si chiama "il mare in bocca" grazie all'esplosione di sapori che sprigiona.

«È un guazzetto di frutti di mare serviti con il loro sugo, leggermente piccantino con una polentina gialla integrale, per cui usiamo la blave di Mortean» spiega il creatore del piatto, lo chef Andrea Spina.

Un tripudio di cozze, vongole, lupini, fasolari, canolicchi e capesante e, ancora, mazzancolle, scampi, granciporro e cape tonde. Un vero omaggio al mare e ai suoi prodotti, tutti naturalmente freschissimi e di alta qualità. «Sono tutti ingredienti che si trovano facilmente – spiega Spina – a parte la zona di Chioggia, a causa del granchio blu». Granchio che Al gallo si trovava in menù da oltre un anno, ma Spina ha poi scelto di eliminarlo: «Ormai lo usano tutti e non è più una novità».

Ritornando alla ricetta, "il mare in bocca" è un piatto della tradizione, ma rivisitato come sottolinea lo stesso chef. Le conchiglie vengono aperte con olio e aglio, una sfumata di vino bianco e poi sgusciate, conservando



Andrea Spina

la loro acqua di cottura, mentre i crostacei vengono sbollentati in acqua leggermente salata per due minuti e poi raffreddati in acqua e ghiaccio. A questo punto la polpa del pesce viene unita al fondo di cottura che è stato fatto

bollire, con l'aggiunta di un cucchiaino di pomodoro e pangrattato per addensare il sughetto. Non rimane altro che comporre il piatto, iniziando con l'adagiare la polentina in una fondina. Al centro viene messa una cucchiata di frutti di mare «e la sensazione – spiega lo chef – è quella di avere il mare in bocca. È uno di quei piatti che fanno ritornare il cliente, non un piatto estroso, ma con un

tocco in più. C'è armonia nell'impiattamento che dà un senso di innovazione alla tradizione. In generale – confida Spina – nelle cucine c'è un passo indietro. Si riscoprono i piatti della nonna, ma alleggeriti e con una chiave nuova; sono questi secondo me i piatti che pagano, naturalmente con prodotti di alta qualità». Un piatto che rappresenta il secondo antipasto dell'intero menu, tutto a base di pesce, dalla catalana invernale con crostacei e caviale, a un primo a base di ravioli e un secondo che vede come protagonista il branzino.

Lisa Zancaner

CLAUDIO MORETTI/BARCANETA

UN VIAGGIO NEI SAPORI DEL MARE

Il pesce re della tavola. Non poteva essere diversamente alla trattoria Barcaneta di Marano lagunare per il gran cenone di Capodanno. Pesce protagonista, dunque, lavorato dalle mani dello chef **Claudio Moretti** che propone piatti delicati, da cui emerge tutto il profumo e il sapore del mare. A partire da un antipasto a base di sogliola e verdure fritte.

Un piatto che, all'apparenza, sembra di facile realizzazione, ma non è così.

Ogni passaggio viene eseguito con la massima cura. La sogliola viene cucinata al vapore per mantenere la sa carne delicata e morbida.

«Oggi le sogliole sono di stagione, quindi di ottima qualità» svela Moretti, dettagliando la preparazione del piatto. La sogliola, dopo cotta, viene arrotolata con una verdura, «può essere una carota o una zucchina, per fermare l'involto».

E della sogliola non si butta via nulla. Con le sue lische, infatti, viene preparato un brodo, meglio conosciuto come fumetto, che va fatto restringere con un po' di maizena (amido di mais) e insaporito secondo la fantasia dello chef.

A completare il piatto una julienne di verdure colorate e fritte, perché l'occhio vuole la sua

parte. Le porzioni prevedono una sogliola a persona da circa 300 grammi, da cui si ricavano due filetti senza pelle e, con l'aggiunta degli altri ingredienti, il tutto diventa un piatto delicato, ma saporito.

«Cerco di non proporre piatti troppo carichi – spiega Moretti – la mia scelta è quella di valorizzare il pesce con sapori puliti». Una filosofia che si rispecchia anche nelle altre portate, dalle codine di scampi e lenticchie, alla zuppeta di laguna, dai ravioli con rapa rossa e fasolari, al filetto di gallinella. Insomma, un viaggio nei sapori del mare.

«Cerchiamo di essere propositivi e ogni piatto

ha il suo perché – dice Moretti – utilizzando rigorosamente prodotti di stagione e creando piatti dove ogni sapore si distingue singolarmente. Personalmente – ammette – io cucino quello che mi piace mangiare. Ogni tanto sperimento – rivela – ma per fortuna ho una moglie maranese che mi frena e viriamo verso porti sicuri, con piatti che rendano onore alla materia prima».

Una filosofia che decreta da anni il successo della cucina del Barcaneta, nell'ottica del rispetto dei prodotti e dei gusti dei clienti.

(L.Z.)



Claudio Moretti

FEDERICO KRATTER/MONDSCHHEIN

RAVIOLI RIPIENI IN CHIAVE MODERNA

Raviolo ripieno di carciofo, dattero, guanciale e mentuccia. Si presenta goloso e curioso uno dei piatti che arricchiscono il menù del ristorante Mondscheine di Sappada per la cena di San Silvestro. Un piatto preparato con abilità che sa essere leggero, dato che le portate non sono poche. La sapienza e l'abilità dello chef **Federico Kratter** fanno nascere questo piatto che richiama i sapori della tradizione, ma con un tocco in più. «Il nostro è un menù abbastanza classico che segue la stagionalità dei prodotti» dice Kratter, illustrando il suo raviolo. Si parte dalla pulizia dei carciofi, di cui si tiene la parte



Federico Kratter

tre ravioli per piatto e si riempie con i carciofi. Alla base del piatto viene adagiata una crema di dattero, ovviamente di alta qualità, che viene tenuto in ammollo con aceto di mele per ottenere un effetto agrodolce. I datteri vengono poi frullati a crema diventando, appunto la base. Si adagia un cucchiaino di questa crema e sopra i tre ravioli che vengono ricoperti con un velo di besciamella realizzata in maniera classica ma con l'aggiunta di mentuccia, quella fresca dell'orto messa poi a seccare. Sopra viene messo il guanciale sottile e croccante (due pezzetti per raviolo) e, per terminare al centro

di adagiano i carciofi tenuti da parte e fritti con arte. Ovvero in olio a 140° che in cottura raggiunge i 180° con un lento passaggio così da cuocere bene il carciofo rendendolo croccante. A terminare il tutto una spolverata di mentuccia. «È un piatto goloso – dice Kratter – e noi cerchiamo di ricreare piatti tradizionali in chiave più moderna e rielaborata, giocando anche con le forme, per riuscire a rendere i piatti eleganti e divertendoci. Ma senza esagerare».

(L.Z.)

MASSIMILIANO SABINOT/VITELLO D'ORO

IL TRADIZIONALE MUSÈT CON TARTARE DI GAMBERI

All'apparenza può sembrare uno dei grandi classici da servire durante le festività natalizie, ma il piatto proposto dallo chef **Massimiliano Sabinot** per il ristorante Vitello d'Oro di Udine riserva grandi sorprese. «In effetti – svela

lo chef – è un piatto classico cucinato in maniera tradizionale, ma con una punta di diamante». La classicità si chiama musèt, uno dei prodotti più tipici della cucina friulana che viene, appunto, cotto in maniera tradizionale. Una rondella di questo ingrediente trova un letto di crema di cren, realizzata come una sorta di besciamella liquida e lucida. E poi la sorpresa: una tartare di gamberi adagiata sul musèt. I gamberi vengono sgusciati e cotti solo da un lato nel Kamado, una sorta di barbecue in ceramica che consente la cottura cosiddetta "in campana". Una volta scottati, i gamberi vengono fatti raffreddare in acqua e ghiaccio e tamponati bene. Il risultato è avere il gambero al 50% cotto e al 50% crudo che, in un secondo momento, viene tritato al coltello e senza sale, lasciato in purezza con tutto il suo sapore. Dai gamberi si ricava una quenelle che andrà a terminare il piatto, o quasi. Un altro tocco di estrosità dello chef è la guarnizione con foglie



Massimiliano Sabinot

di cren, utilizzate a crudo, che hanno una parte fondamentale nel piatto. «È un abbinamento particolare – spiegalo chef Sabinot – ed è un piatto che proponiamo anche in carta già da de anni, quindi un piatto della tradizione che mette

in risalto il pesce». La filosofia della sua cucina è proprio questa, ovvero mantenere tradizione e identità, «ma gli ospiti sono aperti a provare piatti nuovi e insoliti» sottolinea. Naturalmente, la materia prima fa oltre il 60% del piatto e sul territorio la troviamo sempre di qualità» dice Sabinot, anche se i prodotti buoni vanno lavorati da mani sapienti come le sue. «Dalla Rosa di Gorizia – spiega

bene – a ortaggi, formaggi, pesce e carne, i prodotti buoni ci sono, ma è più facile capire l'assemblaggio finale di un piatto che viene giudicato nel suo complesso e qui dipende da come viene trattato il prodotto». Per i palati poco allenati non è sempre facile cogliere tutti i singoli sapori di un piatto ed è qui che sta la maestria degli chef: «Siamo noi a proporre tradizione o innovazione, ma senza strafare. A volte c'è uno sbalordimento iniziale, ma poi clienti sono soddisfatti, anche delle novità».

(L.Z.)

IL FOCUS SUL COMPRENSORIO DI LIGNANO, CON LATISANA E MARANO

UN MILIARDO DI VALORE AGGIUNTO

LO STUDIO, REALIZZATO DA QUANTITAS E QUESTLAB, EVIDENZIA
L'INFLUENZA DEL TURISMO SULLA VIVACITÀ DELL'ECONOMIA

Lignano Sabbiadoro, con Latisana e Marano, risulta avere un valore aggiunto di 1 miliardo e 35 milioni di euro. E se a Lignano, in particolare, il valore aggiunto derivante dal solo turismo in senso stretto è il 72% del totale, è chiaro che il comparto influenza anche la vivacità di tutti gli altri settori economici.

Il calcolo è stato fatto da Quantitas e Questlab srl nell'ambito di un'analisi realizzata su iniziativa del Comune di Lignano Sabbiadoro e con il sostegno della Cciaa di Pordenone-Udine. A presentare la ricerca nella Sala Gianni Bravo dell'ente camerale a Udine, **Nicola Ianuale**, ceo e founder di Quantitas e Questlab, affiancato dalla sindaca di Lignano **Laura Giorgi**, nonché dal "padrone di casa", il presidente Cciaa **Giovanni Da Pozzo**, e dall'assessore regionale alle attività produttive e turismo **Sergio Emidio Bini**.

Il calcolo del valore aggiunto è stato possibile, ha spiegato Ianuale, grazie all'incrocio di diverse fonti informative come Istat, Prometeia, Camera di Commercio, Inps, Banca d'Italia, Comune e altre. Latisana ha una quota di valore aggiunto turistico pari al 17,3% del totale, Marano segna il 38,4%. «Lignano ovviamente la fa da padrona nel settore – ha introdotto il presidente Da Pozzo –, realizzando i tre quarti del valore aggiunto proprio in connessione diretta con l'attività turistica, dalla quale però dipendono in misura quasi totale anche comparti dell'industria, dell'artigianato, delle costruzioni, del commercio, dell'agroalimentare e dei servizi».

«Il bando per il miglioramento delle unità abitative a uso turistico che abbiamo promosso come Regione – gli ha fatto eco l'assessore Bini – ha ottenuto 149 domande e di queste ben 143 arrivano da Lignano: è chiaro come anche il privato creda nella crescita di questa

località di punta per il nostro turismo, che anche quest'anno ha registrato dati importanti e che ha ancora tante potenzialità da sviluppare. Il merito di questi risultati significativi è innanzitutto degli imprenditori, ma tanto è stato fatto anche con il grande lavoro di squadra pubblico-privato di questi anni».

Per la sindaca Giorgi «sarà importante partire da questi dati per guardare al futuro e pianificare le prossime azioni con la consapevolezza che ci danno dei numeri affidabili», ha detto, evidenziando come i risultati positivi siano «frutto di 120 anni di impegno ed esperienza della nostra città».

Lignano è il primo comune per numero di arrivi in Fvg, il 27% del totale nel 2022 e con un +1,3% sul 2019. È primo anche per presenze,

con il 39% del totale regionale e un buon +4,8% sul 2019. Lignano ha il 43% dei posti letto totali del Fvg e segna un +2,3% sul 2019. Gli addetti di ospitalità e pubblici esercizi sono oltre 4 mila e sono il 10% del totale della regione.

I posti barca rappresentano il 53% del totale della regione. Si considera poi l'indotto relativo al settore immobiliare: Lignano ha un valore medio immobiliare a metro quadro tra i più alti in Friuli Venezia Giulia: circa 3.500 euro al metro quadro, un valore più che doppio rispetto alla media regionale, aumentato del 9,2% solo nell'ultimo anno. Inoltre, 23.504 risultano essere seconde case (89,5%) e 2.713 prime case (10,5%).

Presenza turistica per comune e aree

Territorio	2019	2022	%
Lignano	3.495.091	3.672.200	4,8%
Latisana	37.283	50.047	25,5%
Marano Lagunare	8.404	14.682	42,8%
SLL di Latisana	9.417.665	9.240.233	-1,9%
Provincia Udine	5.427.975	5.592.136	2,9%
Friuli Venezia Giulia	9.052.850	9.350.522	3,2%

Fonte: Istat

IL FUTURO

NUOVE PROFESSIONALITÀ CON TOURISM 4.0 SPECIALIST

«Sono numeri importanti di una città che continua ad investire nell'edilizia e nell'ammodernamento di alberghi, ristoranti e dell'offerta commerciale. Sono molti infatti gli imprenditori della località che si avvalgono dell'art. 100 dell'edilizia e dei finanziamenti agevolati Frie (Fondo di Rotazione per le Iniziative Economiche nel Friuli Venezia Giulia) per il continuo miglioramento delle attività turistiche e commerciali» così commenta lo studio realizzato da Quantitas e Questlab, **Alessandro Tollon**, presidente provinciale e regionale di Concommercio Federmoda e vice presidente Concommercio Udine. «Questi numeri confermano l'estrema attrattività della località e delle strutture e servizi qualitativi offerti ai turisti – commenta **Enrico Guerin**, vice presidente di Federalberghi della provincia di Udine -. Vi è pertanto la necessità e l'importanza di mantenere alti gli standard qualitativi offerti e richiesti dal turista moderno, abituato a viaggiare e ad essere informato». Non mancano però le problematiche.

È STATA PRESENTATA L'ACCADEMIA AL MITS MALIGNANI. PER MANTENERE GLI STANDARD ELEVATI "SERVIREBBE UN NUMERO PIÙ ELEVATO DI LAVORATORI, CIRCA IL 20% IN PIÙ"

«Reperire collaboratori stagionali è sempre più difficile – continua Tollon -. Lignano avrebbe bisogno di un numero più elevato di professionalità, circa il 20% in più, ma è davvero difficile trovarle sul mercato. Proprio per questo abbiamo chiesto alla Regione di impegnarsi per poter aumentare la quota di lavoratori subordinati stagionali non residenti in Ue previsti dal nuovo Dpcm triennale di programmazione transitoria dei flussi 2023-2025 (legati al click day). Dobbiamo inoltre prima o poi fare un ulteriore approfondimento circa le nuove esigenze legate al lavoro manifestate dai nostri giovani» conclude Tollon.

«Grazie a collaborazione con alcuni enti e la Regione Fvg abbiamo fatto partire come MITS Malignani un'accademia della durata di due anni (2.000 ore) dedicata alla formazione di figure professionali per l'accoglienza denominata Tourism 4.0 Specialist – puntualizza Guerin -. L'abbiamo presentata nei giorni scorsi all'auditorium Zanon alle classi quinte. La volontà con questo percorso formativo è di creare figure professionali specializzate nella corretta gestione dell'impresa turistico-ricettiva, in grado di promuovere l'utilizzo e la valorizzazione aziendale di ecosistemi digitali per la generazione e fruizione di conoscenza condivisibile a supporto dei processi di digital management, l'Ospitalità 4.0, con conoscenze in ambito di management dell'impresa ricettiva, di sostenibilità nel settore turistico e del Tourism Experience Design».

Giada Marangone

IL CALENDARIO

FESTIVITÀ CON IL PRESEPE DI SABBIA E IL VILLAGGIO DEL GUSTO

Particolarmente viva durante le vacanze natalizie la località di Lignano Sabbiadoro. I turisti potranno visitare gratuitamente fino al 4 febbraio presso l'Ufficio spiaggia n. 6 il suggestivo **Presepe di Sabbia**, giunto alla sua XX Edizione. Tutti in piazza Fontana il 31 dicembre per la grande festa di **Capodanno in piazza**, uno spettacolo di musica live e animazione a 360 gradi con i DJ di Radio Company e Radio 80 e la musica live della Royal Band che proporranno le più belle canzoni di sempre e i successi più ballati del momento. Sempre in piazza Fontana il 1° Gennaio dalle 14.30 si terrà il **Concerto del 1° dell'anno**, uno show con Stevie Biondi e Ariane Diakite accompagnate dalla band di Dario Dal Molin Quartet in un concerto a tema Soul e Gospel pieno di energia dove non mancheranno i tradizionali brani a tema natalizio reinterpretati dal collettivo. Al Parco San Giovanni Bosco è stato allestito, per i più piccoli, **Villaggio di Natale** e si potrà visitarlo fino al 7 gennaio. Sul piazzale della chiesa è aperta sempre fino al 7 gennaio la **pista di pattinaggio** sul ghiaccio. I visitatori potranno inoltre gustare prelibatezze eno-gastronomiche e acquistare regali e pensiero al **Villaggio del Gusto** in Viale Gorizia e Lungomare Trieste, anche questo aperto fino al 7 gennaio. All'Ufficio Spiaggia n. 5 il 6 gennaio alle 17.30 si terrà l'**Accensione del Pignarùl**, il tradizionale falò ben augurale di inizio anno. (g.m.)

UN'IDEA DIVENTATA VIRALE

WE LOVE SARDONI: UN LIBRO CHE VA OLTRE IL RICETTARIO

DA UNA BATTUTA È NATO UN INSTANT BOOK CHE RACCONTA I SEGRETI E LE SCORPACCIE DI ALICI FATTE IN FAMIGLIA E CON GLI AMICI

Bizzarro ma vero: tutto è nato da una battuta. La Dama Bianca. Duino, esterno giorno, sole di giugno, caldo ancora accettabile. Due futuri amici con la comune passione per la buona tavola si danno appuntamento a pranzo e la scelta va dritta su un piatto che chiama il sorriso sul volto di entrambi. È un attimo e si parla di sardoni, si elogiano i sardoni, si esaltano i sardoni. «Dovremmo fondare il Club dei sardoni». Ecco la battuta, servita su un piatto di pesce azzurro. L'idea è sembrata a entrambi talmente geniale da porsi nemmeno il problema di cosa si farebbe in un club del genere. Quello è venuto subito dopo. Forti del motto creato con intuizione immediata «In sardoni we trust» l'idea del club è diventata virale sui social, con richieste di iscrizioni, proposte di cene a tema, post di ricette, segnalazioni di locali dove le fanno al meglio, divulgazione di saperi e sapori dedicati a un argomento amatissimo. Così è nata l'idea del libro «We love Sardoni». Un instant book di fatto, perché la presentazione d'obbligo non poteva che essere alla Barcolana ai



primi di ottobre, secondo **Fabiana Romanutti**, editrice di qubi e **Nicola Santini** giornalista e volto televisivo di trasmissioni food, entrambi appassionati di cucina. Il sottotitolo «I segreti. Le ricette. Le scorpacciate» indica chiaramente il metodo di lavoro: tutte le ricette sono state sperimentate dai due autori, testate e fotografate nei vari buffet, trattorie ristoranti di Trieste e provincia. Sardoni marinati, fritti, impanati, in savor, in un piatto di pasta facendosi spiegare i procedimenti da amici

cuochi e cuinieri in modo che ne esprimessero tutto il valore e che permettessero di rifare le ricette a casa (chi non ha i sardoni sotto manao può sostituirli con le alici, poiché i sardoni di fatto sono alici. Il loro nome scientifico è *Engraulis encrasicolus*, mentre la sarda o sardella è *Sardina Pilchardus*). Storia della pesca di questi pesciolini, il modo di pulirli e prepararli: nulla manca in questo libro che è diventato un vero cult di promozione turistica del territorio. info@insardoniwetrust.it Il libro si può acquistare su shop.qbquantobasta.it/

È STATO PREMIATO ANCHE DALLA CAMERA DI COMMERCIO COME GIOVANE IMPRENDITORE

L'ARTIGIANO DIGITALE CHE CREA MONDI IN 3D

SAUL CLEMENTE È IL TITOLARE DI OPERAVENTUNO E REALIZZA PROGETTI PER STUDI DI ANIMAZIONE, DESIGN E ARCHITETTURA E PER AZIENDE DI SVILUPPO DI VIDEOGIOCHI

» GIULIA ZANELLO

Creare opere utilizzando la tecnologia 3D e strumenti digitali, software di modellazione e scultura digitale, rendering offline e real-time, motion capture, texture authoring e altre tecnologie correlate per dare vita a modelli tridimensionali di personaggi, oggetti, animali, piante, creature fantastiche, ambienti e rendere l'opera realistica a seconda delle esigenze del committente finale. Si definisce un artigiano digitale **Saul Clemente**, titolare di Operaventuno e da poco premiato dalla Camera di commercio di Pordenone Udine come giovane imprenditore, che realizza progetti per studi di animazione, design e architettura aziende di sviluppo di videogiochi e molte altre realtà.

Tutto inizia quando da impiegato di una grande catena di videonoleggio inizia ad avvicinarsi al mondo 3D realizzando un video e appassionandosi al settore. Decide di abbandonare il posto fisso per dedicarsi a questa nuova occupazione, affacciandosi a clienti di alto livello, in particolare del settore del mobile. «I primi anni sono stati molto intensi, cercavo di essere sempre un passo avanti offrendo qualcosa di diverso ed innovativo rispetto agli studi concorrenti, lavoravo senza sosta e mi è servito per fare esperienza, accumulare clienti e apprendere velocemente nuovi software per creare prodotti virtuali sempre in linea con le esigenze di mercato», spiega l'imprenditore. «La svolta più significativa è avvenuta quando mi sono avvicinato alla produzione di elementi 3D per videogiochi –



aggiunge -: il cui processo di realizzazione è la base della grafica 3D che sta dietro alla realtà virtuale, alla realtà aumentata e ai metaversi, tecnologie di cui si sente parlare sempre più spesso di questi tempi». Un viaggio imprenditoriale che parte diversi anni fa da una passione, certo, ma anche dal lavoro di squadra con alcuni professionisti incontrati durante il percorso. «Mi sono sempre fatto aiutare da colleghi, diventati amici o persone di cui mi posso fidare a livello professionale e oggi il team si è allargato a una rete di contatti estesa in tutta Italia, che si ottimizza a seconda del progetto», racconta, e «un'altra grande novità è stata quando ho conosciuto una collega in uno studio in provincia di Pordenone, oggi siamo compagni di lavoro e di vita».

Nel 2021 hanno avviato lo studio Operaventuno: lei, architetto, si occupa anche della parte di fotografia e stile per servizi come progettazione architettonica digitale e di interni, sviluppo modelli 3D, scultura digitale, creazione e scansione di texture, rendering statico, postproduzione, animazione, effetti speciali per video, virtual production, riprese reali 360°, montaggio e creazione di video digitali per i social media. «Puntiamo molto sulla creazione di immagini e video digitali, mantenendo uno stile pulito e attento alle tendenze del momento – prosegue Saul -. Uno dei progetti più originali è quello in cui viaggiamo con la telecamera in uno spazio metafisico, inseguendo sogni luminosi attraverso vari tunnel. Fondiamo l'architettura con concetti astratti, andando oltre l'immagine tradizionale e questi video per noi sono dei test piuttosto complessi dal punto di vista tecnico, in cui vogliamo far cogliere la magia di questo lavoro: il nostro target sono aziende o professionisti che desiderano raccontare emozioni attraverso le loro creazioni e noi soddisfiamo le loro richieste».



AZIENDE IN CRESCITA

MSG ACQUISISCE UN RAMO D'AZIENDA DI FRIUL CLEAN

CON UN'OPERAZIONE DEL VALORE DI QUASI 500 MILA EURO, LA REALTÀ DI CAMPOFORMIDO SI RICONFERMA LEADER REGIONALE NELLA LOGISTICA DI MAGAZZINO

È di questo mese l'acquisizione, da parte di MSG spa, di un ramo aziendale della Friul Clean di Udine, inerente al settore logistica e magazzino.

Si tratta di un notevole passo avanti per la realtà di Campoformido, già a capo di un gruppo di società, che, dopo l'avvio dei lavori per il nuovo hub a Ronchi dei Legionari, non accenna a fermare la sua corsa. Infatti, oltre a riconfermarsi come uno dei maggiori leader della regione nel trasporto, movimentazione e stoccaggio di beni per conto di clienti, grazie alla recente acquisizione potrà ampliare il raggio d'operatività in tutto il Triveneto.



MSG È ANCHE UNO DEI PIÙ IMPORTANTI OPERATORI DEL NORD-EST NELLA FETTA DI MERCATO DELLE CONSEGNE A DOMICILIO

Il valore dell'operazione, che si avvicina ai 500 mila euro, ha inoltre permesso di aumentare il numero occupazionale di 90

addetti, che si occuperanno di gestione dei magazzini e della movimentazione di merci per importanti realtà a livello nazionale, come Parmalat, Susa, GSL e non ultimo SDA, che grazie all'acquisizione entra a far parte del portafoglio clienti. «Siamo molto soddisfatti di questa operazione – dichiara **Elio Cecconi**, Amministratore Delegato di MSG – oltre a poter ampliare il nostro livello di competenze, avremo infatti

la possibilità di creare nuove sinergie fra i vari magazzini, che si traduce in maggiore efficienza e qualità di servizio per i nostri clienti. Ringraziamo i professionisti che hanno collaborato con noi per l'acquisizione: il Dottor Nicola Galluà di Confcooperative Alpe Adria, l'Avvocato Laura Candusso e il Dott. Giancarlo Padula dello studio Sviluppo Imprese Advisor».

I numeri di MSG parlano chiaro: un ricavo 2022 di 64 milioni, un utile netto di 1,7 milioni, una posizione finanziaria netta (PFN) di 14,4 milioni e un margine operativo lordo del 10% sui ricavi oltre a più di 1300 addetti, numero in costante crescita. MSG è anche uno dei più importanti operatori del Nord-Est nella fetta di mercato delle consegne a domicilio, chiamata in termini tecnici "dell'ultimo miglio" che, avvicinandoci sempre di più alle festività natalizie, ha in questo periodo dell'anno la sua massima produttività.

PREINDL & PAOLONI

PRODOTTI ASSICURATIVI PER IL MONDO IMPRENDITORIALE

Oltre ottomila clienti, 23mila polizze gestite attualmente, 60 anni di presidio a Udine, 22 persone in staff. Preindl & Paoloni Insurance Finance Advisors è una delle maggiori realtà assicurative del Friuli Venezia Giulia, frutto dell'unione di due storiche agenzie assicurative udinesi, fondate dai padri degli attuali titolari, **Enrica Preindl e Marco Paoloni**.



I due titolari Marco Paoloni e Enrica Preindl

«I nostri genitori, con le rispettive agenzie, iniziarono un'avventura che ha plasmato la realtà assicurativa del Friuli, conquistando clienti importanti», riferisce Enrica Preindl, il cui padre dalla sede di via Rauscedo creò un rapporto di grande fiducia con Confindustria, tuttora in essere. Primo referente rafting in Italia, Preindl creò prodotti ad hoc per il mondo imprenditoriale al quale era fortemente legato, «e quel filone, coi suoi valori, è stato mantenuto - conferma la figlia Enrica -, mentre la clientela si è ampliata alle persone fisiche».

OLTRE OTTOMILA CLIENTI, 23MILA POLIZZE GESTITE ATTUALMENTE, 60 ANNI DI PRESIDIO A UDINE, 22 PERSONE IN STAFF

Dal 2008 l'agenzia è plurimandataria: oltre ad Allianz Spa, l'agenzia rappresenta le compagnie Allianz Global Corporate & Speciality, Allianz Global Assistance, Helvetia compagnia svizzera, Groupama, RBM Salute, Tutela legale, Tua Assicurazioni. Tenendo fede all'insegnamento dei capostipiti, oggi la S.r.l. ha arricchito l'offerta con un tocco di modernità, fornendo a privati, professionisti e aziende prodotti in ambito finanziario, assicurativo, di servizi le polizze tradizionali (rca, cvt, abitazione, infortuni, spese mediche), ma anche innovative come le polizze parametriche (una copertura assicurativa semplificata che prevede, in caso di sinistro, un risarcimento stabilito a priori; quando il parametro supera la soglia stabilita, parte il rimborso diretto), o quelle particolari su eventi, strumenti musicali, collezioni provate, opere d'arte, cyber risk, e via dicendo.

I PRODOTTI SI SONO AMPLIATI A EVENTI, STRUMENTI MUSICALI, COLLEZIONI PRIVATE, OPERE D'ARTE, CYBER RISK

Ciò che caratterizza la Preindl & Paoloni è la capacità di cucire su misura le assicurazioni sulle esigenze delle diverse categorie, dalle aziende agricole alle persone fisiche nella loro specificità. Importante l'impegno sociale dei due soci - ai quali si è aggiunto il giovane agente **Daniele Lavia**, nell'ottica di un futuro cambio generazionale («è cresciuto con noi, assorbendo la nostra filosofia», precisa Preindl) -: per promuovere uno stile di vita attivo e la salvaguardia dell'ambiente, l'agenzia sostiene attivamente iniziative sportive e ambientali del territorio quali il circolo ippico friulano, l'Apu Woman Delser, il Cus di Udine (centro universitario sportivo), la onlus Giant Trees Foundation.

Rosalba Tello

UN OPERATORE VIRTUOSO IN GRADO DI VALORIZZARE SCARTI, MATERIALI E RIFIUTI

IL PRIMO BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ DELLA GESTECO

L'OBIETTIVO È QUELLO DI CONDIVIDERE CON I SUOI STAKEHOLDER I RISULTATI ECONOMICI, SOCIALI E AMBIENTALI GENERATI DALL'AZIENDA

Gesteco spa di Povoletto, impresa capofila del Gruppo Luci, ha presentato in Confindustria Udine, nella suggestiva cornice della Torre di Santa Maria, il suo primo Bilancio di Sostenibilità con lo scopo di condividere, con i suoi stakeholder, i risultati economici, sociali e ambientali generati dall'azienda.

All'incontro, moderato dalla giornalista **Alessandra Salvatori**, sono intervenuti **Michele Nencioni**, direttore generale di Confindustria Udine, il vicepresidente di Gesteco, **Adriano Luci**, e **Chiara Pontoni**, Sustainability Manager di Gesteco. Quest'ultima ha illustrato i risultati emersi dal Bilancio di sostenibilità, tra cui: l'acquisto di energia elettrica proveniente solo da fonti rinnovabili; l'autoproduzione di energia rinnovabile garantita dagli impianti fotovoltaici di proprietà che, unita all'acquisto di energia con garanzia di origine, permette di coprire il 21% dei consumi totali dell'azienda, evitando le emissioni di 391 tonnellate di anidride carbonica equivalente; l'utilizzo del 74% di plastica riciclata per il confezionamento delle malte preconfezionate.

Inoltre, Gesteco ha promosso attivamente la sensibilizzazione in materia di sostenibilità sociale, ambientale e di governance, coinvolgendo attivamente clienti, fornitori e l'intera comunità. La visione aziendale va oltre l'eccellenza operativa, mirando a ispirare una partecipazione diffusa e responsabile per generare valore condiviso.



Il vicepresidente di Gesteco, Adriano Luci, e Chiara Pontoni, Sustainability Manager di Gesteco (Foto Rilande)

Nel processo di sviluppo del Bilancio di Sostenibilità, Beeability – il team di esperti in sostenibilità di Gesteco - ha coinvolto i colleghi delle varie funzioni aziendali nella rendicontazione delle performance in conformità con il framework dei GRI standard. Gesteco ha intrapreso questo percorso in partnership con LifeGate, azienda leader nel settore e punto di riferimento della sostenibilità nel panorama nazionale.

Durante l'evento, **Paola Bezzi**, Sustainability Manager di LifeGate, ha illustrato i contenuti del documento, presentando l'approccio metodologico adottato, il quadro normativo e le nuove sfide per il futuro nell'ambito della circolarità e della transizione ecologica. L'evento si è concluso con l'intervento di Adriano Luci che ha sottolineato l'importanza del cammino intrapreso, «un passaggio determinante per migliorare tutti i processi aziendali che devono essere orientati verso la sostenibilità e la circolarità. Vogliamo essere un operatore virtuoso in grado di valorizzare scarti, materiali e rifiuti, donando loro una seconda vita, il tutto in totale trasparenza».

Guardando al futuro, Gesteco ha definito un piano di sostenibilità con obiettivi a breve, medio e lungo termine. Tra le azioni più importanti, ci sono l'implementazione di una politica di diversità e inclusione, il coinvolgimento dei fornitori in attività di formazione sulla sostenibilità e attività per ridurre l'impronta di carbonio dell'organizzazione.



Autorità e pubblico presenti nella Torre di Santa Maria (Foto Rilande)

FABBRO ARREDI

PREMIO WUNDERWOOD, VINCE LA LIBRERIA "ZERO"

A vincere la terza edizione del contest WunderWood – Perduti nelle meraviglie del legno è la libreria "Zero" di **Leonardo Cremonesi**, **Letizia Gamba** e **Letizia Mapelli** dell'Accademia di Belle Arti Brera – Milano. Il premio è stato assegnato durante l'evento di premiazione all'interno del laboratorio Fabbro Arredi, durante il quale è stato svelato in anteprima il mobile vincitore e sono stati esposti i progetti partecipanti al concorso. Ad aprire la serata la performance live audiovisiva "Exodo" di **Giovanni Boscolo**, **Jacopo Brunisso** e **Giona Rossetto**. WunderWood 2023 ha invitato attraverso un bando gli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Brera – Milano, della Facoltà di Architettura di Lubiana e dell'Accademia di Belle Arti G.B. Tiepolo di Udine, a progettare un mobile contenitore in legno ispirato al tema "Il Simbolo Mobile" che si distingua per creatività, innovazione e coerenza con il tema. Una giuria d'eccezione composta da **Alfred de Locatelli** per l'Accademia di Belle Arti di Brera – Milano, l'Arch. **Alessio Princic** per la Facoltà di Architettura di Lubiana, **Claudio Papa** – Industrial Designer, **Massimo Paniccia** - Solari di Udine Spa, **Maria Christina Hamel** - Designer e **Sandro Fabbro** di Fabbro Arredi, ha decretato, oltre al mobile vincitore, cinque menzioni speciali. A motivare la scelta della giuria è stata la capacità di "Zero" di essere



Letizia Mapelli, Leonardo Cremonesi e Letizia Gamba, i vincitori del contest WunderWood 2023 con il loro progetto, la libreria interattiva "Zero".

«Uno degli obiettivi del concorso – spiega Sandro Fabbro – è l'opportunità di fare un'esperienza formativa in grado di sviluppare competenze e abilità integrative.» Il progetto vincitore, infatti, è stato prodotto, ne sarà promossa la vendita e verrà esposto in occasione di alcune mostre, in Italia e all'estero. Sarà uno strumento di divulgazione dell'iniziativa e di promozione del settore arredo e del design». «L'aspetto innovativo del concorso – commenta Claudio Papa – è proprio nella possibilità da parte dei ragazzi di progettare mettendosi in relazione con l'azienda, ma anche nel confronto culturale che si crea tra le scuole». INFO: www.wunderwood.it

un elemento d'arredo funzionale e allo stesso tempo di catturare l'interesse del bambino attraverso i numeri e i colori primari. Fonte di ispirazione è il tema del "Simbolo" rappresentato dalla scala numerica nella parte centrale della libreria. "Zero" dispone di un sistema di scaffalatura mobile, grazie ai quali il bambino può misurare la propria altezza e segnare i traguardi raggiunti durante le varie fasi della crescita. I tre giovani studenti hanno visto realizzato il loro progetto da Fabbro Arredi che li ha accompagnati a seguire un percorso formativo attraverso le varie fasi produttive di un mobile, dall'analisi al disegno tecnico, fino al montaggio.

NELLA SEDE DI LAMITEX

CONSORZIO PONTE ROSSO TAGLIAMENTO, IMPRENDITORI A CONFRONTO

Si è tenuto nella sede di Lamitex Spa l'incontro con gli imprenditori delle aree industriali spilimberghesi che il Consorzio Ponte Rosso Tagliamento organizza annualmente. Ad accogliere i colleghi imprenditori, **Renato Turchetto** e **Guido Calzolari**, rispettivamente uno dei titolari e l'Amministratore Delegato di Lamitex, azienda leader nella produzione di laminati decorativi ad elevata innovazione.

L'evento, svoltosi alla presenza dei vertici dell'ente consortile e del Sindaco della Città del mosaico, ha visto la partecipazione degli imprenditori insediati nella Zona industriale Nord e Cosa, quest'ultima recentemente convenzionata.



Sergio Barel, Presidente del Consorzio, sottolinea come investimenti e progettualità in questa area hanno convinto le imprese ad investire. Il Direttore del Consorzio, **Daniele Gerolin**, ha fornito un approfondimento sulle opere di più recente avvio, ed il Sindaco di Spilimbergo, **Enrico Sarcinelli**, ha sottolineato lo spirito di collaborazione con cui Comune e Consorzio hanno lavorato.

Turchetto, titolare di Lamitex, ha colto l'occasione per presentare l'azienda. "Lamitex crea laminati decorativi utilizzati per rivestire qualsiasi superficie verticale, nel campo del design, dell'arredamento e dell'architettura di interni. La produzione si avvale di un reparto di laminazione per la produzione di laminati in bobine e in fogli e di una divisione per l'applicazione degli stessi su supporti a base legno.

Citando Eistein, per il quale l'immaginazione era più importante della conoscenza, Turchetto ricorda come nel 2006 assieme ai soci fondatori, Luciano Andreutti e Marco Fadini, immaginarono un prodotto che doveva avere nel suo DNA tre caratteristiche fondamentali: la sostenibilità, il design e la lavorabilità.

INVESTIMENTI E PROGETTUALITÀ IN QUEST'AREA HANNO CONVINTO LE IMPRESE A INVESTIRE. LA STESSA LAMITEX HA AVVIATO UNA PROFONDA RISTRUTTURAZIONE

«Nel 2007 - continua Turchetto - ci siamo insediati a Pinzano al Tagliamento dove nel 2008 è partito il primo impianto di laminazione; nel 2016 ci siamo trasferiti a Spilimbergo trasformando il sito, che fungeva da magazzino, in uno stabilimento adatto all'attività produttiva. La ristrutturazione ha permesso di sviluppare 5.500 mq di area industriale coperta e 17.500 mq di area scoperta, dove si collocano 2 impianti fotovoltaici che compensano il 50% del fabbisogno energetico aziendale. Occupiamo 45 collaboratori e lavoriamo in 40 paesi nel mondo, toccando tutti i 5 continenti, potendo contare su 220 clienti attivi. Abbiamo sempre puntato molto sulla nostra affidabilità che ha conseguentemente creato un rapporto di forte fiducia con i clienti; e continueremo ad investire: nel commerciale, in tecnologia, sul mix di prodotti e non ultimo sulla formazione: si pensi infatti che, solo nell'ultimo anno, abbiamo investito in 1.900 ore di formazione!»

REALTÀ NATA NEL 1923

RICERCA E SVILUPPO AL MOLINO PORDENONE

La ricerca e sviluppo si fa anche sulla farina: lo dimostra Molino Pordenone, che dal 1923 – cent’anni esatti, dunque – produce in Italia farina di grano tenero che distribuisce in diversi Paesi dell’Unione Europea ai professionisti della panificazione, della pasticceria e della pizzeria, oltre che all’industria alimentare, macinando 70.000 tonnellate di grano all’anno. Nella formulazione di queste farine è infatti centrale il lavoro di due laboratori interni oltre ad altri esterni accreditati, sia per garantire igiene e sicurezza microbiologica che per sviluppare farine dalle caratteristiche tecniche sempre più avanzate; forti anche dei 2800 camion di materia prima analizzati in ingresso, dei 640 lotti di macinazione singolarmente analizzati all’anno, e delle 3500 analisi annue sia



interne che esterne. «Stiamo nazionalizzando la gamma, a conferma del radicamento sul territorio, e puntando sempre più sulla ricerca – spiega la responsabile marketing, **Francesca Colonnello** –. Siamo in grado di fornire anche un servizio di sviluppo personalizzato delle farine, costruendo so-

luzioni su misura sulle esigenze del cliente, sia in termini di prodotto finito che di ciclo produttivo. Partendo poi da grani di alta qualità altamente selezionati, è possibile conferire al prodotto finito prestazioni costanti». Da segnalare è in particolare la “Selezione Italia”, già prodotta interamente con grani provenienti dalle aziende agricole del Nord Italia, in un’ottica di sostegno sia all’ambiente che all’agricoltura locale. Non manca nemmeno una gamma di farine senza glutine, sia per la panificazione che per la pasticceria.

NELLA FORMULAZIONE DELLE FARINE È CENTRALE IL LAVORO DI DUE LABORATORI INTERNI OLTRE AD ALTRI ESTERNI ACCREDITATI. OGNI ANNO VENGONO MACINATE 70 MILA TONNELLATE DI GRANO

L’altro grande filone di lavoro di Molino Pordenone è quello della sostenibilità ambientale: l’azienda ha infatti avviato nel 2021 insieme a Etifor (uno spinoff dell’Università di Padova) un progetto per raggiungere a partire dal 2030 la positività climatica – ossia la compensazione di più CO2 di quella emessa – del processo di macinazione, estendendo l’obiettivo all’intera filiera entro il 2050. «Non vogliamo assolutamente fare greenwashing – puntualizza Colonnello –: il progetto prevede una precisa, puntuale e certificata misurazione dei nostri impatti, e un budget annuale per l’abbattimento delle emissioni e la compensazione di quelle residue. La partnership con Etifor è appunto finalizzata a dare concretezza e rigore scientifico a questa azione».

Si parte quindi dalla misurazione dell’impatto sull’ambiente, per poi analizzare come ridurlo – la prima azione è stata quella di passare nel 2022 interamente a fonti rinnovabili –, valutare i rischi che la crisi climatica pone all’attività, catturare la CO2 in eccesso tramite la piantumazione



di alberi in collaborazione con WOWnature®, e comunicare infine i risultati ottenuti. Ad oggi vengono catturate il 40% delle emissioni di Molino Pordenone; l’obiettivo è crescere del 10% l’anno fino al 2030. È possibile seguire il progetto nel dettaglio nell’apposita sezione del sito molinopordenone.it, dove sono naturalmente disponibili anche tutte le altre informazioni sull’azienda.

Chiara Andreola

100 ANNI PER CORREDIG GINO & C. SRL

LA BOUTIQUE DEL LEGNO COMPIE UN SECOLO

L’AZIENDA DELLE VALLI DEL NATISONE NON È SOLO SEGHERIA, MA FORNISCE ANCHE SEMILAVORATI DI ALTA QUALITÀ. ED È IL PORTO SICURO DI SCULTORI E LIUTAI

Alle porte delle Valli del Natisone, c’è un’Impresa che affonda le proprie radici in un passato remoto. L’associata di Confapi Fvg Corredig Gino & C. Srl ha infatti da poco celebrato i 100 anni di attività, come un albero secolare. Ed è proprio il legno la materia prima che viene lavorata da questa bella realtà, che ha anche ricevuto il Diploma di benemerenzza con medaglia d’oro all’ultima Premiazione dell’Economia e dello Sviluppo organizzata dalla Camera di Commercio di Pordenone-Udine. L’azienda ha infatti mantenuto la stessa proprietà e conduzione per più di 3 generazioni. Al momento al timone ci sono **Roberto e Pietro Corredig**, figli di **Gino**, affiancati già da **Alessandro** (figlio di Roberto) che rappresenta la quarta generazione.

A fondare l’azienda fu **Callisto**, nel lontano 1923: dopo essere emigrato in America in cerca di fortuna, come molti in quegli anni, era ritornato per una visita alla sua amata patria, San Pietro al Natisone. Destino volle che quella che doveva essere una toccata e fuga nella terra natia, finì per segnare l’inizio di una nuova Impresa. Callisto fondò la prima segheria della zona, lavorando inizialmente legni nobili di latifoglia (noce, rovere, ciliegio, frassino), per poi ampliare l’offerta con ulteriori varietà.

Se una volta la provenienza dei tronchi era infatti strettamente locale e autoctona, ora i Corredig ricercano legni visitando personalmente boschi e foreste situati anche all’estero, per offrire



L’azienda ha ricevuto il Diploma di benemerenzza all’ultima Premiazione dell’Economia e dello Sviluppo organizzata dalla Cciaa

sempre il meglio ai propri clienti. L’azienda non è solamente un’importante segheria che ha supportato il vicino Distretto della sedia, tramite la trasformazione del tronco in tavola, ma fornisce anche semilavorati di alta qualità, specialmente agli artigiani. Per questo amano definirsi come la boutique del legno, perché grazie alla ricerca della materia prima e a una lavorazione accurata, riescono a fornire legni ideali anche e soprattutto per serie di alta gamma o pezzi unici. Non è raro poi vedere entrare in azienda anche dei privati, alla ricerca di assi particolari per commissionare un tavolo di design, o degli artisti: questa segheria è il porto sicuro per diversi scultori del legno (ad esempio Giorgio Benedetti) o maestri liutai.

La tradizione familiare è molto forte: lo si è percepito in maniera netta alla grande festa organizzata per il Centenario dell’azienda, a cui hanno partecipato con entusiasmo oltre 200 invitati e diverse autorità locali, tra cui il Sindaco di San Pietro al Natisone, Mariano Zufferli, e diverse Imprese associate a Confapi FVG. La Corredig Gino & C. Srl è un’Impresa che, quindi, ha saputo creare relazioni proficue, allargando sì i rami della propria chioma ma tenendo ben salde le radici nella tradizione familiare.

SISTEMA AGROALIMENTARE SEMPRE PIÙ SOSTENIBILE

MONTASIO DOP, PACKAGING A BASSO IMPATTO AMBIENTALE

È STATO CONDOTTO UNO STUDIO AVANZATO PER REALIZZARE CONFEZIONI INNOVATIVE CHE ASSICURINO L’AROMA E L’INTEGRITÀ DEL FORMAGGIO. RICONOSCIMENTO OTTENUTO DA AITEL

Innovativi e significativi i risultati dello studio avviato dal Consorzio del Montasio, in collaborazione con l’Università degli Studi di Udine, per l’utilizzo di nuovi materiali per il confezionamento del formaggio Montasio Dop che assicurino il mantenimento dell’aroma e l’integrità del prodotto abbattendo l’impatto ambientale del packaging.

Risultati che hanno ottenuto il riconoscimento da parte di AITEL - Associazione Italiana Tecnici del Latte.

Lo studio è stato condotto dal dottor **Niccolò Renoldi** e le professoressa **Sonia Calligaris**, **Anna Rossi**, **Marilena Marino** e **Nadia Innocente** dell’Università degli studi di Udine.

«Nel processo di valorizzazione di un prodotto agroalimentare è indispensabile tener conto della durata commerciale del prodotto, la sicurezza igienico sanitaria e le proprie caratteristiche sensoriali prima del consumo», dichiara il direttore del Consorzio Montasio Dop, **Renato Romanzin**.

La valorizzazione quindi dei prodotti agro-alimentari passa attraverso la certezza della qualità e della sicurezza alimentare; tali elementi, di grande attualità e interesse, devono tradursi nella pratica operativa.

Da qui lo studio che ha portato il Consorzio a verificare in collaborazione con il Dipartimento di Scienze AgroAlimentari, Ambientali ed Animali dell’Università di Udine – l’efficacia dei nuovi imballaggi monomateriali plastici nel preservare le caratteristiche



microbiologiche e chimico-fisiche dei prodotti e garantire al contempo una maggiore sostenibilità ambientale.

In particolare, nello studio, sono stati messi a confronto due film di imballaggio monomateriali con diversa capacità di barriera all’ossigeno con un analogo film multimateriale durante il confezionamento in atmosfera modificata. I risultati hanno evidenziato che i “nuovi” film monomateriali rappresentano una valida alternativa ai comuni film multistrato per garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e chimico fisiche nel Formaggio Montasio DOP, purché posseggano adeguata barriera nei confronti dell’ossigeno per evitare la formazione di fenomeni ossidativi e irrancidimento del prodotto che sono i principali indicatori di decadimento qualitativo dello stesso.

IMPEGNO SOCIALE E COMUNITARIO A PORDENONE

INAUGURATA CASA EGIDIO COOP ACLI

Un nuovo capitolo di impegno sociale e comunitario prende vita a Pordenone grazie all'inaugurazione di Casa Egidio, un ambizioso progetto di inclusione e assistenza residenziale reso possibile dalla dedizione della Cooperativa ACLI, aderente a Confindustria Pordenone. La nuova struttura è stata realizzata con l'intento di puntare al benessere della comunità e all'integrazione sociale, con

molteplici aspetti: una struttura costruita secondo i più moderni standard edilizi a impatto e consumo zero, dove poter vivere in modo tranquillo e sereno godendo di una tecnologia semplice ma all'avanguardia.

La struttura offrirà anche una vasta gamma di servizi e opportunità per le persone coinvolte, contribuendo al miglioramento della qualità della vita e alla costruzione di una comunità più inclusiva e solidale.

«Casa Egidio è collocata in una zona di facile accesso a pochi minuti dal centro cittadino ed è pensata e costruita sulla base del concetto dell'Independent Living, - racconta **Agnese Francescato** Presidente della Cooperativa ACLI - per questo non si rappresenta né come una casa di riposo né come una comunità alloggio.

Infatti è costituita da alloggi totalmente indipendenti ma integrati da ambienti comuni e servizi collettivi ed è dedicata a persone attive che desiderano però potersi avvalere di un supporto aggiuntivo e avere opportunità di scambio sociale.» L'inaugurazione, dopo l'intervento delle autorità, è proseguita con la benedizione di

l'obiettivo di migliorare la vita delle persone che ne beneficeranno. Casa Egidio è, infatti, un'innovativa dimensione domiciliare pensata per accogliere anziani autosufficienti o parzialmente autosufficienti e persone in fragilità e disagio sociale in un contesto di sicurezza e comfort. La cooperativa, con operatori dedicati, offre anche

L'INNOVATIVA DIMENSIONE DOMICILIARE È PENSATA PER ACCOGLIERE ANZIANI AUTOSUFFICIENTI O PARZIALMENTE AUTOSUFFICIENTI E PERSONE IN FRAGILITÀ E DISAGIO SOCIALE IN UN CONTESTO DI SICUREZZA E COMFORT

un'assistenza tutelare notturna e diurna, nonché un'assistenza organizzativa e amministrativa per il supporto di ogni esigenza degli abitanti di questa innovativa comunità. Casa Egidio è una realtà del tutto nuova sotto

Monsignor Orioldo Marson e il taglio del nastro. Tutti i presenti hanno poi partecipato alla visita guidata della struttura, che ha permesso agli ospiti di conoscere da vicino gli spazi e i servizi offerti da Casa Egidio.

146 SOCI, 650 ETTARI DI FRUTTETO

FRUTTA FRIULI, APPROVATO IL BILANCIO



I soci di Frutta Friuli - la più grande cooperativa di frutticoltori del Friuli Venezia Giulia con sede centrale a Spilimbergo nella zona industriale Nord e spazi produttivi tra la cittadina mosaicista e Rauscedo, aderente a Confindustria Pordenone - hanno approvato all'unanimità il bilancio. Si tratta della seconda assemblea di

questa realtà sorta nel 2022 dopo la fusione tra le cooperative Friulfruct e Friulkiwi, composta da 146 soci, che lavorano con passione e attenzione 650 ettari di frutteti e un'ottantina di impiegati tra quelli a tempi indeterminato e stagionali. In crescita il fatturato, con una decisa vocazione per l'export: l'annata appena conclusa ha visto vendite per 15 milioni 810 mila euro, 3 milioni 900 mila euro in più rispetto allo scorso anno. Nonostante le difficoltà meteo, la cooperativa ha dimostrato resilienza grazie anche ai nuovi frutteti messi a dimora negli scorsi anni e che stanno entrando sempre più in produzione, la raccolta di mele è stata di 173 mila quintali mentre quella di kiwi di 23 mila quintali. A regime anche le sedi produttive, che dopo i lavori - con anche finanziamenti regionali - di ampliamento ed efficientamento energetico con anche nuove celle di stoccaggio, hanno ora una capacità di conservazione di 260 mila quintali tra le due sedi. A illustrare il bilancio il presidente Livio Salvador mentre il direttore Armando Paoli ha relazionato sugli aspetti agronomici e commerciali, alla presenza di Stefano Zannier, assessore regionale del Friuli Venezia Giulia alle risorse agroalimentari, forestali, ittiche e montagna.

PROSSIMO PROGETTO CASA NOMOS

I DIECI ANNI DI BAOBAB

Dieci anni di attività per la cooperativa sociale Baobab - aderente a Confindustria Pordenone - la quale si occupa non solo di inclusione sociale, ma anche di accoglienza di persone in situazione di disagio o svantaggio. Ora conta 6 soci e 8 lavoratori. Il prossimo progetto in avvio è Casa Nomos vicino al centro di Pordenone per giovani in carico al servizio sociale. «Fin dalla nostra nascita - dichiara la vicepresidente **Francesca Vit** - abbiamo voluto dare vita ad un servizio che si concentrasse in modo particolare sul perseguimento dell'autonomia, dell'integrazione sociale e del benessere della persona». Baobab ha celebrato la sua fondazione con una festa nella sala Teresina Degan della biblioteca civica di Pordenone. All'evento è intervenuta la



Da sinistra il presidente Modolo, la vicepresidente Vit e la scrittrice Silvestrini

scrittrice **Antonella Silvestrini**. Interventi anche del presidente della cooperativa Baobab Luca **Modolo** e dell'assessore comunale di Pordenone alle Politiche sociali Guglielmina Cucci.

MARCHI BREVETTI DISEGNI

DIFENDI L'IDEA, SVILUPPA L'IMPRESA

Consulta gli esperti del Punto Orientamento Proprietà Intellettuale



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

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

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

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

Contattaci e prenota il tuo appuntamento.

Il servizio è gratuito.

Regolazione del Mercato

Sede di Udine

tel. 0432 273560

brevetti@pnud.camcom.it

Sede di Pordenone

tel. 0434 381247

regolazione.mercato@pnud.camcom.it

DONNA IMPRENDITRICE/UDINE

ELENA E LA CURA DELLA VITELLAIA

Una vita dedicata all’impresa di famiglia, alla cura degli animali e al loro benessere. È la storia di **Elena Tavano** che, insieme ai famigliari, gestisce la Società Agricola Fratelli Tavano di Lestizza che si occupa di allevamento di bovini da latte con circa 300 capi di pezzata rossa.

Si può dire a tutti gli effetti che Tavano sia cresciuta in azienda. «Ricordo che facevo i compiti sul mio banchetto in stalla per stare vicino ai miei genitori: quel luogo rappresenta sia le mie radici sia il percorso naturale di vita e di lavoro che mi ha trasmesso valori fondamentali».

Classe 1986, laurea triennale in economia, da luglio

Tavano è la nuova responsabile di Donne Impresa Coldiretti Udine: «un’opportunità di confronto con altre realtà e altre donne allevatrici e produttrici in un comune percorso di scambio e crescita».

Tavano dava una mano in azienda già mentre studiava e, durante le superiori, ha iniziato ad occuparsi della



Elena Tavano

forti, avere una persona dedicata alla loro cura aumenta il loro benessere e riduce eventuali problemi di salute. «Prestiamo attenzione ad ogni particolare: con temperature rigide, nei primissimi giorni di vita, i vitelli sono scaldati

da speciali luci ad infrarosso, luci che vengono sostituite poi da cappottini per vitelli; il latte somministrato attraverso i biberon è tenuto in caldo da un apposito macchinario chiamato milk taxi. E, in un’ottica di costante riduzione dell’uso di antibiotici, si segue un piano vaccinale in modo preciso e puntuale per far sì che gli animali crescano più sani e forti.»

«Abbiamo recentemente ultimato l’impianto fotovoltaico e investito in nuovi collari per le vacche, uno strumento che, attraverso una app, fornisce in tempo reale informazioni sullo stato di salute. Il prossimo passo probabilmente sarà la robotizzazione della mungitura che adesso viene fatta attraverso una sala a giostra che richiede la presenza di due operatori». «C’è solo un segreto per fare bene questo lavoro: la passione. La terribile grandinata di fine luglio ci ha messo a dura prova, mandando in fumo un anno di lavoro, facendoci perdere i raccolti e distruggendo tutti i tetti e molte attrezzature. La nostra priorità è stata quella di ricostruire i tetti delle stalle, prima ancora di quelli delle case in cui abitiamo, per permettere agli animali di vivere nuovamente in un ambiente confortevole.»

Francesca Gatti

ELENA TAVANO, INSIEME AI FAMILIARI, GESTISCE LA SOCIETÀ AGRICOLA FRATELLI TAVANO DI LESTIZZA CHE SI OCCUPA DI ALLEVAMENTO DI BOVINI DA LATTE CON CIRCA 300 CAPI DI PEZZATA ROSSA

DONNA IMPRENDITRICE/PORDENONE

RAISA E SMARTARS, L’ARTE INTERATTIVA

Smartars, arte interattiva. **Raisa Pavlovski**, assieme al suo socio **Franco Agnoletto**, ha scelto questo nome per la sua azienda che propone la vivacità e i colori delle murrine alla tecnologia, unendo, in un certo senso, il passato e il presente. Gadget per eventi, oggetti promozionali, bomboniere, biglietti da visita in cui le lavorazioni artigianali si fondono con una moderna tecnologia contactless, per dare vita a un’oggettistica che crea un ponte ideale tra il contesto fisico e



quello digitale. «L’idea nasce nel 2023 dopo 15 anni di lavoro a Murano, in cui abbiamo pensato di unire la bellezza delle murrine, oggetto artistico conosciuto in tutto il mondo, con la tecnologia moderna degli smartphone oggetti indissolubili della nostra quotidianità – spiega la fondatrice –, muovendoci tra il fascino della tradizione e la modernità dei nostri tempi». Il progetto si concentra sulla realizzazione di oggetti

utili alla comunicazione di aziende e persone, utilizzando la tecnologia dei Tag nfc diffusi in tutti gli smartphone e utilizzati per i pagamenti contactless: «l’applicazione di questi microchip viene realizzata su vari “supporti” a seconda del settore o dell’utilizzo che si vuole adottare – sono ancora le parole dell’imprenditrice –, in questo momento operiamo in cinque settori merceologici, ma il campo di applicazione è enorme e il nostro punto di forza è la personalizzazione da studiare e realizzare assieme al cliente». Un “viaggio” lungo quello di que-

sta giovane società, dalla Moldavia a Murano e, infine, nella Destra Tagliamento, frutto di un grande gioco di squadra tra business, tradizione e innovazione. «Il viaggio da Murano alla Destra Tagliamento è un passaggio fon-

damentale: portare le murrine, utilizzate ormai solo a scopo turistico, nel mondo delle imprese del Nordest dandogli un valore, assieme ai mosaici, al design e mettendo a disposizione oggetti che rivoluzionano il concetto di “gadget” in “oggetti” belli che

richiamano la tradizione e l’appartenenza ai nostri territori – aggiunge ancora Raisa -. Il mondo delle imprese impone professionalità, qualità, capacità produttiva ed efficienza, tutti aspetti che richiedono collaborazioni con

partner professionali, capaci ed efficienti». E, tra i clienti, l’azienda vanta anche Andrea Bocelli. Tra le novità su cui si lavora le bomboniere digitali per lauree, matrimoni, battesimi ed eventi in genere

in cui si può linkare l’album fotografico aggiornabile nel tempo e con gli eventi più cari della propria vita. «Stiamo inoltre sviluppando un portachiavi per il mondo della nautica da diporto in cui dal portachiavi galleggiante, con lo smartphone uno potrà avere istantaneamente i numeri per la sicurezza in mare e le operazioni di primo intervento nel caso di malfunzionamento dell’imbarcazione – conclude l’imprenditrice –, quindi, non solo una chiave di accensione ma un dispositivo di sicurezza».

Giulia Zanetto

L’AZIENDA PROPONE GADGET, OGGETTI PROMOZIONALI, BOMBONIERE, BIGLIETTI DA VISITA IN CUI LE LAVORAZIONI ARTIGIANALI SI FONDONO CON UNA MODERNA TECNOLOGIA CONTACTLESS

IL FENOMENO CHE AVANZA A NORDEST

IMPRESE STRANIERE FVG: IN CRESCITA E PIÙ RESILIENTI

IL REPORT ANNUALE DELLA CAMERA DI COMMERCIO PN-UD CON TUTTI I DATI SULLE AZIENDE GUIDATE DA STRANIERI

In Friuli Venezia Giulia sono presenti 13.187 imprese di stranieri (dato al 30 giugno 2023): sono 3.157 nel territorio di Trieste, 1.459 in quello di Gorizia, 3.252 a Pordenone, 5.319 in quello di Udine. I dati emergono dal rapporto sulle imprese guidate da stranieri realizzato dal Centro Studi della Camera di Commercio Pordenone-Udine su dati Infocamere, «un’analisi che rinnoviamo periodicamente per monitorare un fenomeno che rivela in generale una grande dinamicità», evidenzia il presidente camerale **Giovanni Da Pozzo**.

L’andamento: Italia, Nordest, Fvg e province. Nel periodo 2019-2023 (dati al 30 giugno) in Italia le imprese di stranieri sono cresciute del 7,8%, quelle di italiani sono scese del 2,6%. Nel Nordest le imprese di stranieri nel periodo crescono del 9,5% (+6.734), mentre quelle di italiani scendono del 3,3% (-20.341). Contemporaneamente in Fvg l’imprenditoria straniera ha fatto segnare un +8,4%, a fronte di un calo delle imprese di italiani del 5,7%. Per il Fvg, in valore assoluto, si tratta di +1.023 imprese di stranieri e -5.096 imprese di italiani tra il 2019 e il 2023. Per quanto riguarda l’incidenza di imprese di stranieri sul totale delle registrate, a Trieste sono il 20,1%, valore doppio rispetto a quello

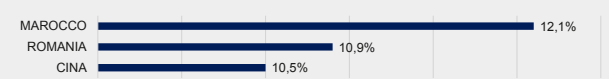
medio nazionale, a Gorizia il 15,3%, quindi Pordenone con il 12,8% e Udine con l’11,2%.

Settori. Nel Nord Est le imprese straniere operano soprattutto nelle costruzioni e nel commercio. Rispetto alle imprese di italiani, in quelle di stranieri è più alta l’incidenza delle imprese del settore delle costruzioni (27% contro 12,7%), commercio (23,9% contro 19,4%) e servizi di alloggio e ristorazione (11,6% contro 7,9%). Anche in Fvg operano principalmente nelle costruzioni (31,1%) e nel commercio (20,9%). Rispetto alle imprese di italiani, in quelle di stranieri è più alta l’incidenza delle imprese del settore costruzioni sul totale (31,1% contro 12,9%) e dell’alloggio e ristorazione (12,1% contro 8,9%).

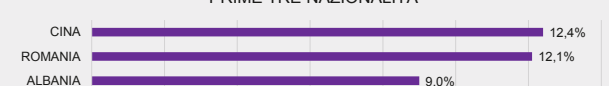
Natura giuridica. In Fvg, il report mette in luce come fra le imprese di stranieri e di italiani ci siano differenze strutturali per forma giuridica. Nelle straniere prevalgono nettamente le imprese individuali (71,8% del totale delle imprese straniere, contro il 50,1% in quelle di italiani).

Confronto imprese guidate da italiani e da stranieri. Dove le straniere e le italiane crescono entrambe, le prime fanno quasi sempre meglio delle seconde. Accade nei servizi alle imprese, dove le imprese di

IMPRESE STRANIERE INDIVIDUALI - ITALIA, PRIME TRE NAZIONALITÀ



IMPRESE STRANIERE INDIVIDUALI – NORD EST, PRIME TRE NAZIONALITÀ

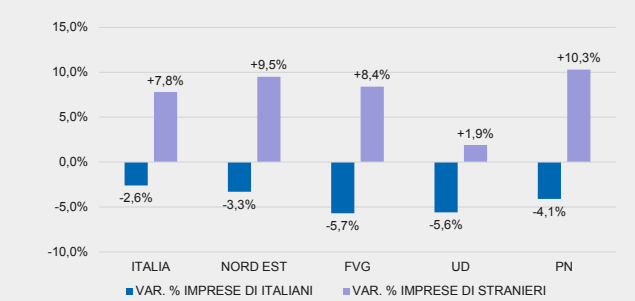


IMPRESE STRANIERE INDIVIDUALI – FVG, PRIME TRE NAZIONALITÀ



Fonte: elaborazione Centro Studi CCIAA di Pordenone Udine su dati InfoCamere

VAR. % IMPRESE DI STRANIERI E DI ITALIANI, PERIODO 2019-2023 (DATI AL 30.06)



Fonte: elaborazione Centro Studi CCIAA di Pordenone Udine su dati InfoCamere

stranieri crescono del 15,8% fra 2019 e 2023 mentre quelle di italiani del 2,1%, nelle attività professionali, scientifiche e tecniche (+17,7% contro +3,5%), in quelle immobiliari (+20,3% contro +5,4%), nelle finanziarie e assicurative (+21,6% contro +3,5%).



IN PIAZZA BOLZANO ALLE SPALLE DEL GIOVANNI DA UDINE

AL TEATRO, TRA MUSICA E BUON CIBO

DOPO QUASI VENT'ANNI DI GESTIONE DELLA TRATTORIA AI FRATI, ROSA PAOLINI HA INTRAPRESO LA NUOVA AVVENTURA. CON IL TOCCO DI UN PIANOFORTE IN MEZZO AI TAVOLI

» MARCO BALLICO

I tavoli, pure quelli ricavati dalle botti. E poi le sedie, gli armadi, le lavagne. «Avevo trovato un "parcheggio" per tutta la mobilia quando ho lasciato la trattoria Ai Frati. Ma, poco a poco, ogni cosa si è sistemata perfettamente nei nuovi spazi. E io ho ricominciato a lavorare». La racconta così **Rosa Paolini** la sua personale ripartenza. Quasi vent'anni di gestione dello storico locale in piazzetta Antonini e ora nella nuova "casa" Al Teatro, piazza Bolzano, alle spalle del Giovanni da Udine.

Rosa, già punto di riferimento della discoteca La Botte di Pradamano e poi in città al Pane Vino e San Daniele e alla Buca del Castello, è sempre la stessa. Ti concede pochi minuti, perché c'è da riempire un calice all'ora dell'aperitivo, preparare il pranzo, pensare alla cena. Ma le piace raccontare com'è nata l'idea di aggiungere un pianoforte tra i tavoli della trattoria: «Quella della musica è un'altra mia passione. Sarà un suono non invasivo, piacevole, che accompagnerà le cene».

IL MENÙ È COMPOSTO DA PIATTI IN PREVALENZA FRIULANI LEGATI ALLA STAGIONALITÀ

E poi descrive il menù: una scelta, come piace a lei, fatta di piatti in prevalenza friulani legati alla stagionalità. Tra gli antipasti, crudo e trota di San Daniele, polentina con i moscardini, Toc in braide con porcini, ricotta e morchia. Tra i primi, bigoli con formadi Frant e cicciolate, tagliatelle ai funghi, i cjarsons, gnocchi di zucca con ricotta affumicata, risotti e orzotti di stagione. E frico (accompagnato eventualmente da salame cotto e musetto con polenta), baccalà alla vicentina, tagliate di manzo e tonno, guancetta di maiale stufata, i calamari e il fritto misto. Chiusura con le torte di giornata fatte in casa.

Un'offerta accompagnata da una quarantina di etichette del territorio, con la possibilità anche dell'aperitivo nell'area bar all'ingresso del locale, anticamera di tre sale, fusione di modernità e tradizione, per una cinquantina di coperti. Davanti al bancone, già nelle prime settimane di apertura, si sono visti gli aficionados, bicchiere e stuzzichino in mano: crostini, grissinoni, degustazioni di formaggi. Ma la vicinanza del teatro, spiega Rosa, «ci consente di conquistare un altro tipo di clientela, turisti compresi».

Al Teatro (0432/221477 per le prenotazioni) si organizzano anche cene e pranzi aziendali, ricevimenti, rinfreschi e feste private.

L'OSTERIA DEL MESE

"AL MARINAIO", STORICITÀ FA RIMA CON FRIULANITÀ



I gestori Adriana Monte e Gianni Virgilio

L'osteria con cucina "Al Marinaio" di Udine, è un "locale storico" di nome e di fatto. Aperta nel 1901, è sempre rimasta un posto di ristoro, anche con gli attuali gestori, **Gianni Virgilio** e **Adriana Monte** (coadiuvati dai figli **Elisa** e **Andrea**). Il legno "antico", gli arredi di sempre, le tovaglie a quadretti bianchi e rossi, le grandi lavagne con i menu, l'assenza di televisori disturbanti, caratterizzano in maniera decisamente "friulana" questo caldo locale.

«Siamo arrivati qui, da Nimis, nel 2011 – spiegano Gianni e Adriana – e, praticamente, non abbiamo cambiato nulla rispetto a quello che abbiamo trovato. La clientela gradisce la nostra proposta, sia quella del luogo (cittadini, studenti, professori, dipendenti pubblici) che i tanti turisti sempre più numerosi a Udine». All'interno sono disponibili una cinquantina di coperti ai quali si aggiungono altri 20 attrezzati sotto il bel portico dell'immobile situato all'angolo tra via Cisis e via Grazzano. Il vino in mensa è solo quello lavorato in esclusiva per l'osteria da un'azienda di Nimis. Le bottiglie hanno tutte il pratico tappo a vite e, qui, un tai costa ancora solo un euro (come anche il caffè). Per i pochi clienti che optano per la birra, la scelta è tra bottiglia e lattina. Dalla cucina escono i tradizionali e solidi piatti friulani (che a casa, comunque, non si cucinano quasi mai) con la corretta attenzione alla stagionalità: tutti accompagnati dalla polenta preparata fresca due volte al giorno, tutti i giorni, tutto l'anno. «Il Piatto Friuli è tra i più richiesti poiché si tratta di un antipasto di ottimi salumi e formaggi nostrani – dice Gianni –, ma anche il nostro gulasch di manzo (rigorosamente con polenta), piace molto».

Sabato e domenica "Al Marinaio" si riposa, mentre dal lunedì al venerdì apre le sue porte dalle ore 9.00 alle 15.00 e dalle 18.00 alle 23.00. Per info e prenotazioni: 0432 295949; 339 5241973.

Adriano Del Fabro

FOGLIE D'ERBA

ANCORA UN PREMIO PER LA BIRRA BABÈL



In tempi in cui si pensa a stappare le birre di Natale, i birrifici artigianali friulani mettono sotto l'albero anche importanti riconoscimenti. A fine novembre il Foglie d'Erba di Forni di Sopra si è infatti aggiudicato il terzo posto nella categoria session beer (birre "fresche" e poco alcoliche, da bere con facilità) con la sua "storica" Babèl, una delle prime della casa: un concorso a cui il birraio **Gino Perissutti** non è nuovo (ha avuto

riconoscimenti analoghi in passato) e che vede una competizione non irrilevante, con oltre 2300 birre iscritte da tutto il mondo. Il bronzo di Foglie d'Erba è l'unico targato Friuli tra la trentina di medaglie che l'Italia si è aggiudicata. C'è poi da dire che la Babèl, una Pale Ale di colore dorato e dagli aromi tra gli agrumi, la frutta tropicale e l'erbaceo, vanta già un ricco palmarès ed è una delle portabandiera del birrificio: non a caso, nell'annunciare il premio, Gino Perissutti l'ha definita "la nostra birra del cuore" e ha esteso le congratulazioni a tutti i birrifici italiani premiati.

Chi invece tenterà di nuovo il "colpo" di essere nominato birraio dell'anno per la produzione 2023 è **Luca Dalla Torre** del Bondai di Sutrio: il 20 e 21 gennaio 2024 si terrà infatti al Tuscany Hall di Firenze la manifestazione che assegna questo premio, alla cui finale partecipano i venti birrai più votati da cento giudici sparsi in tutto lo stivale. Un sistema che spesso tende a penalizzare i birrifici più "periferici", ma a cui Dalla Torre arriva in finale già per la terza volta – prima nella categoria emergenti e poi in quella principale. Non resta dunque che rimanere sintonizzati per vedere se il Friuli arriverà sul podio. Parlando di Bondai è in questo periodo da segnalare la Olaf, una belgian ale natalizia: calda e dai sapori dolci di caramello, è aromatizzata con cannella e buccia d'arancia. Info birrificiofogliederba.it e birrificiobondai.it

Chiara Andreola

AL SUO ATTIVO 118 MISSIONI

TARGA DELL'ECCELLENZA, LA CONSEGNA AL GENERALE CLARK

IL RICONOSCIMENTO AL COMANDANTE DEL 31° FIGHTER WING
CONFERITO DAL PRESIDENTE DA POZZO E DAL VICE AGRUSTI

Epilogo importante, nella sede pordenonese della Camera di Commercio, della premiazione dell'Economia e dello Sviluppo andata in scena a fine novembre al Teatro Verdi, evento clou della Cciao con cui premia da quasi 70 anni imprenditori e personalità che rendono grande il Friuli.

IL GENERALE DI BRIGATA AEREA DIRIGE
DAL 2022 UNO DEI PIÙ IMPORTANTI
STORMI DELL'AERONAUTICA
STATUNITENSE, CON OLTRE 4.200
MILITARI IN SERVIZIO ATTIVO E 300
CIVILI STATUNITENSIS

Il presidente Cciao **Giovanni Da Pozzo** e il vicepresidente **Michelangelo Agrusti**, hanno consegnato la Targa dell'Eccellenza al generale di brigata aerea **Tad D. Clark**, comandante del 31° Fighter Wing, lo stormo della U.S. Air Force di stanza all'aeroporto Pagliano & Gori di Aviano – che non aveva potuto presenziare alla cerimonia ufficiale.

«Una persona di straordinaria preparazione, capacità ed empatia – è stato detto dal presidente Da Pozzo e dal vicepresidente Agrusti – che con il suo prezioso operato contribuisce a fortificare il saldo

legame di collaborazione con l'Italia e la terra friulana». Clark, già pilota di pattuglia acrobatica e director of Electromagnetic Spectrum Superiority, Headquarters U.S. Air Force, ad Arlington, in Virginia, ha al suo attivo 118 missioni e oltre 3 mila ore di volo. Dirige dal 2022 uno dei più importanti stormi dell'Aeronautica Statunitense, con oltre 4.200 militari in servizio attivo e 300 civili statunitensi.

Il 31° Fighter Wing è composto da personale altamente qualificato tra cui piloti, manutentori, personale di supporto alle attività di volo dei due gruppi caccia F-16CM Fighting Falcon, dagli squadroni d'attacco e spedizione MQ-9, ma anche delle squadre di ricerca e soccorso dotate di elicotteri HH-60 Pavahawks e avieri paracadutisti, dall'unico squadrone di controllo dello spazio aereo statunitense in Europa, nonché di agili squadroni di supporto, reparti medici e numerose agenzie di staff dello Stormo. Presente alla cerimonia, oltre alla famiglia dell'ufficiale, anche il componente di giunta **Silvano Pascolo**.

CONVEGNO DI CONFCOMMERCIO

L'AUTOREVOLEZZA DELLA CARTA STAMPATA



Al convegno era presente anche
il direttore dei giornali Nord Est
Multimedia, Luca Ubaldeschi

Da un lato il bombardamento e, spesso, la disinformazione dei social. Dall'altra la faticosa "resistenza" della carta, ma anche la sua autorevolezza. Su questi temi si è incentrato il convegno promosso da Confcommercio Fvg a Udine lo scorso 13 dicembre. Presenti il direttore comunicazione di Confcommercio nazionale **Sergio De Luca** e **Andrea Albanese**, Social Media Marketing Manager & Digital Communication Advisor, il presidente regionale **Giovanni Da Pozzo** e il presidente di Trieste **Antonio Paolletti** che hanno ospitato il direttore dei giornali Nord Est Multimedia **Luca Ubaldeschi**.

PER LE FESTIVITÀ

SPETTACOLO DI LUCI ANCHE IN PIAZZA VENERIO

«Nonostante ci troviamo in un periodo complesso, assolutamente da non sottovalutare, la classifica della qualità della vita del Sole 24 Ore, che ha recentemente visto Udine, per la prima volta, sul gradino più alto del podio, è una boccata d'aria fresca nonché l'ennesima conferma che non dobbiamo arrenderci al declinismo, pensando vada tutto peggio di quello che è in realtà e finendo per

credere a una visione eccessivamente pessimistica, che non porta da nessuna parte». Il presidente della Camera di Commercio Pordenone-Udine **Giovanni Da Pozzo** commenta positivamente il bel risultato raggiunto dal territorio udinese nell'analisi periodica del quotidiano economico nazionale, un risultato che, secondo il presidente, evidenzia la positiva gestione della città e della provincia in questi anni, «la vivacità e la creatività della sua popolazione, sia quanto fa impresa, sia quando si impegna nella società, in un'area in cui il capoluogo si integra in modo spontaneo con le tante peculiarità di un vasto e vitale territorio», ha rimarcato. «Come Ca-



Giovanni Da Pozzo al centro con il
sindaco De Toni e il vicesindaco Venanzi

LA CCIAA HA VOLUTO ESSERE ANCORA
DI PIÙ A FIANCO DELLA CITTÀ DI UDINE
PER QUESTO NATALE ILLUMINANDO
LA SEDE DELLA CCIAA E LA PIAZZA
DELL'ECONOMIA

mera di Commercio, inoltre, abbiamo voluto essere a fianco della città di Udine per le Feste – aggiunge il presidente –, anche con un segnale di luce che illumina la nostra sede e piazza Venerio, la piazza dell'economia, e va a unirsi allo spettacolo di luci che stanno rendendo ancor più prezioso il capoluogo. Ci troviamo in un momento non facile, ma le difficoltà del passato recente ci hanno resi più forti e hanno permesso a questo territorio di ottenere anche grandi e insperati risultati e sviluppo. Con questa fiducia e speranza ci auguriamo possano tutti festeggiare con serenità il nuovo anno».

FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ



ORIENTAMENTO AL LAVORO E ALLE PROFESSIONI

excelsiorienta

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

Il portale si rivolge a due tipi di utenti:

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

Che cosa offre Excelsiorienta?

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

CORSI FINANZIATI



LINGUA STRANIERA A1 - TEDESCO

Durata: 60 ore

in presenza (per occupati e disoccupati)

LINGUA STRANIERA C2 - ITALIANO

Durata: 40 ore

online (per occupati e disoccupati)

LINGUA STRANIERA C2 - ITALIANO

Durata: 40 ore

in presenza (per occupati e disoccupati)

LINGUA STRANIERA C1 - ITALIANO

Durata: 40 ore

in presenza (per occupati e disoccupati)

PREPARAZIONE ALL'ESAME ICDL FULL

Durata: 100 ore

in presenza (per occupati e disoccupati)

TUTELARE LA PRIVACY E LA SICUREZZA DIGITALE

Durata: 20 ore

in presenza (per disoccupati)



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

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



LEF OPERATIONS SUMMIT 2023

IA ALLEATA O NEMICA? IL CASO DELL'AGRUSTI-CLONE

UN CURIOSO ESPERIMENTO HA ATTIRATO I PARTECIPANTI
AL TRADIZIONALE MOMENTO DI INCONTRO PROPOSTO DALL'AZIENDA
DIGITALE MODELLO CHE HA SEDE A SAN VITO AL TAGLIAMENTO

C'è stato un sentire a tratti comune nel senso logico di alcune risposte che l'avatar del Presidente di Confindustria Alto Adriatico **Michelangelo Agrusti** ha snocciolato al vicedirettore del Sole 24 Ore, **Alberto Orioli**, nella doppia intervista proposta al termine del LEF Operations Summit, tradizionale momento di incontro proposto dall'azienda digitale modello – partecipata anche dalla CCIAA di Pordenone-Udine – in cui esperti, influenti leader aziendali, responsabili della produzione, CEO e imprenditori hanno condiviso, come di consueto, esperienze, strumenti e azioni a miglioramento delle performance aziendali. Davvero intrigante il tema proposto quest'anno, ossia l'IA nella sua veste, tutt'ancora da scoprire, di alleato o nemico delle imprese. Il gran finale della doppia intervista entra nel suo vivo più vibrante al terzo quesito proposto che in sala evoca HAL, il computer di 2001 Odissea nello Spazio, cult-film di Stanley Kubrik in cui le macchine si ribellano, o provano a farlo, agli uomini. La domanda è come possono coesistere IA ed esseri umani. L'Agrusti-clone spiega che trattasi di «questione complessa che richiede considerazioni approfondite. La prospettiva della collaborazione – dice con voce quasi simile ma che tradisce ancora un'eco sintetica – può portare a risultati

straordinari, liberando tempo umano per attività più creative. Tuttavia, la transizione richiede formazione continua per adattarsi alle nuove competenze, trasparenza ed etica nello sviluppo dell'IA sono cruciali per evitare bias. La consapevolezza pubblica è essenziale».

C'È STATO UN SENTIRE A TRATTI COMUNE NEL SENSO LOGICO DI ALCUNE RISPOSTE CHE L'AVATAR DEL PRESIDENTE DI CONFINDUSTRIA ALTO ADRIATICO MICHELANGELO AGRUSTI HA SNOCCIOLATO DURANTE LA DOPPIA INTERVISTA

Agrusti in carne ed ossa risponde spiegando che occorre partire da un presupposto, quello della «esistenza effettiva dell'intelligenza umana... Non è così scontato, spesso scopriamo che è stata

distribuita con parsimonia...». Fuor di battuta il Presidente precisa che «la convivenza è nei fatti, non credo ad HAL che si ribella perché poi la possibilità di staccare la spina ce l'abbiamo ancora noi. Sono un suprematista umano, se possiamo dire; credo questi siano strumenti straordinari con un carico di complessità e problemi irrisolti. Dubito – ha aggiunto parlando in generale – che la politica abbia, in questo preciso istante, la capacità di comprendere il fenomeno e, soprattutto, i tempi entro cui esso si sta realizzando; tutta la politica è lenta, quella europea lo è forse ancor più della nostra, possiamo certamente discutere di un codice etico, ci sta; ma siamo sicuri – si è domandato Agrusti lasciando la porta aperta a risposte e interpretazioni – che tali codici etici verranno poi adoperati e rispettati in autocratie o in governi totalitari che al contrario utilizzeranno l'IA come ulteriore elemento di forza del loro dominio o di interferenza sulle vite di altre democrazie, come già accaduto in passato? Ad ogni modo sono e resto ottimista, non mi iscrivo tra quelli che auspicano che in ogni governo ci sia il ministro della paura. Anche perché sono convinto che, se messo alla prova, sconfiggerei il mio avatar ogni giorno!»

L'APPROFONDIMENTO DELLE OPPORTUNITÀ E DELLE EVENTUALI INSIDIE

«PUÒ DIVENTARE UN AMPLIFICATORE DELLE COMPETENZE UMANE»

Proposta per la prima volta in maniera organica – in questo caso al LEF Operations Summit – l'interazione tra Generative IA e umana, con l'esplorazione delle opportunità e delle eventuali insidie. Per **Cinzia Lacopeta**, co-leader Innovation & Learning Centers Europe and North America McKinsey & Company «l'intelligenza artificiale generativa ha il potenziale per rivoluzionare il settore manifatturiero e in particolare l'ambito della supply chain, rappresentando se ben gestita un efficace amplificatore delle competenze umane. Osserviamo tre principali ambiti di applicazione di questa tecnologia nel settore: l'insight extraction, per l'analisi di dati con l'obiettivo di risolvere in



modo efficace problematiche di produzione e distribuzione; la generazione di contenuti, che varia dal design di nuovi prodotti alla progettazione di interi shopfloor per nuovi stabilimenti produttivi; infine l'interfaccia con l'utente, per un'efficace interazione con gli attori che compongono la catena. A riprova del crescente ruolo di questi strumenti tecnologici una nostra recente indagine ha mostrato come un terzo delle aziende stia già integrando l'IA generativa in almeno una funzione aziendale. Guardando al caso specifico degli shopfloor, si può generare maggiore efficienza per oltre il 50% delle mansioni quotidiane dei supervisor di produzione, liberando tempo che queste figure possono dedicare ad attività a maggior valore aggiunto». Secondo **Paolo Capitelli**, direttore delle Communities of practices di Reply, «la Generative AI sta rivoluzionando ogni tipo di industria. Gli strumenti oggi disponibili out-of-the-box sono molti. Tuttavia, affinché questi sistemi possano generare valore per le aziende è necessario che gli stessi vengano integrati nei processi di business». **Simone Marchetti**, Business Development Manager Oracle ha sottolineato che la Generative IA «è uno strumento ancora poco integrato nei processi di business ma con il quale si potranno costruire nuovi modelli di impresa. I vantaggi dell'IA? Efficientamento delle attività e compressione dei costi, tra gli altri».

GENNAIO	PROGETTO SEI - SOSTEGNO ALL'EXPORT DELL'ITALIA (online)
	01 gennaio -31 dicembre Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	PERCORSO FORMATIVO DIGIT EXPORT (online)
	01 gennaio -31 dicembre Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	EEN - (UD) COME ESSERE SOSTENIBILI NEL MONDO GLOBALE (online)
	10 gennaio Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	EEN - (UD) COME ESSERE SOSTENIBILI NEL MONDO GLOBALE (online)
	17 gennaio Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(PN) LA GESTIONE DELLE ORIGINI PREFERENZIALI NEL COMMERCIO INTERNAZIONALE (online)
	24 gennaio Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	EEN - (UD) COME ESSERE SOSTENIBILI NEL MONDO GLOBALE (online)
	31 gennaio Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(PN) LA NORMATIVA DUAL-USE, IL REGOLAMENTO UE N. 821/2021 (online)
	31 gennaio Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	EEN - (UD) COME ESSERE SOSTENIBILI NEL MONDO GLOBALE (online)
	31 gennaio Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
APRILE	FIERA DI HANNOVER SUBFORNITURA MECCANICA (in presenza)
	22-26 aprile Meccanica Elettronica

INTERNAZIONALIZZAZIONE

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

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

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

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



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

EXPORT FLYING DESK - INCONTRO PERSONALIZZATO CON ESPERTI ICE

Rivolgiti allo sportello "Export Flying Desk" presso la tua sede di riferimento
e prenota un appuntamento "in remoto" collegandoti a <https://www.ice.it/it/export-flying-desk>.



CONFINDUSTRIA FVG

OPPORTUNITÀ DI CRESCITA NEL 2024

Non sono positivi i numeri della terza indagine congiunturale trimestrale diffusi da Confindustria FVG. Come precisa lo stesso Presidente, **Pierluigi Zamò**, «i segnali evidenziati nell'ultima analisi, in cui erano state espresse le prospettive per l'intero secondo semestre, hanno trovato conferma. Per l'Eurozona la contrazione generale è in gran parte dovuta al recente andamento economico



Il presidente di Confindustria Fvg,
Massimiliano Zamò

di Francia e, soprattutto, di Germania. Individuiamo tra le cause principali il peggioramento del settore manifatturiero, che ha subito il maggior calo da maggio 2020, e il raffreddamento del mercato del lavoro».

Dall'indagine emergono pur tuttavia opportunità di crescita e/o stabilità per i prossimi dodici mesi nei settori della digitalizzazione, della sostenibilità ambientale, delle risorse umane e dell'R&D, segno

che la nostra Regione ha una economia strutturalmente forte.

«Guardiamo con attenzione – ha spiegato Zamò – ai segnali di ripresa dell'economia tedesca attesi per il 2024 e sostenuti da un'azione di adeguamento dei salari reali; a quelli provenienti dalla BCE, che sembra essere meno incline al ricorso a politiche monetarie restrittive per il raggiungimento dell'obiettivo inflazione al 2% e, quindi, anche agli effetti reali legati alla stabilità dei tassi di interesse che, unitamente alla capacità del sistema Paese di utilizzare tutti i fondi messi a disposizione dal PNNR, dovrebbero dare un orizzonte di stabilità e segnare il punto di ripartenza. In tema di occupazione, Confindustria Friuli Venezia Giulia sottolinea positivamente lo sforzo che la Regione ha rivolto al mondo dell'industria nella Legge di Stabilità 2024, di ulteriori fondi a favore del lavoro e della salvaguardia dell'occupazione, in particolare ai contratti di solidarietà. «Accanto, quindi, alle politiche di sviluppo industriale del territorio – ha detto Zamò – e di tenuta dell'occupazione – effettivamente stabilizzatasi –, sono stati inseriti nuovi importanti capitoli di tutela, ancora prudenziale a nostro avviso, il cui utilizzo potrebbe essere richiesto se le previsioni, così come emerse nella recente indagine congiunturale trimestrale, sicuramente complessa, dovessero trovare ulteriore conferma. L'auspicio è che anche in virtù delle iniziative attuate dalla stessa Regione a sostegno dell'industria, la curva di tendenza possa quanto prima invertirsi».

PORDENONEWITHLOVE

VETRINA DEDICATA ALLA FONDAZIONE BAMBINI E AUTISMO

È stato inaugurato in corso Vittorio Emanuele a Pordenone lo spazio riservato da ConCentro, l'azienda speciale della Camera di Commercio di Pordenone-Udine, alla Fondazione Bambini e Autismo, organizzazione sanitaria accreditata, riconosciuta dal Ministero della Salute, attiva dal 1998 nell'ambito dei Disturbi dello Spettro Autistico. Fondata da due genitori di una persona con autismo la Fondazione ha attualmente ha centri a Pordenone e Fidenza, dove opera in convenzione con gli enti pubblici.



L'iniziativa, denominata Vetrina Pordenonewithlove, rientra tra le attività finalizzate a stimolare e incentivare ogni attività tesa alla promozione e valorizzazione del territorio. Secondo **Silvano Pascolo**, amministratore unico di ConCentro, «va rivolto un plauso alla Fondazione perché svolge un'attività essenziale ed è importante che i risultati del lavoro delle persone che vengono assistite possano essere apprezzati – e ci auguriamo anche acquistati – da chi si troverà a passeggiare in questa zona del centro».

Odette Copat, Responsabile progettazione qualità, della Fondazione ha precisato che «nel Temporary shop dell'Officina dell'arte si potranno trovare oggetti artigianali realizzati da persone con autismo e neurotipiche insieme».

L'ORDINANZA SOSPENDE I TERMINI

COMUNICAZIONE TITOLARE EFFETTIVO

Il Tar del Lazio con l'ordinanza 8023 pubblicata il 7 dicembre scorso, ha sospeso l'efficacia del Decreto sull'«Attestazione dell'operatività del sistema di comunicazione dei dati e delle informazioni sulla titolarità effettiva». L'Unioncamere, anche sentito il Ministero delle Imprese e del Made in Italy, ricorda a tal proposito che il portale «titolareeffettivo.registroimprese.it» continua a essere aperto e a ricevere, secondo le modalità consuete, le comunicazioni relative alla titolarità effettiva, perché in ogni caso va salvaguardato il completamento del processo delle iscrizioni. L'ordinanza del Tar del Lazio produce effetti sul termine finale dell'11 dicembre 2023 per le comunicazioni e l'avvio della consultazione dei dati e delle informazioni sospendendone l'efficacia.

ITS ALTO ADRIATICO

IL CORSO DI WEB ANALYTICS

È stato avviato l'ultimo dei sei percorsi biennali da 2 mila ore ciascuno dell'ITS Alto Adriatico Academy: la partenza del Tecnico Superiore Web Analytics va infatti a completare la straordinaria offerta formativa che l'ITS pordenonese ha proposto al territorio dopo i percorsi di sviluppo software, cybersecurity, Industry 4.0 e Metaverso & Digital Twins già avviati nelle scorse settimane. Le competenze sono quelle del framework e-CF e il bacino di uscita, come spiega il Presidente della Fondazione, **Michelangelo Agrusti**, «è rappresentato dalle aziende che sono anche coinvolte nella funzione formativa durante il periodo di stage che caratterizza questi percorsi, rinsaldando così la circolarità virtuosa che sempre più unisce mondo della formazione e mondo produttivo». Sei corsi avviati per il biennio 2023-2024 significa aver aumentato l'attività del 50% in 12 mesi e ingaggiato 132 studenti, arrivando a un totale di 235 allievi che attualmente frequentano le aule, compresa la sede di Amaro.

BUONE FESTE

GLI AUGURI DEL CONSIGLIO CAMERALE



Il presidente e il vicepresidente della Cciaa Pn-Ud, **Giovanni Da Pozzo** e **Michelangelo Agrusti**, hanno voluto riunire giunta e consiglio camerali, nonché tutte le autorità, per un augurio di buone feste. «Un augurio che estendiamo soprattutto a cittadini, imprese e associazioni di categoria, con la speranza che le istituzioni e la politica - hanno detto - pongano sempre al centro l'economia e il lavoro nelle loro linee d'azione»



NEWS CCIAA

PORDENONE-UDINE

www.pnud.camcom.it

PEC: cciaa@pec.pnud.camcom.it

Ci trovi a

PORDENONE

Corso Vittorio Emanuele II,47

tel. 0434 3811

urp@pnud.camcom.it

Ci trovi a

UDINE

Piazza Venerio, 5

tel. 0432 273111

urp@pnud.camcom.it

ORARI APERTURA AL PUBBLICO

Da lunedì a venerdì, 08:30-12:30

Carburanti:

da lunedì a venerdì 08:30-12:30

lunedì, martedì, giovedì 14:30-16:30

Gli uffici ricevono **SOLO SU APPUNTAMENTO**, da prenotare online per i servizi per cui è prevista tale modalità, con mail agli uffici per gli altri.



ORARI AL PUBBLICO
DURANTE IL PERIODO NATALIZIO

UDINE:

**CONCILIAZIONE E ARBITRATO
E ORGANISMO DI MEDIAZIONE**

Riaprono martedì 02 gennaio 2024

COMMISSIONI PREZZI

Le riunioni riprendono venerdì 12 gennaio 2024

FORMAZIONE

Riapre martedì 02 gennaio 2024

TOLMEZZO

SERVIZI ANAGRAFICI E FIRMA DIGITALE

Riaprono lunedì 08 gennaio 2024

CARBURANTI

Riaprono lunedì 08 gennaio 2024



CYBER EXPOSURE INDEX (CEI)

Assistenza gratuita per la sicurezza informatica alle PMI

**UTILIZZO PORTALE TACI PER LE RICHIESTE
DI CARTE TACHIGRAFICHE**

Obbligatorio dal 01 gennaio 2024

per tutte le agenzie e i grandi utilizzatori

AUTORIPARATORI:

TERMINE RIQUALIFICAZIONE MECCATRONICA

Fissato al 05 gennaio 2024

per i possessori dei requisiti tecnico professionali

**LA TRANSIZIONE ENERGETICA TRA EFFICIENZA
E COMUNITÀ ENERGETICHE RINNOVABILI**

webinar - martedì 16 gennaio 2024 (15:00)

COMUNITÀ ENERGETICHE RINNOVABILI (CER)

Prenota il tuo servizio di consulenza gratuito
con un esperto Energy Manager

STUDI STATISTICA E PREZZI

INDICI FOI SENZA TABACCHI

Diffusione il 16 gennaio (dalle 13:00)

REPORT ECONOMICO STATISTICO

Aggiornamento mensile sulla situazione regionale

PREZZI PRODOTTI PETROLIFERI

Diffusione quindicinale

PREZZI PRODOTTI RILEVANTI

Rilevazioni settimanali

LISTINO DEI PREZZI ALL'INGROSSO

Rilevazioni mensili

OSSERVATORIO SULL'ECONOMIA DEL FVG

Diffusione quadrimestrale

EXCELSIOR INFORMA

Rilevazioni mensili dei fabbisogni occupazionali delle imprese

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

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

