UPEconomia

CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE - UDINE

Registrazione Tribunale di Udine n. 7
del 18 Febbraio 1984

www.pnud.camcom.it » Mensile di attualità economica e culturale della Camera di Commercio di Pordenone-Udine » Settembre 2025 » Numero 7

LE SFIDE DELLA FORMAZIONE TRA FABBISOGNI E NUOVE GENERAZIONI

LA RICERCA DI SPECIALISTI, LE RICHIESTE DELLE CATEGORIE ECONOMICHE E DELLE AZIENDE, I SOGNI E LE SPERANZE DEI GIOVANI, DA PAG. 2 A PAG. 5

LE FRECCE E IL LEGAME CON IL TERRITORIO

Pag. 6

SUCCESSO PER FRIULI DOC E PORDENONELEGGE

Pag. 7

OPUS LOCI PROTAGONISTA A ROMA

Pag. 15

A FIANCO DEL DIGITALE CRESCE IL FABBISOGNO DEL COMPARTO DELL'OSPITALITÀ

SERVONO 80 MILA LAVORATORI NEL PROSSIMO QUINQUENNIO

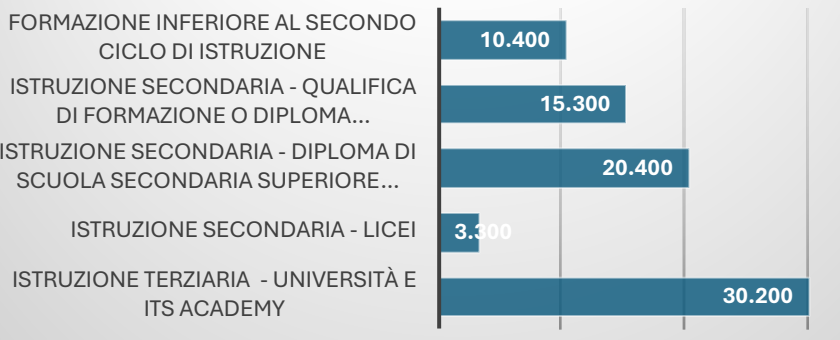
I DATORI SONO PRONTI AD ASSUMERE SPECIALISTI NEL CAMPO SANITARIO, ECONOMICO E TECNOLOGICO. DI QUESTI 30 MILA SARANNO IN POSSESSO DI LAUREA O TITOLO ITS

Professioni sanitarie, economiche, tecniche e tecnologiche: le imprese del Friuli Venezia Giulia, nel prossimo quinquennio, cercheranno soprattutto queste figure, se si analizzano le loro previsioni di assunzione di personale laureato. I datori di lavoro in regione, tra il 2025 e il 2029, avranno infatti la necessità di assumere in totale tra 73.000 e 82.400 lavoratori, a seconda dello scenario macro considerato (se meno o se più favorevole). Di questi, ogni anno 6 mila saranno persone in possesso di una laurea o di titolo Its, cioè 30.200 nel quinquennio.
È quanto emerge dalle elaborazioni del Centro Studi della Camera di Commercio Pordenone-Udine sul report di previsioni quinquennali Excelsior Unioncamere.

C'È SEMPRE PIÙ LA NECESSITÀ DI OCCUPARE PERSONALE CON COMPETENZE DI ALTO LIVELLO, SOPRATTUTTO NELLE MATERIE TECNICO-SCIENTIFICHE

«Le previsioni a lungo termine, specie in tempi recenti, sono sempre un tema delicato, visti i cambiamenti rapidi e spesso imprevisti che caratterizzano la geopolitica e la geoeconomia, a tutti i livelli – commenta il presidente dell'ente camerale friulano **Giovanni Da Pozzo** –. È comunque significativo fare queste analisi perché ci forniscono una tendenza, che peraltro ci conferma ciò che si vede da tempo: la necessità di occupare personale con competenze di alto livello, soprattutto nelle materie tecnico-scientifiche. Ed è naturale che sia così, in un mondo in cui il digitale è parte delle vite quotidiane di tutti noi, in tutti i settori. Ciò è ancora più importante nel nostro Paese e in un'Europa che deve entrare con più decisione nella partita globale dell'innovazione, ultimamente dominata soprattutto da Usa e Cina, come ha evidenziato nettamente anche il rapporto Draghi. Fondamentale, e lo sosteniamo da anni – ribadisce il presidente –, la formazione specializzata di alto livello offerta dagli Its, che come Camera di Commercio e categorie economiche spingiamo con forza, in quanto capace di fornire agli studenti competenze di eccellenza e spendibili immediatamente nel mondo del lavoro e dell'impresa».
Secondo il report quinquennale elaborato dalla Cciaa Pn-Ud, dunque, ogni anno si spalancheranno le porte a circa 6.000 laureati o con titolo di Its (il 37,9% del totale), nonché a 4.700 lavoratori in possesso di formazione secondaria di secondo grado tecnico-professionale e liceale (23.700 nei cinque anni, 29,8%) e per 3.000 lavoratori con qualifica professionale (le FP quadriennali o triennali, 15.300 nei cinque anni ossia il 19,2% del totale).
Nel dettaglio, per quanto riguarda le Università, in Fvg sono richiesti nel quinquennio 2025-2029 in totale circa 6.000 laureati in indirizzi sanitari e paramedici, 5.100 per l'indirizzo economico, 3.600 laureati in ingegneria, 2.700 nell'ambito dell'insegnamento e formazione, 2.100 per l'indirizzo giuridico, per citare quelli con maggiore domanda. Infine, sono 2.600 gli specifici profili Its Academy richiesti nel periodo 2025-2029. Per i diplomi tecnico professionali quinquennali sono richiesti soprattutto l'indirizzo amministrativo, finanza e marketing (5.200 diplomati nei cinque anni), l'indirizzo meccatronico, meccanico ed energia (2.800) e quello turistico e dell'ospitalità (2.500). «Al fianco dell'alta formazione e del digitale – aggiunge Da Pozzo – i dati fanno emergere chiaramente una crescita del comparto dell'ospitalità, che dal post Covid risulta sempre in forte necessità di personale, sempre più preparato in tutti i diversi ruoli che identificano l'ampia filiera dei servizi, della ristorazione e del turismo. Anche qui la formazione degli Its diventa sempre più fondamentale ed è stato bello presenziare ai 25anni di Fvg Via dei Sapori – ha concluso Da Pozzo –, dove il presidente Walter Filiputti ha annunciato, assieme ai vertifici di Its Academy di Udine, il prossimo avvio di un percorso di studi dedicato proprio all'alta formazione delle professioni che ruotano attorno al mondo della cucina».

LIVELLI DI ISTRUZIONE
fabbisogno occupazionale totale previsto in FVG per livello di istruzione nel quinquennio 2025-2029



Fonte: elaborazioni Centro Studi Cciaa Pn-Ud su dati Excelsior-Unioncamere

IL RAPPORTO EXCELSIOR-UNIONCAMERE MENSILE E TRIMESTRALE

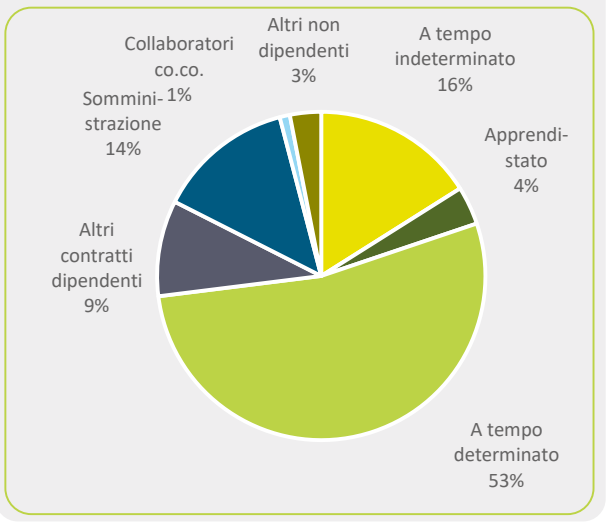
ASSUNZIONI, IL TRAINO DEI SERVIZI

A OFFRIRE LE MAGGIORI OPPORTUNITÀ DI IMPIEGO IL TURISMO, CHE RICERCA 2.260 LAVORATORI (+17%, +330)

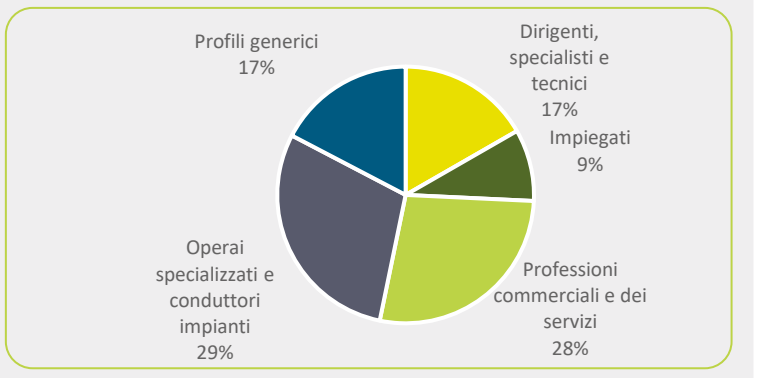
Nel trimestre settembre-novembre 2025 le assunzioni previste dalle imprese del Friuli Venezia Giulia sono 30.460, -60 nel confronto con lo stesso periodo del 2024, segno meno dovuto esclusivamente al calo di assunzioni previsto nel comparto agricolo. Sono 11.170, questo settembre, i contratti di assunzione programmati. Le previsioni evidenziano una leggera flessione, di -520 ingressi programmati, rispetto a settembre 2024, variazione dovuta, anche sul dato mensile, prevalentemente al comparto primario. Le nuove entrate si concentreranno per il 65% nel settore dei servizi e per il 58% nelle imprese con meno di 50 dipendenti.
A fornire queste indicazioni è il rapporto Excelsior Unioncamere mensile e trimestrale, per il Fvg elaborato dal Centro Studi della Cciaa Pordenone-Udine.
Come ormai d'abitudine negli ultimi anni, è proprio il dato dei servizi – con il turismo in testa – quello che traina le nuove assunzioni programmate. Circa 7.280 i contratti di lavoro previsti nel comparto, nel suo complesso, a settembre, con una lievissima crescita rispetto al settembre 2024: +0,8%, +60. A offrire le maggiori opportunità di impiego, come detto, il turismo, che ricerca 2.260 lavoratori (+17%, +330), seguito dai servizi alle imprese con 2.200 richieste (stabile su settembre 2024). Il settore primario, invece, programma a settembre 470 assunzioni, cioè -530 rispetto a settembre 2024. L'industria registra nel mese appena concluso una flessione leggera: ricerca 3.430 lavoratori nel mese, ossia 50 in meno del settembre 2024 (-1,4%). Di questi, 2.450 i contratti sono nel manifatturiero (-3,5%), mentre sono 980 nelle costruzioni, che ritornano in crescita, del +4,3%.
Nel mese le imprese hanno dichiarato difficoltà di reperimento per oltre 5.800 assunzioni programmate (il 52,5% del totale), confermando la "mancanza di candidati". A risentire maggiormente del mismatch sono i tecnici della gestione dei processi produttivi di beni e servizi (l'85,6% dei profili ricercati dalle imprese è di difficile reperimento), i professionisti qualificati nei servizi sanitari e sociali (85,5%), i fabbri ferrai costruttori di utensili (85,4%) e gli operai specializzati nell'installazione e manutenzione di attrezzature elettriche/elettroniche (85,2%). Le imprese sono alla ricerca di lavoratori stranieri per coprire circa il 20% degli ingressi programmati nel mese di settembre, per una quota pari al 32% le assunzioni interesseranno giovani con meno di 30 anni.

Le opportunità di lavoro in regione nel mese:	
Entrate complessive previste nel mese di settembre 2025	11.170
Entrate previste nel periodo settembre - novembre 2025	30.460

I CONTRATTI PREVISTI PER LE ENTRATE NEL MESE

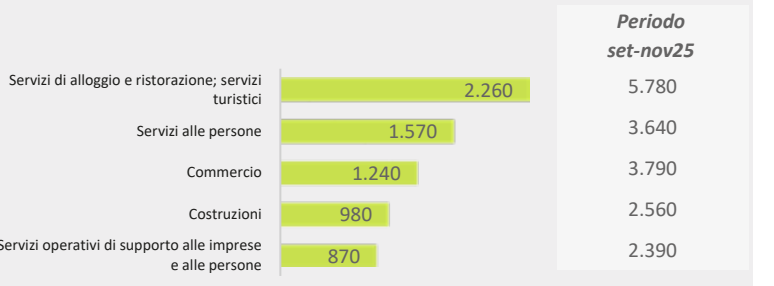


ENTRATE PREVISTE PER TIPO DI PROFILO (*)



(*) Aggregazioni dei grandi gruppi della classificazione ISTAT delle professioni

ENTRATE PREVISTE NEI PRINCIPALI SETTORI DI ATTIVITA' NEL MESE



Valori assoluti arrotondati alle decine

DOMANDA E OFFERTA NON SI INCROCIANO NEL MONDO DEL LAVORO

«FORMAZIONE PUNTO FOCALE DELLO SVILUPPO»

È L'APPELLO DELLE CATEGORIE ECONOMICHE. «SERVONO STUDI MIRATI PER REAGIRE AI CAMBIAMENTI REPENTINI E ALL'AMMODERNAMENTO TECNOLOGICO»

» DOMENICO PECILE

«Il mondo agricolo vive una forte difficoltà nel reperire manodopera qualificata – spiega **Mattia Pavan**, delegato regionale Coldiretti Giovani Impresa Fvg –: in particolare periti agrari ed enotecnici, fondamentali per un settore strategico come il vitivinicolo». Le criticità non riguardano solo i profili tecnici: «C'è grande fatica anche nel trovare lavoratori stagionali in vigna e in cantina, personale amministrativo e commerciale con competenze nell'export». Per Pavan, premesso che «molti degli iscritti a scuole e università in Agraria, che pure sono in aumento, poi non proseguono il percorso lavorativo nel settore», la chiave è rafforzare il legame tra formazione e impresa.

Dal canto suo, il presidente di Confartigianato **Graziano Tilatti** si rammarica del fatto che «a fronte di un percorso virtuoso fatto assieme da mondo del lavoro e scolastico adesso cominciamo a fare i conti con il calo demografico. Anche il numero di chi frequenta le scuole professionali e tecniche è in netta flessione. Questa situazione fa il paio con il fatto che i genitori non spingono i figli verso scuole professionali». Per Tilatti dunque le prospettive «non possono essere rosee anche perché manca il ricambio generazionale e gli artigiani che vanno in pensione vengono rimpiazzati sempre di meno. E gli immigrati, che non hanno la nostra formazione, non riescono ancora a colmare questo gap».

La Fondazione Its come modello virtuoso, moderno, innovativo da imitare. È quanto sostiene il presidente di Confindustria di Udine, **Luigino Pozzo**, il cui ragionamento parte dal presupposto che «le aziende sempre più necessitano di persone in grado di palleggiare con una certa disinvoltura le innovazioni tecnologiche come impone il moderno mondo del lavoro». Ecco allora che «servono studi mirati, specialistici. Devo dire che la scuola sta reagendo molto bene a questi stimoli e la collaborazione scuola-impresa sta girando molto bene. Il cosiddetto modello 4 più 2, vale a dire la nuova formula scolastica, consente l'accesso agli Its e da lì il salto nel mondo del lavoro, ma anche nel percorso universitario, è sicuramente più facile».

Michelangelo Agrusti, vice presidente Cciaa Pn-Ud

Per il presidente di Confapi Fvg, **Massimo Paniccia** «la crescita del nostro territorio e del nostro sistema economico passa dalla capacità di creare ponti solidi tra il mondo del lavoro e dell'istruzione». Non solo, ma «le imprese hanno bisogno di giovani preparati e motivati, mentre scuole e università traggono valore dal dialogo con chi ogni giorno affronta i mercati e l'innovazione. Le partnership già in essere mostrano che la collaborazione tra Associazioni di categoria e Scuole e Università seminano competenze aderenti alle reali esigenze produttive, riducono il divario tra teoria e pratica, e offrono ai nostri ragazzi prospettive concrete».

Giovanni Da Pozzo, presidente Cciaa Pn-Ud

È un'analisi in chiaroscuro quella che tratteggia **Giovanni Da Pozzo**, presidente della Camera di Commercio Pordenone-Udine. A suo avviso il rapporto tra mondo della scuola e imprese andrebbe ricalibrato, giacché «le seconde hanno una velocità rispetto alle sfide del lavoro e ai bisogni della società civile in genere notevolmente superiore rispetto alla scuola. Il gap – insiste – fa si che il più delle volte domanda e offerta non si incrociano». Anche Da Pozzo, come il presidente di Confindustria Udine, plaude con convinzione all'Its, definita "una vera eccellenza" che, tuttavia, «non è sufficiente a colmare la distanza con un mondo che si riposiziona su un'economia di servizi mentre il sistema scolastico non sempre dà segnali convincenti nell'essere reattivo alla velocità imposta da cambiamenti repentini soprattutto sull'ammodernamento tecnologico».

La formazione non può più essere un segmento separato ma parte integrante dei processi produttivi e di innovazione. Lo sostiene **Michelangelo Agrusti**, presidente di Confindustria Alto Adriatico che ha costruito un sistema che integra Its, Università, Polo tecnologico e centri come Lef, l'azienda digitale modello. «Abbiamo generato – dice - una filiera che forma studenti, tecnici e manager in ambienti di apprendimento esperienziale, con trasferimento diretto di competenze all'impresa». A ciò si affianca il "Progetto Ghana" che ha portato in Fvg giovani formati ad Accra con percorsi tecnici e linguistici e garantito loro inserimento lavorativo e integrazione sociale". Il presidente ha evidenziato anche che i fondi pubblici, gestiti con rapidità, hanno permesso di mettere a terra infrastrutture formative ad altissimo contenuto tecnologico - e quindi particolarmente attrattive - per migliaia di studenti.

ETICA&ECONOMIA

SERVE UNA FORTE COLLABORAZIONE TERRITORIO-SCUOLA

Le previsioni occupazionali 2025 2029 recuperabili nel dossier ufficiale "Previsioni dei fabbisogni occupazionali e professionali in Italia a medio termine (2025 2029)" prevedono che servano tra 3,3 e 3,7 milioni di occupati nei prossimi anni, in gran parte per sostituire chi esce dal mondo del lavoro. Tra i settori con più richieste: commercio e turismo; servizi pubblici e privati; salute; formazione e cultura; finanza/consulenza.

Le competenze emergenti sono quelle della digitalizzazione accanto a competenze ICT, trasformazione digitale ed energie rinnovabili, competenze trasversali (problem solving, adattabilità, capacità di apprendimento continuo) per affrontare cambiamenti veloci nel mercato del lavoro.

Siamo indubbiamente dinanzi a delle sfide. Alcune difficoltà nel collegamento scuola-lavoro ci sono. In primis la scarsa tempestività: le offerte formative spesso non si aggiornano abbastanza velocemente rispetto all'evoluzione tecnologica e competitiva delle imprese. Vi è poi una certa disomogeneità territoriale: in alcune regioni ci sono migliori connessioni scuola impresa, più laboratori, risorse, mentre in altre mancano mezzi, esperti, infrastrutture.

Molti studenti non hanno una chiara idea delle professioni emergenti, dei fabbisogni futuri, delle competenze richieste. Ciò può portare a scelte scolastiche non allineate al mercato del lavoro e a ritardi nei repertori/profili formativi che non permettono di aggiornare con rapidità i curricula.

Che dire, poi, dell'Alternanza scuola lavoro. Andrebbe bene se sussistesse anche un monitoraggio continuo tramite studi/previsioni per capire le tendenze nei fabbisogni occupazionali. Per una validità chiara di detto strumento occorre porre in atto politiche che incentivino la partecipazione del mondo produttivo nella progettazione formativa: laboratori, docenti con esperienza pratica, collaborazioni aziendali. Scuole, docenti e istituzioni potrebbero considerare di porre in atto un adeguamento dei curricula includendo moduli o percorsi che rispondono ai settori in crescita (digitale, salute, turismo, servizi). Certamente bisogna anche formare i docenti per competenze tecniche aggiornate e capacità di integrare teoria/pratica con imprese/laboratori.

L'orientamento dev'essere precoce e informato, con dati aggiornati sui fabbisogni, visite aziendali, stages, testimonianze professionali. La flessibilità nei percorsi scolastici deve permettere percorsi misti, moduli extra, specializzazioni che possano cambiare se cambiano i fabbisogni.

In altre parole s'impone una forte collaborazione etica territorio scuola con scuole che dialogano con imprese, enti locali, camere di commercio per capire quali figure mancano localmente.

Daniele Damele

LA PAROLA ALLE IMPRESE

L'ALTRO NODO CRUCIALE È IL CALO DEMOGRAFICO

Mario Toniutti, vicepresidente di Confindustria Udine e amministratore delegato di Illiria Spa, azienda leader nel settore dei distributori automatici, commenta così la questione del difficile reperimento di personale da parte delle imprese locali e nella sua stessa realtà.

«Il problema è grave. Chiaramente nel caso del nostro genere di impresa trovare personale è diventato impossibile, praticamente nessuno è formato in questo tipo di lavoro. Nel nostro settore ci rubiamo le risorse uno con l'altro. Come vicepresidente di Confindustria Udine posso però tranquillamente portare anche l'esperienza di altri colleghi che hanno gli stessi problemi. Ci sono non solo criticità dovute al fatto che la natalità è bassa. I giovani spesso vogliono fare delle esperienze all'estero, soprattutto se sono laureati». Una soluzione parziale ma efficace per mitigare questo scenario è, secondo Toniutti, puntare sugli Istituti Tecnici Superiori, quegli ITS spesso snobbati ma che possono rappresentare un buon ponte tra studenti e aziende, specializzando personale futuro che magari poi sceglierà di rimanere sul territorio.

Anche **Enrico Guerin**, presidente di Confcommercio Federalberghi, commenta il tema pensando sia alle sue personali attività che alle esperienze di tanti colleghi di settore.

«Il vero problema non è la carenza di personale ma la difficoltà, sentita da tanti, nel trovare delle persone adeguate e qualificate. Spesso l'errore è pensare che, nei mestieri di contatto come il cameriere, l'addetto di sala o alle pulizie, il lavoro sia meccanico. Invece , in particolare nel settore turistico, sono richieste particolari attitudini e voglia di imparare, oltre che una particolare attenzione al cliente e al servizio. Ormai il visitatore pretende sempre di più». Parlando della sua realtà, Guerin poi argomenta: «Non è completamente vero nemmeno il fatto che le persone sono pagate troppo poco. In certi casi è così, ci sono sempre le pecore nere, ma la verità è che se ho trattato bene un dipendente, che lavora magari da anni nella mia azienda, lui non ha motivo di andarsene». Guerin, come Toniutti, sottolinea l'importanza della formazione negli ITS, «percorsi da suggerire possibilmente dalle scuole medie inferiori». Istituti forse sottovalutati ma che aiuterebbero a far comprendere quali sono davvero le esigenze di un territorio.

Emanuela Masseria

ISCRIZIONI FINO AL 2 OTTOBRE

MANAGER, CORSO SULLA SOSTENIBILITÀ AZIENDALE

L'Università degli Studi di Udine avvia la terza edizione del corso di perfezionamento "Environmental, Social and Governance – ESG Training Program", progettato per fornire a imprenditori e manager strumenti concreti per integrare criteri di sostenibilità nelle scelte aziendali, dai processi alle persone fino ai prodotti. Le iscrizioni sono aperte fino al 2 ottobre 2025. L'iniziativa è sostenuta da Confindustria Alto Adriatico e dal Consorzio Alto Adriatico Energia (AAE), che confermano il loro impegno nella diffusione della cultura della responsabilità sociale d'impresa e nel rafforzamento delle competenze manageriali sul fronte della transizione sostenibile. Il programma si svolgerà da ottobre 2025 a marzo 2026 per un totale di 80 ore, equamente suddivise tra didattica online e in presenza, con lezioni nelle aule e nei laboratori informatici dell'Università di Udine. Il numero massimo di partecipanti è fissato a 35.

Borse di studio. Grazie al sostegno del Consorzio Alto Adriatico Energia, sono previste due borse di studio del valore di 750 euro ciascuna, destinate a imprenditori o dipendenti di aziende associate a Confindustria Alto Adriatico e al Consorzio stesso. I contributi saranno erogati al termine del percorso formativo, a fronte del conseguimento del certificato di frequenza.

Le iscrizioni devono pervenire entro il 2 ottobre 2025 alle ore 12.00. Dettagli su programma e modalità di ammissione sono disponibili sul sito dell'Università di Udine e di CAA. Contatti: Università di Udine – Ufficio Programmazione Didattica (Ufficio Master), Via Palladio 8 – 33100 Udine - Tel. 0432/556706 (lun–gio 9.30–11.30) | master@uniud.it

ITS ACADEMY UDINE

DALLA MECCATRONICA AL TURISMO «COSÌ FORMIAMO I SUPER TECNICI»

Ester Iannis, direttore dell'Its Academy Udine

L'alta formazione e il mondo del lavoro hanno un collegamento diretto che si chiama ITS Academy Udine, una scuola di alta formazione e di tecnologia che forma "super-tecnici" per il loro successivo inserimento di qualità nel mondo del lavoro.
L'ITS costituisce un canale formativo parallelo ai percorsi universitari (5° livello EQF) e nell'arco di due anni forma tecnici superiori nelle aree tecnologiche strategiche per lo sviluppo economico e la competitività delle imprese del Made in Italy. L'ITS è un passo decisivo per collocare la Formazione tecnica superiore italiana ai livelli europei e internazionali.
«Garantisce– spiega il direttore Ester Iannis – le competenze specialistiche richieste dalle imprese del settore, offre occupabilità di qualità e permette l'inserimento nei settori avanzati delle aziende. Il piano didattico non è stabilito dal ministero, bensì da un comitato insediato all'interno della Fondazione (partecipata da enti pubblici, Regione Fvg in primis, e formativi, da imprese e associazioni di categoria) che fissa sempre nuovi obiettivi e standard proprio seguendo le importanti indicazioni provenienti dal mondo produttivo. Allo stesso modo circa il 70 per cento dei docenti è costituito da professionisti e imprenditori degli specifici settori.
L'ITS Academy Udine è l'unico meccatronico del Friuli Venezia Giulia e l'unico aeronautico per la manutenzione del nordest d'Italia. Ma non solo: è attivo, progetta e realizza corsi post diploma di alta specializzazione anche nei settori sistema arredo e turismo.»
Per quest'anno l'ITS ha predisposto tre selezioni per accedere a uno dei quattro diversi settori a numero chiuso: per il sistema meccatronica, Tecnico superiore mechatronic & robotic, Green management, Green material (nuovo corso), Smart manufacturing e Smart automation; per l'industria aeronautica, Tecnico superiore per la manutenzione di aeromobili; per il sistema arredo, Tecnico superiore arredo navale, nautico e dell'hospitality, e Tecnico superiore green industrial design e Tecnico superiore export specialist (nuovo corso); per il sistema turismo, Tecnico superiore Tourism 4.0 specialist.
Nel corso di questi 14 anni l'ITS ha formato 1086 studenti: nel biennio 2023-25 sono stati 170 i nuovi diplomati, con 53 eccellenze (tra cui 15 lodi) e una media di 103/110.

Francesca Gatti

ITS ACADEMY ALTO ADRIATICO

PROFESSIONALITÀ A TUTTO TONDO «IL 94% DI OCCUPAZIONE IN 1 ANNO»

Barbara Comini, direttore ITs Academy Alto Adriatico

Con 250 aziende che hanno ospitato studenti in stage negli ultimi tre anni, ITS Academy Alto Adriatico è un Istituto Tecnologico Superiore strutturato come Fondazione.
Come spiega la direttrice generale Barbara Comini, "l'ITS per sua natura risponde alle esigenze economiche e delle imprese: la progettazione parte proprio dall'ascolto del fabbisogno occupazione delle aziende (del Fvg, del vicino Veneto e anche oltre) attraverso incontri dedicati e panel. Le richieste non si limitano ad una semplice definizione della figura professionale, ma individuano in modo preciso le competenze tecniche che il professionista dovrà avere. Di fatto partiamo dall'output delle competenze richieste in uscita che diventano il cuore dei percorsi didattici, molto verticali, molto tecnici che non danno infarinature, ma professionalità a tutto tondo."
La formazione si basa sul problem based learning in aula e in laboratorio senza lezioni frontali tradizionali, ma con attività in progress. Tre le aree – Digital, Agro ed Energy - molto diverse ma molto sinergiche in quanto anche il settore energetico e quello agroalimentare ormai denotano una curva sempre più accentuata verso l'Ict. Tutti i percorsi per norma devono avere il 40% di stage in azienda strettamente connesso al percorso formativo, un modulo didattico a tutti gli effetti in cui i ragazzi imparano applicando in azienda e non in laboratorio.
"Abbiamo investito anche nel progetto Erasmus grazie al quale i nostri studenti possono svolgere lo stage del secondo anno nelle aziende del resto d'Europa. Con i nostri corsi, siamo al 94% di occupazione entro un anno, con una media di 2 mesi per l'ingresso nel mondo del lavoro: tanti ragazzi restano dove hanno fatto lo stage (diviso in primo e secondo anno) e molti sono riconfermati da un anno all'altro con un contratto di apprendistato di alta formazione, ovvero un percorso duale per cui lavorano 2 giorni contrattualizzati e 3 in stage.
Ci tengo a sottolineare come la cultura italiana veda ancora l'ITS come un piano B o una scelta formativa di second'ordine. Con la recente riforma invece, l'ITS rappresenta il secondo pilastro dell'istruzione terziaria insieme all'università (triennale accademica) e con pari dignità: il nemico comune contro cui lavorare è la dispersione dello studio e la fuga dei talenti."

(f.g.)

GLI STUDENTI/1

«VORREI RESTARE IN ITALIA, MA L'AUSTRIA È PIÙ ATTRATTIVA»

Giacomo Marangoni

Giacomo Marangoni, studente al secondo anno della magistrale in Ingegneria Elettronica all'Università di Udine, rappresenta una generazione che guarda al futuro con pragmatismo e consapevolezza. Originario di Remanzacco, dopo il liceo scientifico Copernico («mi ha preparato bene, è stata una scelta perfetta per me») ha scelto un percorso ad alta specializzazione, consapevole delle opportunità del settore. Sul futuro però sta ancora ragionando: «Restare in Italia significherebbe stare vicino alla famiglia, ed è un aspetto importante che va considerato. Ma a livello professionale, l'Austria è certamente più attrattiva.»
In particolare, Giacomo cita Villach, città che ospita un polo d'eccellenza nella meccatronica e nei motori elettrici, con una multinazionale leader nei semiconduttori e microchip. «È un sistema integrato, una filiera che va dalle telecomunicazioni alla robotica». Grazie ai rapporti tra l'Università di Udine e le aziende di Villach, molti studenti svolgono lì il tirocinio e poi ci restano. «Alcuni miei compagni sono già inseriti, anche prima della laurea, grazie agli stage». Il settore dell'alta tecnologia, secondo Giacomo, offre all'estero condizioni economiche e prospettive di crescita ai giovani ingegneri nettamente superiori rispetto all'Italia. «Molti, dopo la magistrale, lavorano un paio d'anni in zona, magari alla Danieli, poi però vanno via». Quanto all'idea di mettersi in proprio, Giacomo è cauto: «Serve una vocazione precisa, non credo sia la mia strada». Tra affetti e ambizioni, desiderio di restare e spinta a partire, chissà se vinceranno le radici o una carriera congruamente remunerata.

Rosalba Tello

GLI STUDENTI/2

«L'INSICUREZZA ECONOMICA PESA SULLE SCELTE»

Rachele Ughetti

Rachele Ughetti, originaria di Monfalcone, vive a Udine con altri compagni di corso. Studentessa di Scienze della Formazione primaria, ha scelto l'insegnamento come via per sentirsi utile alla società. «Avevo fatto il tecnico turistico, ma non era il mio modo di esprimermi. Cercavo qualcosa che avesse un impatto reale sulle persone, a partire dai bambini».
Al momento è al primo anno fuori corso, ma ha già iniziato a insegnare in una scuola primaria di Udine, mettendo in pratica ciò che ha studiato. «Mi mancano pochi esami, ho concluso il ciclo di tirocinio. La nostra facoltà, comunque, ha una popolazione di studenti prevalentemente lavoratrice: già dal terzo anno si può entrare nelle graduatorie provinciali».
I contenuti del suo corso di laurea sono fortemente tarati sul sistema scolastico italiano. Quindi, sebbene vi siano possibilità di esperienze all'estero, il focus rimane l'inserimento nelle scuole nazionali. «Il contesto italiano è quello su cui ci formiamo. Certo, non escludo di andare all'estero, ma non è il mio obiettivo principale». «I bisogni educativi sono sempre più complessi, lo stipendio attuale non permette autonomia, nella vita privata si percepisce l'insicurezza economica - ammette -. Per ora mantengo solo me stessa, ma presto dovrò fare delle scelte.»
Tra le possibili destinazioni, Rachele guarda alla Spagna: «Ha un sistema scolastico simile al nostro, la barriera linguistica è minima, l'atmosfera politica più serena, le libertà personali sono maggiori. È un paese che sa d'Europa. Anche lì, però, il docente è poco pagato».

(r.t.)

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

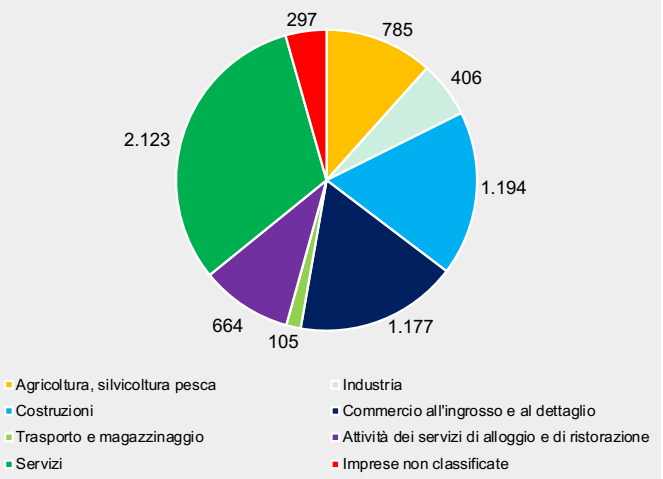
Impaginazione:
Altrementi ADV / Udine

Stampa:
Centro Servizi Editoriali Srl
Via del Lavoro, 18 - Grisignano di Zocco - Vicenza

Fotoservizi:
Foto immagini di Gianpaolo Scognamiglio

Archivio:
C.C.I.A.A. - Diego Petrussi Foto

Distribuzione % delle imprese giovanili per settore in Friuli Venezia Giulia
dati al 31.03.2025



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

SI È INTENSIFICATA L'ATTIVITÀ DELLA CCIAA A FAVORE DI CHI VUOLE METTERSI IN PROPRIO

L'ASCESA DELLE IMPRESE GIOVANILI

DA SEMPRE FANALINO DI CODA, LE REALTÀ UNDER 35 DEL FVG SONO RISALITE FINO ALLA METÀ DELLA CLASSIFICA IN ITALIA. NELL'ULTIMO TRIMESTRE IL DATO DI ISCRIZIONI È SUPERIORE A QUELLO DELLE CANCELLAZIONI

Un quadro in lieve crescita per le imprese giovanili in Friuli Venezia Giulia, che mostrano un andamento migliore rispetto al calo registrato a livello nazionale al primo trimestre 2025, rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, e risalgono fino a circa la metà la classifica fra le regioni, dove fino a pochi anni fa il Fvg era sempre all'ultimo o penultimo posto. I dati sono stati elaborati dal Centro Studi della Camera di Commercio di Pordenone-Udine e presentano un'analisi dettagliata del fenomeno nel territorio regionale, con confronti con il resto d'Italia.

Imprese giovanili in Fvg: controtendenza rispetto al nazionale.

Le imprese giovanili in Friuli Venezia Giulia sono 6.751 al 31 marzo 2025 e rappresentano il 7% del totale delle 96.752 imprese regionali. Questo dato è al di sotto della media nazionale, che si attesta al 7,5%. A differenza del trend nazionale, però, dove le imprese giovanili al netto delle cancellazioni d'ufficio sono calate del 2,8% rispetto al 2024, in Fvg si è registrato un lieve aumento dello 0,3%.

Il commento di Da Pozzo.

«Storicamente – commenta il presidente dell'ente camerale friulano –, la nostra regione si colloca al di sotto della media italiana per incidenza di imprese under 35. Da un lato, questo è in parte dovuto al fatto che il tasso di disoccupazione giovanile è inferiore, spingendo molti a preferire un impiego da dipendente, e che abbiamo una minor percentuale anche di Neet, il 10,6% contro il 15,2% a livello Italia. Dall'altro ci spinge a fare sempre di più per diffondere la cultura d'impresa tra i più giovani. L'impegno della Camera di Commercio è continuo su questo fronte: incontriamo gli studenti, proponiamo approfondimenti e realizziamo iniziative operative come quelle con Junior Achievement e gli incontri organizzati dal nostro Comitato imprenditoria giovanile. Abbiamo intensificato anche la nostra presenza "digitale", con podcast e video su Spotify e YouTube, condivisi attivamente con le scuole, lavorando in sinergia anche con le categorie economiche. È fondamentale, specialmente in percorsi sempre più rilevanti come gli Its, puntare sulla formazione manageriale e sull'incoraggiare i giovani a credere che le loro idee possano trasformarsi in avventure imprenditoriali».

I settori che trainano la crescita.

Nel 2024, sono state 1.653 le nuove imprese giovanili aperte in Friuli Venezia Giulia. I settori con il maggior numero di nuove iscrizioni sono stati le costruzioni con 298 nuove attività, il commercio all'ingrosso e al dettaglio con 241 e il settore primario con 127. Le costruzioni da sole costituiscono il 18% delle nuove iscrizioni totali, quasi un'impresa su cinque. Se si osserva l'incidenza delle imprese giovanili sul totale delle imprese di un settore specifico, i valori più alti si trovano in attività di servizi (12,6%), attività finanziarie e assicurative (10,7%), e noleggio, agenzie di viaggio, servizi di supporto alle imprese (9%).

Lo studio integrale sulle imprese giovanili è consultabile sul sito della Cciaa www.pnud.camcom.it.

PUNTO DI RIFERIMENTO PER LE STARTUP

I 25 ANNI DI INNOVAZIONE DI TEC4I FVG

TEC4I FVG ha festeggiato i suoi 25 anni di attività con l'evento ***"Direzione futuro – Visione, metodo, infrastrutture: 25 anni al fianco delle imprese e del territorio"***, che ha richiamato oltre 120 partecipanti tra imprese, startup, istituzioni e partner.

Aperta dal Presidente **Stefano Casaleggi** e dall'Amministratore Delegato **Filippo Bianco**, la giornata ha ripercorso il cammino compiuto dall'hub - nato come Friuli Innovazione - e oggi punto di riferimento per l'innovazione in regione. La fotografia odierna ci parla di una realtà con un valore della produzione di **2,7 milioni di euro**, tre bilanci consecutivi in utile e un team di **25 professionisti** - età media di 40 anni - che offre servizi in quattro principali ambiti di specializzazione: **design e stampa 3D, tecnologie digitali e cybersecurity, finanza per l'innovazione e supporto alla nascita di nuove imprese**.

«La parola chiave dei nostri 25 anni è cambiamento continuo – ha affermato Stefano Casaleggi – *Siamo nati come centro di trasferimento tecnologico, poi ci siamo trasformati in parco scientifico, incubatore certificato e motore di progetti europei. Nel 2022, con la definizione del nuovo piano di sviluppo per il triennio abbiamo scelto di specializzarci in quattro aree ben definite e di costruire dei team altamente competenti, per fare la differenza».*

IL COMITATO IMPRENDITORIA GIOVANILE CCIAA PN-UD

«IMPRENDITORI PER VOCAZIONE PIÙ CHE PER NECESSITÀ»

Un tessuto economico solido e vitale. È così che **Luca Rossi**, presidente del Comitato Imprenditoria Giovanile della Camera di Commercio Pordenone-Udine, interpreta i dati elaborati dal Centro Studi camerale: le imprese giovanili in Friuli Venezia Giulia rappresentano oggi circa il 7% del totale regionale, in crescita costante.

Luca Rossi, presidente del Comitato imprenditoria giovanile della Cciaa Pordenone-Udine

Secondo Rossi, leggere questo trend come semplice conseguenza della precarietà del lavoro dipendente è riduttivo. «L'incertezza sicuramente spinge alcuni ad aprire partita Iva, così come l'instabilità geopolitica. Ma quest'ultima, oltre a incentivare, al tempo stesso frena l'intraprendenza imprenditoriale: è una dinamica a doppia faccia», osserva. «Anche la pandemia ha inciso, costringendo o spingendo molti a reinventarsi. Ciò che emerge con chiarezza, però, è che i giovani friulani si distinguono per virtuosità: la disoccupazione giovanile si attesta attorno al 9%, cinque punti sotto la media nazionale, e l'incidenza delle imprese giovanili ci colloca appena dietro alla Lombardia, storicamente la regione più imprenditrice d'Italia».

Se la maggior parte delle nuove realtà sono ancora ditte individuali, Rossi vede in questo un potenziale: «Solo il 14% sono società di capitali, ma anche le imprese individuali, nel tempo, possono crescere e generare occupazione». Un altro aspetto interessante è il profilo dei giovani imprenditori: «Sempre più spesso si tratta di ragazzi e ragazze con un alto livello di istruzione, che hanno vissuto esperienze all'estero o comunque si sono aperti al mondo. Questo bagaglio rappresenta un valore aggiunto enorme per il nostro territorio».

Non mancano, tuttavia, le criticità. La prima è quella demografica: «Nascono pochi bambini e molti giovani scelgono di emigrare: tra il 2011 e il 2023 sono circa 30 mila. Per questo – sottolinea Rossi – ben vengano le politiche regionali non solo a sostegno delle nuove imprese, ma anche quelle familiari, capaci di incentivare i giovani a rimanere o a trasferirsi in Friuli Venezia Giulia».

Infine, Rossi richiama l'attenzione su un fenomeno che definisce "questione sociale": i Neet. «È vero che in Friuli Venezia Giulia l'incidenza è cinque punti più bassa della media nazionale, ma parliamo pur sempre di un giovane su dieci. Un dato che non possiamo permetterci di ignorare».

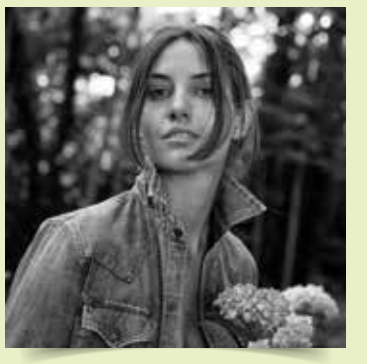
Chiara Andreola

I NEO IMPRENDITORI

UNA GENERAZIONE SENSIBILE AL FUTURO SOSTENIBILE

Amore per la natura e il territorio, dedizione e un sogno diventato realtà: questa è la storia di **Jessica Ciancone** e **Filippo Sicuro**, come loro amano descriversi «coppia nella vita e nel lavoro», di Lycia Apicoltura, società agricola di Cuccana di Bicinicco (UD). Con 500 alveari in Friuli Venezia Giulia producono mieli di qualità, cosmetici e caramelle a base di miele e altri prodotti dell'alveare. Nata nel 1976 grazie ai genitori di Filippo, è solo grazie alla nuova generazione che nel 2020 l'azienda cresce, innovando il laboratorio e il capannone e incrementando la produzione.

Filippo Sicuro e Jessica Ciancone



Marta Venica

«Alla base - commenta la Jessica Ciancone - c'è la passione e l'impegno che quotidianamente mettiamo nella nostra attività. La nostra è una sfida, specie negli ultimi anni poiché il cambiamento climatico ha ridotto le produzioni. Per questo ci impegniamo con l'Apicultura Urbana di Milano, siamo i referenti in Friuli Venezia Giulia, e collaboriamo con gli asili del territorio, per sensibilizzare i più piccoli e trasmettere loro concetti come la salvaguardia degli insetti impollinatori» conclude l'imprenditrice.

La qualità passa attraverso piccoli dettagli. Lo sa benissimo **Marta Venica. Martissima** nasce a Cormons, nel cuore del Collio, nel 2019.

«La laurea in viticoltura ed enologia mi è servita per capire la biologia, come si sviluppa la vita e il processo vitivinicolo» commenta Marta Venica «Per me è fondamentale sperimentare - continua la giovane imprenditrice -. Ora sto realizzando un nuovo biofertilizzante. Sono processi lenti che necessitano tempo per ottenere risultati».

Oggi l'azienda produce uvaggi di varietà autoctone in Collio e si estende su cinque ettari tra Cormons, Corno di Rosazzo e, a breve, Versa di Romans d'Isonzo (GO), dove Marta sta riqualificando un casale che diventerà la nuova cantina e una fattoria.

«La prossima sfida è perfezionare ciò che sto facendo adesso, c'è già molta carne al fuoco» conclude la vignaiola.

Le imprenditrici sono state premiate con gli Oscar Green 2025 di Coldiretti Giovani Impresa Fvg.

Giada Marangone

Il Tenente Colonnello Franco Paolo Marocco, comandante della Pan

INTERVISTA IN ESCLUSIVA AL COMANDANTE DELLA PAN, FRANCO PAOLO MAROCCO

LE FRECCE E IL LEGAME CON IL TERRITORIO

LA PATTUGLIA ACROBATICA NAZIONALE HA FESTEGGIATO I 65 ANNI IN CASA, A RIVOLTO. OLTRE 100MILA PRESENZE HANNO RIEMPITO ALBERGHI E RISTORANTI E SPINTO SERVIZI E TRASPORTI

Uno dei momenti simbolici dell'esibizione, "Scintilla", manovra dedicata a Giorgio Armani, incontro fra eleganza e disciplina del volo

«Le Frecce Tricolori sono un simbolo di identità nazionale e, in quanto tali, appartengono idealmente a tutta l'Italia. Allo stesso tempo, esiste un legame particolarmente profondo con il Friuli Venezia Giulia: dal 1961, anno della fondazione, le Frecce hanno sempre avuto la loro sede a Rivolto, che rappresenta quindi il cuore operativo e simbolico della Pattuglia Acrobatica Nazionale». Con queste parole rilasciate in esclusiva al mensile Up!Economia, il Tenente Colonnello **Franco Paolo Marocco**, comandante della Pan, suggella il 65° anniversario delle "Frecce" celebrato il 6 e 7 settembre a Rivolto: due giorni che hanno portato alla ribalta nazionale e non solo il Friuli Venezia Giulia, trasformando la festa in volano per economia e turismo.

«Questo rapporto – prosegue il comandante - affonda le sue radici ancora più indietro nel tempo: già nel 1929, a Campoformido, era nata l'acrobazia aerea collettiva italiana, segnando l'inizio di una tradizione che oggi continua con orgoglio. Ogni esibizione in Regione assume quindi un significato speciale perché ci fa sentire letteralmente 'a casa'. In occasione del 65° anniversario, questa sensazione è stata ancora più intensa: così come accaduto per tutte le grandi ricorrenze della nostra storia – evidenzia - anche questa volta la manifestazione si è svolta a Rivolto, proprio per sottolineare ancora una volta il profondo senso di appartenenza e il legame che unisce le Frecce Tricolori al territorio che ci ospita».

«LE FRECCE TRICOLORI SONO UN SIMBOLO DI IDENTITÀ NAZIONALE E, IN QUANTO TALI, APPARTENGONO IDEALMENTE A TUTTA L'ITALIA. ALLO STESSO TEMPO, ESISTE UN LEGAME PARTICOLARMENTE PROFONDO CON IL FRIULI VENEZIA GIULIA»

Oltre 100mila presenze stimate hanno riempito alberghi e ristoranti e spinto servizi e trasporti: un indotto che rafforza il brand territoriale e ne amplia la reputazione. A questo vanno sommati un'organizzazione solida, accessi scorrevoli e area espositiva partecipata; piloti tra il pubblico. Tra i momenti simbolici: "Scintilla", manovra dedicata a Giorgio Armani, incontro fra eleganza e disciplina del volo. Il 65° è anche una soglia tecnologica: dal 2028 la PAN volerà sull'M-346. Spiega Marocco: «L'M-346 è per noi motivo di grande orgoglio, perché rappresenta la continuità del legame con l'industria nazionale, costituendo un ulteriore esempio di eccellenza dell'aeronautica italiana. Il velivolo è inoltre arricchito da una livrea disegnata da Pininfarina, una firma di prestigio riconosciuta a livello internazionale, che conferisce un ulteriore valore simbolico a questo passaggio». Inoltre, prosegue, «l'introduzione della nuova macchina rappresenta per noi un'opportunità ma anche una sfida: opportunità, perché ci consentirà di guardare al futuro e di continuare a innovare; sfida, perché per noi resta fondamentale rimanere fedeli al patrimonio di cultura aeronautica che l'acrobazia collettiva italiana – e in particolare le Frecce Tricolori – hanno costruito in tanti anni di storia».

«Il nostro impegno – sottolinea ancora il comandante - sarà quello di adattarci alle caratteristiche del nuovo velivolo, mantenendo intatto lo spirito che ha reso unica la Pattuglia Acrobatica Nazionale: la capacità di coniugare tradizione e innovazione, restando saldamente ancorati ai nostri valori e alla nostra missione, ma con lo sguardo costantemente rivolto al futuro, come da sempre fa l'Aeronautica Militare».

Tra gli assi portanti della celebrazione, anche l'attenzione alle nuove generazioni. «C'è un messaggio civile per i più giovani - afferma Marocco - Il 65° anniversario ha rappresentato per noi un momento di profonda riflessione sul valore della storia e delle tradizioni che per noi rappresentano la solida base su cui costruire il futuro. Ogni generazione che contribuisce a questa tradizione – continua - assume la responsabilità di preservare e valorizzare un patrimonio costruito nel tempo, adattandolo con cura alle innovazioni tecnologiche e alle nuove sfide operative».

E conclude: «Il messaggio che intendiamo trasmettere è che chi assiste alle nostre esibizioni non provi soltanto ammirazione per la spettacolarità delle manovre, ma colga i valori, le competenze e lo spirito di squadra che esse incarnano. Il nostro auspicio è che chi ci segue possa riconoscersi in questi simboli e apprezzarne appieno la professionalità che caratterizza l'Aeronautica Militare e tutte le Forze Armate».

Alberto Rochira

GUSTOCARNIA 2025

DIECI ANNI DI SAPORI E CULTURA CARNICA

GustoCarnia 2025 ha celebrato i suoi dieci anni con un'edizione speciale che continua a raccontare la Carnia attraverso un cartellone ricco di esperienze culinarie, passeggiate ed eventi culturali. La rassegna, promossa da Confcommercio Udine con il sostegno della Camera di Commercio Pordenone Udine e della Regione, la collaborazione la Comunità di Montagna della Carnia e il Filo dei Sapori, si è presentata anche con una nuova identità visiva: un logo ispirato ai ricami del Museo Carnico delle Arti Popolari di Tolmezzo e il payoff "Storia ed emozioni in ogni piatto". Un segno grafico e narrativo che ha accompagnato anche il lancio del sito ufficiale gustocarnia.it, diventato bussola digitale per appassionati e turisti. In dieci anni oltre cinquanta eventi hanno dato vita a un mosaico gastronomico che intreccia memoria e innovazione, portando in tavola la ricchezza dei prodotti locali e la creatività degli chef. Tra gli eventi in calendario ricordiamo "Le erbe di montagna", un percorso che unisce passeggiata naturalistica e cucina, "Celebrando i cogos carnici", dedicato ai tradizionali cuochi della Carnia, e le giornate con protagonisti i formaggi di malga, le capre e i funghi dei boschi, esperienze che restituiscono la forza di un territorio che vive del suo rapporto diretto con natura e stagioni. Ogni tappa diventa così occasione per valorizzare le radici della Carnia, che sa rinnovarsi senza perdere autenticità, con piatti capaci di trasformare ingredienti semplici in emozioni raffinate. GustoCarnia è più di una rassegna gastronomica: è un progetto che mette in rete ristoratori, produttori e istituzioni, è uno strumento di promozione turistica e culturale e soprattutto è un laboratorio di comunità che racconta la montagna friulana con il linguaggio universale del cibo più autentico, capace di unire persone, luoghi ed emozioni in un'unica esperienza condivisa.

EVENTO IL 1° DICEMBRE

FRIULI LABORATORIO DEL TURISMO SLOW E DIGITALE

Cividale del Friuli (Fabrice Gallina)

Il turismo del futuro passa da due parole chiave: lentezza e innovazione. Sembrano in contrasto e invece raccontano la direzione verso cui si muove l'accoglienza del Friuli. Da una parte l'esperienza slow, che invita a fermarsi, assaporare i luoghi, scoprire i siti Unesco come tesori da vivere con calma. Dall'altra gli strumenti digitali più avanzati, come l'intelligenza artificiale, capaci di dare alle imprese un vantaggio competitivo decisivo.

Su questo doppio binario la Camera di Commercio Pn-Ud, insieme a PromoturismoFvg, ha messo in cantiere un evento per le imprese turistiche. Un appuntamento che offrirà spunti concreti su come rafforzare il brand Friuli e trasformare l'innovazione tecnologica in alleata delle destinazioni locali. Il turismo slow rappresenta una delle risposte più convincenti alla domanda di esperienze sostenibili e autentiche. In un territorio come il Friuli, ricco di borghi, natura intatta e siti di valore mondiale, la lentezza diventa risorsa strategica e tratto distintivo.

Ma per comunicare questo patrimonio servono strumenti capaci di parlare ai viaggiatori digitali. Qui entra in gioco l'intelligenza artificiale. Grazie all'analisi dei dati, le imprese possono comprendere meglio desideri e comportamenti dei clienti; con chatbot multilingue offrono risposte immediate; con sistemi predittivi gestiscono prenotazioni e flussi in modo efficiente. E ancora: campagne mirate e storytelling personalizzato.

L'incontro, che sarà condotto da esperti, sarà quindi più di un incontro informativo: un'occasione per aprire lo sguardo sul futuro e capire come tradizione e futuro possano convivere. Il Friuli può diventare un laboratorio di turismo slow e digitale, dove valori locali e opportunità globali si incontrano. E il 1° dicembre sarà il primo passo in questa direzione.

NON SOLO ENOGASTRONOMIA

FRIULI DOC, NUMERI DA RECORD

L'edizione numero 31 di Friuli Doc, la più grande kermesse enogastronomica della regione si è conclusa con numeri da record, a partire dai 33mila metri quadrati che hanno ospitato 124 stand, sempre affollati. I numeri, appunto, parlano chiaro, di pari passo alla soddisfazione degli operatori. Molti stand, infatti, hanno fatto il tutto esaurito, dalle 10mila frittelle di mela vedute nello stand di Pantianicco, ai 3.500 vassoi di prosciutto del salumificio Zahre, fino ai 4.000 gnocchi di zucca serviti dalla Pro Loco di Bagnaria Arsa e le 2.800 porzioni di frico vendute nello stand di Carpacco, solo per citarne alcuni. Soddisfazione anche in piazza Primo Maggio con il pesce dei pescatori di Marano e lo stand dedicato alla cucina inclusiva con proposte senza glutine, senza lattosio, vegane e vegetariane. Tra i momenti più apprezzati ci sono state le degustazioni guidate dai consorzi e dalle associazioni di categoria e la prima edizione dell'asta formaggi curata dalla Cooperativa Malghesi che ha richiamato sotto la Loggia del Lionello un folto pubblico pronto ad accaparrarsi le forme di formaggio di malga in asta. «È stata davvero una bella edizione – commenta il vicesindaco di Udine, **Alessandro Venanzi** – ci tengo a sottolineare che l'indotto stimato è di circa 10 milioni di euro e viene redistribuito nel nostro territorio. Friuli Doc è l'unica manifestazione che distribuisce risorse all'interno del territorio del Fvg. Ha vinto sicuramente il tema della complementarietà, dell'aumento dell'offerta sia culinaria, sia degli eventi collaterali come mostre, convegni, degustazioni. In buona sostanza – conclude – ha vinto tutta una serie di elementi che serve da contorno per rendere sempre più attrattivo questo evento». Non solo enogastronomia, insomma, ma un ricco calendario di eventi, come le attività dedicate alle famiglie, dal villaggio dei bambini fino all'Oasi del bebè. Anche lo sport è stato protagonista già all'inizio della giornata con la partecipatissima edizione zero della UdinBike, la pedalata ecologica e solidale e l'inaugurazione del Villaggio dello Sport intitolato a Bruno Pizzul. Non poteva mancare uno spazio dedicato alla lingua e alla cultura friulana, in un articolato calendario di appuntamenti. Inoltre, per la prima volta Friuli Doc ha ospitato un evento dal respiro internazionale, il "Sister Cities Meeting", un appuntamento che ha ampliato il programma della manifestazione, con l'obiettivo di mettere in rete città, istituzioni e comunità attraverso i progetti europei e le attività di cooperazione internazionale. Infine la musica con i tre grandi concerti gratuiti di richiamo nazionale in piazza Libertà con Giuliano Palma, Joan Thiele e Gaia.

Lisa Zancaner

OLTRE 600 AUTORI E 400 EVENTI

PORDENONELEGGE, LA GRANDE FESTA DEL LIBRO

Cinque giornate di successo, con autrici e autori italiani e internazionali – ben 667 – impegnati in 400 eventi per raccontare il nostro tempo e condividere temi, indagini, speranze, bisogni e sguardi sul mondo. La cifra più autentica di pordenonelegge, la sua capacità di "farsi" festa comunitaria nel segno del libro, si è rinnovata dal 17 al 21 settembre con un pubblico, generoso come non mai, che ha affollato 51 sedi di incontro arrivando da tutta Italia e dall'estero. Un'edizione inaugurata al massimo livello istituzionale, con le parole del Presidente della Repubblica **Sergio Mattarella**, e proseguita con il saluto del Ministro della Cultura **Alessandro Giuli**.

E parla di successo il bilancio del festival tracciato dal Presidente di Fondazione Pordenonelegge.it **Michelangelo Agrusti** e dal Direttore artistico di pordenenonelegge, **Gian Mario Villalta**, con i curatori **Alberto Garlini** e **Valentina Gasparet** e la direttrice di Fondazione Pordenonelegge.it **Michela Zin**: «la magia di un incontro fra autrici e autori di paesi che il nostro tempo sembra dividere – Israele e Palestina, Russia e Ucraina – e che hanno trovato un luogo comune nel quale raccontarsi. un'edizione inaugurata dalle parole del Presidente della Repubblica Sergio Mattarella e proseguita con il saluto del ministro della cultura Alessandro Giuli, attraversata da un filo rosso - quello sull'Europa - che proseguirà nella 27ª edizione, già in calendario dal 16 al 20 settembre, osservatorio su un continente del quale presidiare i valori, e di cui l'arena Europa resterà quartier generale sulle sponde del fiume Noncello».

Note prestigiose hanno suggellato l'evento numero 400 della 26ª edizione di pordenonelegge: quelle della Nona Sinfonia di Beethoven, in cui è racchiuso l'Inno alla gioia, che l'Europa ha adottato come proprio inno ufficiale. Domenica 21 settembre nel cuore di Pordenone, al Teatro Verdi, ma non solo: perché l'evento, sold out all'interno, si è esteso all'agorà di piazza XX Settembre, dove sono state disposte sedute per centinaia di persone, che hanno gustato il "Concerto per l'Europa. Omaggio a Go!2025".

Il successo di questa edizione trova evidenza anche nel cartellone Junior e Young per le scuole e gli studenti, così come nelle proposte attualissime legate all'Intelligenza Artificiale della Cyber Book Hall.

Intanto il festival proseguirà idealmente a Praga nel mese di ottobre, nella città che per tre anni ha ospitato le anteprime, sarà suggellato il 2025 in un gemellaggio culturale rinnovando la collaborazione di pordenonelegge con l'Istituto Italiano di Cultura e l'Università di Praga, con insegnanti e studenti che insegnano e apprendono la lingua e la letteratura italiana, con autrici e autori di quel Paese.

DAL 2 AL 6 OTTOBRE

IL RITORNO DI CASA MODERNA E SAPERI & SAPORI

Casa Moderna torna dal 2 al 6 ottobre in Fiera a Udine con un'edizione che promette di sorprendere e coinvolgere. Dopo il restyling del 2024, che ha introdotto nuova veste grafica, immagine di campagna e payoff, la manifestazione entra in una fase di ulteriore crescita, confermandosi come riferimento per il settore dell'abitare e consolidando il legame con il territorio grazie all'integrazione con Saperi & Sapori Fvg. Per cinque giornate, il quartiere fieristico diventerà il punto d'incontro tra le migliori proposte per la casa e le eccellenze enogastronomiche e artigianali del Friuli Venezia Giulia.

Risparmio energetico, economia circolare, sostenibilità ambientale, comfort e sicurezza saranno i temi cardine di Casa Moderna, storica rassegna dell'attività fieristica regionale. Centinaia di aziende presenteranno soluzioni innovative per l'abitare, dalle tecnologie per l'efficienza energetica agli spazi outdoor, con la consueta attenzione alla qualità, al design e alla funzionalità. Accanto all'offerta commerciale, non mancherà il programma culturale e di intrattenimento che da sempre caratterizza l'evento, trasformando la visita in un'esperienza completa.

La seconda edizione di Saperi & Sapori arricchirà ulteriormente la fiera. Promosso dalla Regione con PromoturismoFvg, Confartigianato, Cna-Cata, Udine Esposizioni e Camera di Commercio di Pordenone-Udine, l'appuntamento proporrà degustazioni, racconti e rappresentazioni per scoprire "il bello e il buono" del saper fare locale. Un percorso che unisce tradizione e futuro, capace di mettere in vetrina produzioni uniche, dall'artigianato d'eccellenza ai sapori che raccontano l'identità della regione. Due eventi in uno, dunque, per un'edizione più breve ma ancora più intensa, capace di attrarre pubblico e operatori, famiglie e professionisti, in un concentrato di idee, esperienze e suggestioni. Con il gusto di vivere che da sempre contraddistingue Casa Moderna.

DAL 3 AL 5 OTTOBRE

IL FESTIVAL PORDENONE ARTANDFOOD

QUEST'ANNO IN PRIMO PIANO IL TEMA DELLE FERMENTAZIONI, PRATICA ANTICA E INSIEME INNOVATIVA, CAPACE DI UNIRE SAPORI, TECNICHE, CULTURA E SPERIMENTAZIONE

Nella Sala Consiglio della Camera di Commercio di Pordenone-Udine, è stata presentata l'edizione 2025 di Pordenone ARTandFOOD, in programma dal 3 al 5 ottobre. Un festival organizzato da TEF, la società consortile camerale e dal Comune di Pordenone, che quest'anno porta in primo piano il tema delle fermentazioni, pratica antica e insieme innovativa, capace di unire sapori, tecniche, cultura e sperimentazione. Palazzi storici e scorci suggestivi della città – che si prepara a diventare Capitale Italiana della Cultura 2027 – ospiteranno degustazioni, incontri e percorsi guidati da professionisti di rilievo, in un intreccio tra enogastronomia e creatività.

La presentazione dell'edizione 2025

«Art&Food - ha detto il vicepresidente della CCIAA **Michelangelo Agrusti** - rappresenta un modello concreto di come cultura, enogastronomia e impresa possano dialogare per costruire valore. La Camera di Commercio di Pordenone-Udine, insieme al Comune di Pordenone, sostiene con convinzione questo progetto perché capace di coniugare tradizione e innovazione, rafforzare l'identità del territorio e promuoverne l'immagine ben oltre i confini regionali. Il festival - ha concluso Agrusti - non è soltanto un appuntamento di qualità culturale, ma anche un volano di crescita economica: offre opportunità alle imprese del settore, favorisce l'attrattività turistica e consolida il ruolo di Pordenone come punto di riferimento nel panorama nazionale degli eventi dedicati al gusto e alla creatività».

Secondo **Alberto Parigi**, assessore alla cultura, turismo e grandi eventi del Comune di Pordenone, «il rafforzamento del turismo in vista di Pordenone 2027 passa attraverso strategie mirate e innovative. L'enogastronomia è uno dei pilastri su cui stiamo lavorando, perché eventi come Art&Food non solo valorizzano le eccellenze locali, ma contribuiscono a posizionare la città nei principali circuiti culturali e turistici. Accanto alla promozione mediatica a livello nazionale, stiamo rafforzando la collaborazione con operatori italiani e internazionali per rendere Pordenone sempre più inclusa nelle loro proposte. È un percorso che genera ricadute concrete – ha detto ancora – e che mira a far emergere la nostra città come meta di eccellenza nel panorama nazionale e internazionale».

Pordenone ARTandFOOD si conferma quindi un appuntamento strategico per promuovere il territorio e le sue eccellenze, offrendo tre giorni di esperienze che intrecciano enogastronomia, innovazione e cultura. Il programma della manifestazione è disponibile sul sito www.pordenonewithlove.it

LA RUBRICA DEDICATA AI VOLTI IMPRENDITORIALI DAL PROFILO INSTAGRAM DELLA CAMERA DI COMMERCIO @CAMCOMPNUD

Foto di Laura Battel - Testi di Chiara Pippo

@ALBERGODIFFUSOSUTRIO

A SUTRIO L'OSPITALITÀ È DI CASA

IL PROGETTO, CHE COMPIE UN QUARTO DI SECOLO, HA RIDATO VITA A 34 CASE STORICHE E REALIZZATO NEL TEMPO 134 POSTI LETTO

Nell'incanto di Sutrio, in Carnia, l'ospitalità è vita. Silvio, presidente dell'Albergo Diffuso Borgo Soandri, con il suo inconfondibile cappello e la bandana al collo, è l'anima pulsante di un progetto che nel 2025, assieme alle realtà di Comeglians e Sauris, compie un quarto di secolo. «E siamo ancora qua», dice con orgoglio, raccontando che si è ridata vita a 34 case storiche (e realizzati nel tempo 134 posti letto), trasformandole in accoglienti dimore per viaggiatori in cerca di autenticità, «facendo compartecipare l'intero paese».

«Quando un turista viene qui, non si sente forestiero, ma uno di noi», aggiunge Silvio. Infatti @albergodiffusosutrio è un'esperienza immersiva nel tessuto vivo del territorio. Gli ospiti soggiornano in case ristrutturate secondo l'architettura tradizionale, dislocate tra le viuzze lastricate, vivendo insieme agli abitanti. Questa formula permette di assaporare la quotidianità del borgo, partecipando alle sue tradizioni e scoprendo i sapori autentici della Carnia.

Sotto la guida di Silvio, «grazie anche a chi mi ha preceduto - rimarca - e al grande lavoro di tutta la squadra», l'Albergo Diffuso ha raggiunto traguardi significativi. Nel 2023, è stato anche premiato nella trasmissione "4 Hotel" di Bruno Barbieri come miglior albergo diffuso della Carnia.

UNA VERA E PROPRIA ESPERIENZA IMMERSIVA NEL TESSUTO VIVO DEL TERRITORIO, DALLE ESCURSIONI GUIDATE AI CORSI DI CUCINA TRADIZIONALE FINO ALLE DEGUSTAZIONI DI PRODOTTI TIPICI

Ma per Silvio, questo è solo l'inizio. «Abbiamo introdotto una serie di servizi per rendere l'esperienza degli ospiti una vacanza attiva», ci spiega: dalle escursioni guidate ai corsi di cucina tradizionale fino alle degustazioni di prodotti tipici, per offrire un soggiorno nell'anima autentica della montagna friulana. Con l'idea di allungare sempre più la stagione dell'ospitalità.

Silvio Ortis, presidente dell'Albergo Diffuso Borgo Soandri

La passione di Silvio per il suo lavoro è evidente. Un'energia inesauribile, è sempre in movimento, pronto ad accogliere ogni ospite con un sorriso caloroso e un aneddoto, quando non è impegnato a supervisionare strutture e impianti perché tutto funzioni al meglio. Con un team affiatato e dedito, ha trasformato l'Albergo Diffuso in un modello di ospitalità sostenibile, valorizzando il patrimonio tradizionale e offrendo un'esperienza indimenticabile.

@NUELAATELIER

IL SALOTTO CREATIVO DEGLI ABITI

MANUELA PERESSUTTI CUCE EMOZIONI SU TESSUTI UNICI. LO FA PARTENDO DAL FRIULI E ARRIVANDO FINO A VIENNA, DOVE NEL 2013 HA APERTO UNA NUOVA CASA PER IL SUO ATELIER UDINESE

Manuela Peressutti

È il suo motto: «Tutti si vestono, pochi indossano un abito». Per la fondatrice di nùela «indossare un abito significa farlo vivere. E lui fa vivere te, ti cambia lo sguardo, il modo di essere e di porti nei confronti degli altri. Ti fa sentire a tuo agio, ti dà sicurezza, regala fascino e autostima». Questa è la sua prospettiva, la missione del suo lavoro quotidiano. Dal 2011, anno in cui nasce il brand @nuelaatelier, Manuela cuce emozioni su tessuti unici. Lo fa con grazia ma con grande determinazione, partendo dal Friuli e arrivando fino a Vienna, dove nel 2013 apre una nuova casa per il suo atelier udinese. L'atelier showroom nella capitale austriaca è *casa* davvero: non è solo uno shop o una sartoria, è un vero salotto creativo, peraltro molto spesso sede del Fogolâr Furlan della città, dove Manuela, fra i tanti eventi esclusivi di respiro internazionale, ama anche promuovere personalità e cultura del Friuli. La sua moda diventa dunque anche uno spunto: per incontrarsi, confrontarsi, valorizzare i talenti più diversi, mettendo in risalto anche il profumo autentico della sua terra.

Vestire, per nùela, non è un gesto automatico, è un atto di presenza, è creare abiti che entrano in sintonia con chi li indossa. «Anime che si incontrano e vogliono risplendere», le definisce lei. E sì, ama confrontarsi con personalità diverse, perché ogni carattere ha la sua forma, ogni emozione il suo colore. La sua clientela, molto varia, arriva anche dal mondo della musica, della lirica, del teatro e dell'arte. Numerosi, inoltre, sono diplomatici. Tra una prova e un abito, c'è tempo per un caffè preparato con la moka o un piatto di pasta, perché per capire una persona bisogna sedersi insieme, conoscersi, ascoltarsi.

Manuela, orgogliosamente friulana, ha trovato a Vienna un posto del cuore. Un ambiente dove sin dall'inizio si è sentita accolta e stimolata.

LA SUA MODA È DIVENTATA UNO SPUNTO ANCHE PER INCONTRARSI, CONFRONTARSI, VALORIZZARE I TALENTI PIÙ DIVERSI E IL PROFUMO AUTENTICO DELLA SUA TERRA

Oggi è una consulente d'immagine a 360 gradi, in un mondo che, dice, «ha un disperato bisogno di ritrovare la bellezza». E il suo lavoro è esattamente questo: far sentire belli, fuori e dentro.

@CUSCINIORTOPEDICI.IT

SONNI TRANQUILLI CON POP-UP DESIGN

CINZIA GREGORIS HA BREVETTATO IL CUSCINO INCLINATO PER IL REFLUSSO. OGGI L'OFFERTA SI È AMPLIATA E L'OFFERTA È PENSATA IN GENERALE PER IL BENESSERE POSTURALE E IL RIPOSO

Cinzia cercava una soluzione, senza ancora immaginare che da lì sarebbe nata un'impresa. Così, dal desiderio di aiutare un familiare afflitto da reflusso, un disturbo molto comune, ha inventato e messo sul mercato un prodotto che prima non c'era.

I CORSI OPERATIVI DELLA CAMERA DI COMMERCIO HANNO FORNITO A CINZIA GLI STRUMENTI CONCRETI PER LA GESTIONE DEI SOCIAL E DELLE VENDITE ONLINE.

Con l'affiancamento di medici specialisti e la connessione con produttori locali, ha pensato, progettato e realizzato il cuscino adatto a prevenire, mitigare o risolvere il fastidioso disturbo. Mettendo insieme anche competenze di marketing e comunicazione (il suo background di studi universitari e professionale) nel 2011, da San Vito al Tagliamento, ha dato vita a Pop-Up Design, ditta individuale e il sito ecommerce cusciniortopedici.it, con instagram @cusciniortopedici.it

Il cuscino inclinato per il reflusso è ancora oggi il prodotto di nicchia e di punta, ma nel tempo l'offerta si è ampliata, con una gamma completa di cuscini pensati per il benessere posturale e il riposo.

Lavorare in autonomia è per Cinzia una sfida costante, ma anche una scelta che le ha permesso di seguire la crescita dei figli senza rinunciare a costruire qualcosa di suo. La svolta? L'ingresso su Amazon, come venditrice terza: una formula che le ha garantito visibilità, mantenendo però una logistica indipendente e consegne rapide.

Così Cinzia ha ampliato il suo mercato, prima in Italia, poi anche in Germania, Francia e Spagna, sempre lavorando con artigiani friulani e veneti, garantendo materiali e prodotti certificati.

Cinzia Gregoris

Con pazienza e determinazione, ha costruito un'attività tutta sua. Nel 2024 ha registrato il suo marchio SONNO+ e continua a formarsi: sono stati proprio i corsi operativi della Camera di Commercio a fornirle strumenti concreti per la gestione dei social e delle vendite online. Oggi vende principalmente al cliente finale, ma fornisce anche sanitarie e negozi. E anche se si schermisce quando le evidenziamo il gran lavoro fatto da imprenditrice, la sua storia parla chiaro: Cinzia è un esempio di imprenditoria femminile che cresce con idee semplici, fatte con intelligenza, capacità innovativa, intuizione e tanto impegno.

OGGI CONTA CIRCA 40 ADDETTI, TRA TECNICI INSTALLATORI, AMMINISTRATIVI E COMMERCIALI

UN MODELLO DI EFFICIENZA ENERGETICA

O.E. SOLUTIONS È UNA GIOVANE REALTÀ PER L'INSTALLAZIONE DI IMPIANTI FOTOVOLTAICI E NON SOLO

L'associata di Confapi Fvg, O.E. Solutions S.r.l., si occupa della progettazione, installazione e vendita di impianti fotovoltaici ed elettrici, impianti di riscaldamento termoidraulico e di efficientamento energetico, sia per il mercato residenziale che per il mercato industriale.
L'azienda è attiva principalmente in Friuli Venezia Giulia ed in Veneto, operando però anche su tutto il territorio nazionale grazie alla sua squadra di professionisti dislocati per lo Stivale.
Una storia di successo con protagonista **Marco Danelon**: da venditore di contratti telefonici a giovane Imprenditore, è oggi il titolare assieme al socio **Ciro Nicastro** di questa realtà friulana con sede a Codroipo. Nata nel 2021, l'Impresa è cresciuta rapidamente, evolvendosi negli anni dalla sola vendita all'installazione degli impianti fotovoltaici e di efficientamento energetico: oggi conta circa 40 addetti, tra tecnici installatori, amministrativi, commerciali ed agenti esterni.
«Abbiamo diversi progetti per il futuro – racconta Danelon - sicuramente vorremmo continuare a crescere e a espanderci nel mercato, rafforzando la presenza nel Nord Italia e ampliando i servizi offerti, con l'introduzione dei settori della termoidraulica e dell'impiantistica elettrica».
L'azienda offre ai propri clienti un supporto a 360°: dalla consulenza iniziale alla progettazione su misura, dalla presentazione delle pratiche all'installazione degli impianti, offrendo un servizio completo e personalizzato.
Sostenibilità ambientale e risparmio energetico sono i principi guida della O.E. Solutions in tutta la sua ampia gamma di soluzioni: impianti termici

Marco Danelon

e pompe di calore, solari termici, revamping LED per un'illuminazione efficiente, domotica per la gestione intelligente degli ambienti, impianti elettrici e sistemi di sicurezza. Come Confapi FVG, O.E. Solutions monitora costantemente i bandi attivi a livello regionale e nazionale, per indirizzare i propri clienti verso gli incentivi più vantaggiosi. In particolare, l'Impresa si sta concentrando sugli incentivi legati alla creazione ed alla partecipazione alle Comunità Energetiche Rinnovabili (CER), dedicate ai Comuni con meno di 50.000 abitanti, con il fine di produrre e condividere energia pulita, garantendo così importanti vantaggi economici ed una maggiore autonomia dai rincari energetici, grazie anche ad un contributo a fondo perduto fino al 40% sulla realizzazione dell'impianto. Anche l'incentivo per la Transizione 5.0 supporta le Imprese che investono in efficienza energetica e produzione di energia da fonti rinnovabili, ed è cumulabile con gli incentivi CER, permettendo così alle Imprese di massimizzare il ritorno sui propri investimenti.
O.E. Solutions sta puntando molto anche sull'incentivo riservato alle aziende agricole, che mira a finanziare l'installazione di impianti fotovoltaici (fino al 40% dei costi) ed il rifacimento di coperture in amianto.

PRODUZIONE DI CANCELLI E RINGHIERE DI OGNI TIPO

OFFICINA FABBRILE A CORVA DA SESSANT'ANNI

ERA IL 1965 QUANDO ANTONIO BOTTOS AVVIÒ LA LAVORAZIONE DEI METALLI CON UNA PASSIONE E DEDIZIONE TRASMESSA AI FIGLI WALTER E MAURO

Si occupa di carpenteria pesante e leggera l'officina fabbrile Bottos Antonio & Figli di Corva, in provincia di Pordenone. Con qualità dei prodotti e professionalità delle lavorazioni dal 1965. Con una decennale esperienza, produce cancelli e ringhiere di ogni tipo, strutture metalliche su richiesta del cliente e lavorazioni di ferro e acciaio.

«È stato papà **Antonio** ad avviare l'azienda – raccontano i figli **Walter** e **Mauro**, che oggi conducono la carpenteria – ormai sessanta anni fa». Era il 1965 quando Antonio avvia la lavorazione dei metalli con una passione e dedizione trasmessa ai suoi figli, che subentrano alla guida circa vent'anni fa. «Il papà Antonio - raccontano – ha continuato fino ad una decina d'anni fa a passare a dare un occhio».
Oggi l'azienda, che coinvolge 11 persone, è specializzata nelle lavorazioni metalliche sia per privati che per industrie.
Recentemente ha concluso un importante intervento di ristrutturazione del capannone in via degli artigiani 5, con il rifacimento della facciata e un intervento di adeguamento energetico, con l'installazione di pannelli fotovoltaici.
Non solo, è stato rinnovato anche il parco macchine, con macchinari nuovi di ultima generazione.
«Abbiamo concluso un grosso investimento per rinnovare l'azienda – spiegano – in particolare, abbiamo comprato dei macchinari a laser di ultima generazione, per stare al passo con i tempi e le richieste del mercato».
Questi macchinari danno infatti la possibilità di taglio laser di diversi spessori per rispondere alle più variegate esigenze della clientela.
E le richieste si sono fatte sempre più articolate e non si sono fermate neanche nel periodo del Covid.
«Abbiamo lavorato con una ditta del settore agricoltura e pertanto abbiamo continuato la produzione, con minori quantità, ma senza mai fermarsi».
«I clienti storici – concludono – apprezzano di noi la qualità e la professionalità del lavoro». E con questo spirito continuano ad occuparsi di tutte quelle lavorazioni di acciaio e ferro per l'home e il contract.
I fratelli Bottos continuano quindi con esperienza decennale l'attività fabbrile di forniture di cancelli, ringhiere, e lavorazioni di ogni tipo secondo le esigenze dei clienti, attenti ad utilizzare materiali di qualità per soddisfare le richieste.

Mara Bon

GIOCO IN 3D

SIMTECH SCALA IL MONTE BIANCO CON L'EDUGAME

Si chiama Mont Blanc Adventure il nuovo browser game educativo di Fondazione Montagna Sicura - Montagne Sûre sviluppato da Simtech S.r.l., azienda friulana leader nello sviluppo di Edugames 3D e di contenuti digitali evoluti.
Il gioco, realizzato con il contributo delle guide alpine locali, è pensato per avvicinare i giovani all'affascinante territorio del Monte Bianco e promuovere la cultura della sicurezza in montagna.
Il viaggio parte da Courmayeur, raggiunge la vetta e prosegue fino a Chamonix, accompagnati da una guida alpina valdostana che fornisce consigli, supporto e informazioni utili per affrontare ogni tappa in sicurezza.

Giocabile direttamente da smartphone, tablet e PC, Mont Blanc Adventure è accessibile via web senza necessità di installazione di programmi o app. Il gioco è disponibile in italiano, francese e inglese, per offrire un'esperienza semplice, immediata e multilingue.
Il giocatore esplora un mondo virtuale ricco di elementi iconici e riconoscibili del comprensorio di Courmayeur, Monte Bianco e Chamonix, incontrando ambientazioni fedelmente ricostruite dai 3D-Artist di Simtech, come l'Ufficio Guide di Courmayeur, la funivia Skyway Monte Bianco, il Rifugio del Goûter, la Maison de la Montagne a Chamonix e altri luoghi simbolo del territorio transfrontaliero del Monte Bianco.
Livello 1 – Courmayeur: prepararsi è tutto
Il protagonista si muove per la cittadina alpina alla ricerca dell'equipaggiamento indispensabile: GPS, scarponi, elmetto ecc..: tutto ciò che serve per affrontare la montagna in sicurezza! Qui inizia anche l'esplorazione della flora e della fauna locali.
Livello 2 – Verso la Skyway Pavillon: nella nebbia
Ha inizio la salita verso la Skyway Monte Bianco – Pavillon. La visibilità si riduce e l'ambiente si fa più ostile. Il GPS diventa il tuo miglior alleato fino a raggiungere la famosa stazione alle pendici della vetta!
Livello 3 – Punta Helbronner e la scalata
Giunti alla stazione di Punta Helbronner, finalmente raggiungerai la guida alpina. Insieme affronterete un tratto in cordata e la cresta della sommità, ammirando le meraviglie naturali che la vetta offre. La giornata si conclude con l'arrivo al suggestivo Rifugio Goûter, sotto un cielo stellato, dove il protagonista riposerà.
Livello 4 – La discesa: dove iniziano i veri pericoli
È l'alba e si riparte in cordata. Ma attenzione: crepacci, caduta massi e valanghe sono gli ostacoli che possono trovarsi nel cammino. E' durante la discesa che gli incidenti sono più frequenti. La guida ti insegnerà come riconoscere i pericoli e affrontarli con la giusta prudenza.
Livello 5 – L'arrivo a Chamonix: missione compiuta!
Dopo l'impresa, ti aspetta Chamonix: potrai esplorare la città, consegnare l'equipaggiamento e trovare la fermata dell'autobus che ti riporterà in Italia, per ricominciare l'avventura e recuperare nuovi punti di interesse durante il cammino.

ATTIVITÀ DA OLTRE UN SECOLO

DA DIPENDENTE A TITOLARE DELLA NUOVA ORTOFRUTTA MAJANO

Un'attività presente da 120 anni si rinnova con una persona che gli ex titolari hanno definito la persona più adatta a portarla avanti. Si tratta del negozio di ortofrutta Olympia in via Ciro di Pers a Majano che oggi si chiama Ortofrutta Majano. A riaprire le serrande, lo scorso agosto, è stata la trentaseienne **Ramona Ticus** assieme al marito Adrian. «Ho rilevato quest'attività che proprio quest'anno festeggia i 120 anni, dopo averci lavorato come dipendente per 8 anni e l'ho fatto sulla spinta degli ex titolari che hanno visto in me la persona giusta». Ramona lavorava nel laboratorio d'ingrosso che fa parte del negozio, la cui gestione è stata mantenuta dai proprietari precedenti, mentre lei si occupa della vendita al dettaglio di frutta e verdura, ma non solo. «Abbiamo anche un altro piccolo laboratorio dove prepariamo prodotti pronti all'uso, come verdure già lavate e tagliate per fare zuppe e minestre, frutta già porzionata, legumi che vanno solo cucinati». Il primo bilancio, a poco più di un mese dal ambio di gestione, è più che positivo: «Sta andando alla grande – dice con soddisfazione Ramona – e il nostro motto è la freschezza che brilla ogni giorno. Infatti abbiamo creato un piccolo diamante che indica la grande qualità del prodotto». Il successo è dettato da diversi fattori, a partire dalla presenza di Ramona Ticus e del suo approccio con i clienti, «a me piace l'ambiente e ricevo tanti complimenti per la gentilezza e il rispetto che porto alle persone».

A RIAPRIRE LE SERRANDE, LO SCORSO AGOSTO, È STATA LA TRENTASEIENNE RAMONA TICUS ASSIEME AL MARITO ADRIAN

Ma quest'attività si distingue anche per la ricerca dei prodotti che il marito acquista freschi tutti i giorni «e la gente cerca questo» aggiunge. Inoltre qui si possono trovare alcune particolarità, come il Dragon fruit, papaya e altri frutti esotici, ma anche zucche non comuni come Hokkaido e Butternut. Un altro punto forte sono,

Ramona Ticus

appunto le preparazioni: «Oggi la gente ha poco tempo e noi offriamo questi preparati e i clienti sono contenti di trovare questo servizio in più». E non è finita. All'interno del negozio, infatti, si possono acquistare vini, formaggi, marmellate, sottolio e sottaceti e, ancora, uova, pasta e riso, prodotti per lo più locali. «È la varietà dell'offerta che fa la differenza – spiega Ramona – e in futuro vogliamo ampliarci, in modo che chi viene a fare la spesa qui possa trovare tutto». I coniugi Ticus, dunque, già pensano al futuro, dopo un avvio brillante: «Mi aspettavo un inizio positivo – spiega – perché i clienti già mi conoscevano e comunque questo è un negozio già ben avviato da tanto. Una delle più grandi soddisfazioni, però, è il riscontro dei clienti che ti fa capire che fai bene il tuo lavoro».

Lisa Zancaner

DUE MILIONI DI CLIENTI SERVITI NEL 2024

SAPORI MITTELEUROPEI E ITALIANI IN UN'UNICA BIRRERIA

WIENER HAUS FA PARTE DELLA CATENA DI LOCALI (OLTRE 370) DELLA CIGIERRE CHE COMPIE 30 ANNI. LA PROPOSTA È STATA ARRICCHITA RECENTEMENTE DAL PANINO "IL CROCCANTE" DELLO CHEF SIMONE RUGIATI

Nata a Udine nel 1995, la Cigierre – Compagnia Generale Ristorazione Spa, compie trent'anni. Tre decenni di crescita e di espansione. Oggi, infatti, parliamo di un'azienda leader in Italia nel segmento del casual dining e nello sviluppo e gestione di ristoranti tematici con oltre 370 locali presenti nella Penisola e all'estero che, nel 2024, hanno servito oltre 30 milioni di clienti. Cigierre Spa è proprietaria dei format Old Wild West, America Graffiti, Pizzikotto, Shi's, Smashie e Wiener House.

Simone Rugiati e il panino "Il Croccante"

Quest'ultimo è composto da una catena di birrerie, creata nel 2007, con l'idea di fondere in un unico brand le migliori tradizioni gastronomiche mitteleuropee contaminandole con la cucina italiana. A questo si deve, ad esempio, la particolare attenzione alla scelta delle materie prime e la volontà di creare, per i propri clienti, un ambiente conviviale. L'offerta spazia oltre il concetto di "ritrovo serale" e si adatta anche alla pausa pranzo o a uno spuntino veloce, seduti e serviti al tavolo o comodamente al bar, pièce centrale del layout del ristorante che mette in menù pure un'offerta di dolci rinnovata, con proposte artigianali. Ad accompagnare le portate, una selezione di birre alla spina e in bottiglia, tra cui 4 birre di produzione artigianale a proprio marchio. Attualmente, i Wiener Haus italiani sono 25, con oltre 600 dipendenti; 2 milioni di clienti serviti nel 2024; 180.000 bretzel e 90.000 Ljubljanska vendute e più di 300 ettolitri di birra spinati.

Nei prossimi giorni, fino al 15 ottobre, la proposta sarà arricchita con la disponibilità del panino "Il Croccante", inventato da **Simone Rugiati**. Il noto chef ha puntato proprio sulla croccantezza del pane e della classica cotoletta di pollo impanata, abbinati a salse e vegetali tutti "Made in Italy", per confezionare un «piatto completo, popolare, di qualità, al giusto prezzo, da mangiare con le mani». Durante un recente show cooking, organizzato presso il locale di Tavagnacco, è stato lo stesso Rugiati a presentare la propria creazione, raccontandone tutti i passaggi.

«Con Rugiati abbiamo dato vita a un progetto che racconta al meglio lo spirito di Wiener Haus: unire qualità, voglia di condividere e sperimentare - ha commentato **Daniele Zero**, Business Unit Manager del brand -. La nostra idea di cucina ci consente di offrire piatti capaci di sorprendere e, allo stesso tempo, far sentire a casa. Con questa iniziativa promozionale vogliamo offrire non solo un piatto inedito, ma un'esperienza unica, capace di coinvolgere i nostri clienti e di lasciare in loro un ricordo speciale».

Adriano Del Fabro

EVENTI E LABORATORI CREATIVI PER BAMBINI A SETTEMBRE E OTTOBRE

IL "GIARDINO" DELLE ZUCCHE DI HALLOWEEN

OLTRE 150 VARIETÀ ORNAMENTALI, MA ANCHE DA MANGIARE, A ZIRACCO DALL'AZIENDA AGRICOLA DEGANO CHE DA 27 ANNI È UN PUNTO DI RIFERIMENTO NEL SETTORE.

Degano Zucche è un'azienda agricola a conduzione familiare che da 27 anni coltiva zucche di ogni tipo nel cuore del Friuli, a Ziracco (UD). Nel corso degli anni questa realtà si è specializzata nella coltivazione di oltre 150 varietà ornamentali, ma anche da mangiare e da Halloween, dando vita ogni autunno a un giardino aperto che attira famiglie e appassionati da tutto il Friuli e non solo. «Organizziamo eventi, laboratori creativi per bambini e promuoviamo la biodiversità con grande passione e attenzione al territorio. Da diversi anni veicoliamo il marchio IO SONO FVG"- racconta **David Degano**, descrivendo un'attività che si caratterizza sia per l'originalità del progetto che per la stagionalità e il legame con il territorio.

«Per quanto riguarda le zucche ornamentali siamo un caso unico, soprattutto per la loro varietà. La nostra attività si caratterizza anche per il rispetto della natura, coltiviamo infatti in modo sano e genuino. I laboratori sono disponibili a settembre e ottobre. Investiamo molta cura per offrire allestimenti a tema, adatti ad essere fotografati. La nostra attività con il pubblico è concentrata nei mesi di apertura. Siamo operativi comunque da marzo - aprile fino alla fine di ottobre. Il nostro punto vendita è dedicato esclusivamente al mondo della zucca, ne abbiamo migliaia in esposizione. Inoltre abbiamo organizzato una rete di spedizioni in tutta Italia.

Come mai i vostri prodotti sono richiesti da tutte le regioni? Hanno delle particolarità?

«Siamo riusciti a creare una rete di clienti ormai da molti anni. Le zucche di Halloween non sono poi così facile da ottenere.

Che caratteristiche hanno, nello specifico?

Al di là del fatto che sono quelle classiche arancioni, devono pesare circa 5-7 chilogrammi, in modo da essere intagliate più facilmente. Negli anni ci siamo concentrati anche su frutti anche per altri periodi o occasioni, ad esempio per allestire matrimoni e feste a tema. Abbiamo anche avviato un e-commerce ma in genere seguiamo di persone le richieste dei nostri clienti. Inoltre teniamo alla biodiversità e questo ci premia. La qualità dei nostri prodotti è molta buona.

Come si ottengono dei prodotti di buona qualità?

Principalmente attraverso sementi selezionate. A seconda che il frutto sia decorativo o edibile, i semi sono completamente diversi.

Quanto può durare una zucca decorativa?

Resiste bene un paio di mesi, poi dipende dalle stagioni.

Come funziona la vostra rete di vendita?

Soprattutto in diretta e a km zero.

Quando siete aperti?

Dagli inizi di settembre a fine ottobre. Il negozio è aperto tutti i giorni in via Case Milocco, 9, a Remanzacco (frazione Ziracco).

Emanuela Masseria

INAUGURATA LA NUOVA SEDE

IL CLUSTER FORESTALE FVG TORNA A TOLMEZZO

Trent'anni di attività a servizio della montagna friulana e un nuovo traguardo raggiunto con il ritorno a Tolmezzo. Il Cluster Forestale del Friuli Venezia Giulia ha inaugurato il 15 settembre la sua nuova sede nel capoluogo carnico, celebrando una ricorrenza che coincide con la nascita di Legno Servizi, datata 15 settembre 1995. Un presidio che torna nel cuore delle foreste regionali, vicino alle imprese e alle comunità locali.

«Riportare il Cluster a Tolmezzo rafforza la nostra presenza sul territorio, offrendo servizi mirati alle filiere e alle aziende della montagna – ha dichiarato il presidente **Marco Cigliani** –. Celebriamo i 30 anni di Legno Servizi, una data che non è solo memoria, ma un'occasione per guardare al futuro delle foreste, di cui vogliamo scrivere nuove pagine coinvolgendo anche le città».

Oggi sono oltre 60 le imprese aderenti, con 3.000 ettari di foreste certificate e quattro progetti europei in corso che coinvolgono più di 12 partner internazionali. Dal supporto alle certificazioni Pefc e Fsc fino all'adeguamento al nuovo regolamento Eudr che entrerà in vigore nel 2026, il Cluster Forestale si propone come punto di riferimento tecnico, normativo e culturale. Negli ultimi anni ha portato in montagna oltre 150 studenti universitari di Scienze forestali da tutta Italia e più di 800 persone hanno partecipato alle edizioni di Foresta in Valle, segno di un impegno che unisce divulgazione, formazione e sensibilizzazione.

«La scelta di ritornare a Tolmezzo – ha sottolineato **Michela Vogrig**, presidente di Legacoop Fvg – è altamente simbolica. Significa riaffermare il legame con la montagna e con il suo tessuto imprenditoriale. Legno Servizi è una realtà che ha saputo crescere, innovare e fare sistema, diventando un modello a livello nazionale. La nuova sede rappresenta non solo un punto operativo, ma anche un presidio culturale e sociale che valorizza la cooperazione e la sostenibilità». Guardare al futuro significa dialogare sempre più con le città, come dimostrano le iniziative "Foresta in città" avviate a Udine e a Trieste, dove in via Muratti è stata appena aperto dal Cluster Legno Arredo Casa Fvg uno spazio urbano permanente concepito come luogo di interazione dove il pubblico può toccare con mano la qualità del legno regionale e apprezzare i benefici di una gestione forestale sostenibile.

DA QUASI 50 ANNI UN PUNTO DI RIFERIMENTO NEL SETTORE DELLA CLIMATIZZAZIONE RADIANTE

RDZ, COMFORT TUTTO L'ANNO

L'OFFERTA INTEGRA SISTEMI RADIANTI A PAVIMENTO, SOFFITTO E PARETE, VENTILAZIONE MECCANICA CONTROLLATA E SOLUZIONI DI REGOLAZIONE INTELLIGENTE

Da quasi cinquant'anni RDZ rappresenta un punto di riferimento nel settore della climatizzazione radiante: nata nel 1978 a Sacile (Pordenone) come azienda specializzata nel riscaldamento a pavimento, nel tempo ha saputo ampliare e rinnovare la propria gamma di soluzioni fino ad affermarsi come azienda che offre sistemi in grado di diffondere il massimo comfort climatico all'interno di qualsiasi edificio. L'offerta integra sistemi radianti a pavimento, soffitto e parete, ventilazione meccanica controllata e soluzioni di regolazione intelligente: «La naturale propensione a proporre sistemi che offrano comfort e salubrità all'interno di qualsiasi ambiente e la volontà di rispondere con impianti avanzati e performanti alle nuove esigenze climatiche degli edifici sono sicuramente i fattori chiave che hanno guidato il processo di integrazione» afferma il direttore generale **Andrea Piccinin**. Da qui la centralità della ventilazione meccanica controllata, che assicura

SE IL RESIDENZIALE RAPPRESENTA DA SEMPRE IL CUORE DEL BUSINESS DI RDZ, NEGLI ANNI L'OFFERTA SI È ESTESA ANCHE AI SETTORI TERZIARIO E INDUSTRIALE

ricambio d'aria continuo con recupero di calore, migliorando comfort e riducendo consumi. «Il principale vantaggio dell'avere una gamma ampia e diversificata, è la capacità di soddisfare molteplici esigenze applicative e questo – rileva – ci porta a essere un punto di riferimento per il cliente. Proporre sistemi integrati, invece, ci permette di presentarci come unico partner per il comfort nell'edificio – aggiunge -, dando al cliente la possibilità di dialogare con un solo interlocutore per tutto ciò che riguarda la parte impiantistica». E proprio nella capacità di proporre sistemi completi, adatti a qualsiasi necessità di applicazione sta la forza di questa realtà aziendale in cui i clienti possono trovare un servizio completo dalla progettazione all'installazione, fino all'assistenza post-vendita. Se il residenziale rappresenta da sempre il cuore del business di RDZ, negli anni l'offerta si è estesa anche ai settori terziario e industriale, dove si è riconosciuto il valore del

comfort radiante, del risparmio energetico e della salubrità degli ambienti. Rispetto al 1978, anno di nascita dell'azienda, i prodotti si sono evoluti, sono subentrate tecnologia e innovazione e ci si è avvicinati alle nuove esigenze del consumatore, senza contare che nei prossimi cinque/dieci anni il settore sarà chiamato a proporre soluzioni ancora più intelligenti, capaci di coniugare efficienza e sostenibilità. «Gli edifici evolveranno ulteriormente nell'ottica del risparmio energetico e della riduzione dell'impatto ambientale – sottolinea Piccinin - e anche il settore impiantistico dovrà adattarsi a questa progressiva trasformazione. Altro tema centrale sarà il controllo da remoto degli impianti sia per permettere all'utente di

IL PRINCIPALE VANTAGGIO DELL'AVERE UNA GAMMA AMPIA E DIVERSIFICATA, È LA CAPACITÀ DI SODDISFARE MOLTEPLICI ESIGENZE APPLICATIVE

personalizzare i parametri del comfort, sia per rendere più veloce ed efficiente l'intervento sul sistema da parte di tecnici specializzati – conclude -; la naturale conseguenza sarà poi la crescente necessità di concentrarsi su argomenti come la sicurezza informatica e la protezione dei dati».

Giulia Zanello

NELL'AMBITO DI ACCESSIBILITY FOR FUTURE 2025

INCLUSIONE LAVORATIVA, LA RETE CHE RAFFORZA IL TERRITORIO

IL SEMINARIO DI CONFCOOPERATIVE ALPE ADRIA CON REGIONE ED ELEVA GROUP HA MESSO IN LUCE LE OPPORTUNITÀ LAVORATIVE SIA PER LE PERSONE SIA PER LE AZIENDE

All'interno di Accessibility for Future 2025, ospitato a Udine Esposizioni, si è svolto un interessante seminario dedicato al tema dell'inserimento lavorativo delle persone con disabilità. L'appuntamento, promosso da Confcooperative Alpe Adria in collaborazione con la Regione Friuli Venezia Giulia ed Eleva Group, ha messo in evidenza come la sinergia tra cooperative sociali, istituzioni e sistema imprenditoriale possa tradursi in opportunità concrete sia per le persone sia per le aziende.

Al centro del confronto vi è stata la Legge 68/1999, che impone alle imprese con più di 15 dipendenti di riservare una quota di posti di lavoro a persone con disabilità. Da questo obbligo normativo è emersa una prospettiva nuova: trasformare la necessità in occasione di crescita, innovazione e responsabilità sociale. Gli interventi hanno mostrato come l'inclusione non sia solo un adempimento burocratico, ma un valore che arricchisce le realtà produttive e rafforza la coesione sociale.

Tra i temi approfonditi, un ruolo rilevante lo ha avuto il Fondo regionale per l'occupazione delle persone con disabilità, che

sostiene le imprese con contributi per assunzioni, adattamento dei luoghi di lavoro e percorsi di formazione. È stato, inoltre, illustrato lo strumento delle convenzioni ex art. 14 del D.Lgs. 276/2003, che permette alle aziende di affidare commesse di servizi e lavori a cooperative sociali di tipo B, valorizzando così un modello di collaborazione che genera inclusione attraverso il lavoro. Spazio anche ai casi particolari delle piccole imprese, con riflessioni su part-time e distacco di personale, e alla presentazione di Autlabor, progetto che supporta le aziende obbligate ex lege 68/1999 nell'avviare percorsi di inserimento efficaci.

Il seminario ha dimostrato come la logica di rete sia la chiave per rendere l'accesso al lavoro davvero inclusivo: le cooperative sociali mettono a disposizione competenze e strumenti, la Regione offre supporto normativo ed economico, le imprese contribuiscono con la capacità di integrare queste risorse nei propri processi produttivi. Il risultato è un circolo virtuoso che restituisce dignità e prospettive a chi vive una condizione di fragilità, e al tempo stesso rafforza la responsabilità sociale e la competitività delle aziende.

L'iniziativa si è inserita in un programma più ampio: Accessibility for Future 2025, evento che per tre giornate ha animato la Fiera di Martignacco con incontri su business, turismo, cultura, sport e innovazione inclusiva. Una manifestazione che ha confermato il valore della cooperazione tra istituzioni, imprese e società civile come base per costruire un futuro più equo e sostenibile.

DISCIPLINARE RIGOROSO, CHE REGOLA OGNI FASE

LA BLAVE DI MORTEAN ICONA DEL TERRITORIO

L'Area Festeggiamenti di Mortegliano ha ospitato il XXXI Convegno "Blave di Mortean", appuntamento ormai consolidato nel calendario agricolo regionale. L'incontro, promosso dalla cooperativa La Blave di Mortean con il supporto di Confcooperative Alpe Adria, ha proposto una riflessione sul futuro dell'agricoltura del Friuli Venezia Giulia alla luce della nuova Politica Agricola Comune 2028-2043.

L'iniziativa ha riunito amministratori locali e regionali - tra cui l'assessore all'agricoltura **Stefano Zannier** -, rappresentanti istituzionali, dirigenti di settore e mondo cooperativo (con in testa il presidente di Confcooperative Fvg, **Daniele Castagnaviz**), in un dialogo aperto con agricoltori e cittadini. Il tema della PAC è stato affrontato come opportunità per costruire modelli agricoli più resilienti, attenti alla sostenibilità e capaci di rafforzare il legame tra imprese, territorio e comunità. L'ampia partecipazione ha confermato come il futuro del comparto agricolo interessi da vicino non solo gli addetti ai lavori, ma l'intera società regionale.

La cooperativa La Blave di Mortean, associata a Confcooperative Alpe Adria, ha rappresentato il cuore pulsante della serata. Nata nel 2001, essa riunisce produttori locali con l'obiettivo di valorizzare il mais del territorio e trasformarlo in farina di qualità, riconosciuta per le sue caratteristiche organolettiche e per l'attenzione alla sostenibilità. Grazie a un disciplinare rigoroso, che regola ogni fase dalla semina alla macinatura, la cooperativa garantisce prodotti che uniscono genuinità e rispetto per l'ambiente, ottenendo anche il marchio "Io Sono FVG".

La storia di Mortegliano e del suo mais ha dato profondità al dibattito: la tradizione di "scussâ la blave" e i riti comunitari legati alla polenta sono stati ricordati come esempi di un patrimonio culturale che la cooperazione ha saputo reinterpretare in chiave contemporanea. Dalla farina nascono oggi non solo polente, ma anche prodotti innovativi come grissini e biscotti, capaci di raccontare l'evoluzione di una coltura che resta simbolo di identità e appartenenza.

> I RITI COMUNITARI LEGATI ALLA POLENTA SONO ESEMPI DI PATRIMONIO REINTERPRETATO IN CHIAVE CONTEMPORANEA

Il convegno ha così dimostrato come il dialogo tra istituzioni, imprese e cooperative non sia un esercizio teorico, ma un metodo concreto per affrontare le sfide del futuro. La nuova PAC è stata letta come occasione per consolidare un'agricoltura di qualità, radicata nel territorio e attenta al benessere collettivo.

La Blave di Mortean, con la sua esperienza, ha confermato che cooperare significa dare valore a un prodotto, a una comunità e a una visione condivisa di sviluppo sostenibile.

A PORDENONE LE COOPERATIVE UNISCONO LE FORZE

NASCE TAGADÀ PER AFFRONTARE IL DISAGIO GIOVANILE

Ha aperto i battenti a Pordenone in viale Dante "TaGaDà Rides – HUB381"uno spazio gratuito e inclusivo dove i ragazzi possono partecipare a laboratori teatrali, sportivi, ludici e ricevere supporto psicologico anche in orari serali o nel weekend.

Al centro del progetto le proposte di alcune cooperative che hanno unito le forze all'interno del progetto TaGaDà Theatre, Gamification e Dynamic, rivolto ai giovani tra gli 11 e i 18 anni. Una fascia di popolazione in cui è crescente il disagio psicologico, in particolare dopo la pandemia. Il progetto è promosso da cooperativa FAI (capofila) insieme a Fondazione Opera Sacra Famiglia, cooperativa ACLI, Nuovi Vicini, Ortoteatro, SPK Teatro, con il sostegno del Comune di Pordenone, ASFO e altri enti locali. Il progetto è stato selezionato tra 389 proposte a livello nazionale e finanziato da Con i Bambini, nell'ambito del Fondo per il contrasto della povertà educativa minorile.

In occasione dell'inaugurazione dell'Hub è stata inaugurata pure la panchina verde al Parco Galvani, per la campagna "Non sono emergenza", dipinta dai ragazzi del centro estivo, simbolo visibile della necessità di ascoltare e accogliere il disagio psicologico degli adolescenti. Un secondo presidio è stato poi aperto a Prata di Pordenone, nella sede del Progetto Giovani. Nei prossimi 4 anni TaGaDà coinvolgerà oltre 650 giovani, 60 insegnanti, 20 operatori, 10 peer educator e 10 mentor, con 280 laboratori in tutto il territorio. Previste nuove aperture di presidi a Chions, Montereale Valcellina, Pravisdomini e in numerosi istituti scolastici, per costruire una vera rete educativa territoriale. «Un progetto - commenta **Fabio Dubolino** presidente di Confcooperative Pordenone - davvero innovativo e che ci ricorda come l'azione delle cooperative sia rivolta al futuro: giovani seguiti oggi anche nel loro benessere psicologico saranno cittadini attivi del domani. Lodevole inoltre l'aver saputo far squadra da parte di cooperative attive in diversi settori».

> NELLO SPAZIO GRATUITO E INCLUSIVO I RAGAZZI POSSONO PARTECIPARE A LABORATORI TEATRALI, SPORTIVI, LUDICI E RICEVERE SUPPORTO PSICOLOGICO ANCHE IN ORARI SERALI O NEL WEEKEND

In occasione dell'inaugurazione dell'Hub è stata inaugurata pure la panchina verde al Parco Galvani, per la campagna "Non sono emergenza", dipinta dai ragazzi del centro estivo

MARCHI BREVETTI DISEGNI

CAMERA DI COMMERCIO PORDENONE-UDINE

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: 0432 273560 - brevetti@pnud.camcom.it
Sede di Pordenone: regolazione.mercato@pnud.camcom.it

SALOTTO GASTRONOMICO NEL CUORE DI UDINE

L'ANTICA MADDALENA HA AFFRONTATO UNA PROFONDA RISTRUTTURAZIONE. E TRA NOVEMBRE E DICEMBRE LE CONSEGNE PASSERANNO A FEDERICO, FIGLIO DI ROSANNA CLOCHIATTI E UGO DURIGON.

» MARCO BALLICO

Da osteria quattrocentesca di mercato – quando si chiamava La Maddalena Sporcje, "sporca" per via della confusione della piazza – a salotto gastronomico nel cuore di Udine. Dal 2009, sotto l'insegna Antica Maddalena, **Rosanna Clochiatti** e **Ugo Durigon** hanno consolidato un locale via via sempre più apprezzato da friulani e turisti. Una storia di famiglia che parte negli anni Ottanta, da un incontro estivo in Sardegna – Rosanna chiede l'autostop, Ugo, cuoco in un villaggio, le dà un passaggio: è il colpo di fulmine – e che oggi vive un nuovo capitolo.

«Tra novembre e dicembre diventerò titolare unico», racconta il figlio **Federico**, anticipando il passaggio di consegne, «con papà e mamma, entrambi in pensione da qualche mese, che resteranno disponibili a darmi una mano. Oltre a loro, a Jessica e al piccolo Ludovico, la mia vera ricchezza rimane il gruppo: una quindicina di persone, fra sala e cucina. Molti sono collaboratori di lunga data, altri sono rientrati dopo esperienze altrove: significa che qualcosa di buono l'abbiamo fatto».

IL MENÙ È FEDELE ALLA TRADIZIONE FRIULANA MA IL PESCE RESTA PROTAGONISTA. NOVITÀ ANCHE NELLA CANTINA CON UNA PICCOLA CAVA PER I ROSSI

Il segno più visibile di questa nuova fase è la ristrutturazione: «La cucina era piccola, con quattro o cinque persone che facevano i miracoli. Abbiamo deciso di ampliarla, sacrificando una sala. Contestualmente abbiamo acquistato il negozio adiacente, recuperando lo spazio con una nuova sala che aprirà a fine settembre».

L'Antica Maddalena (0432/500544 per le prenotazioni) conta un centinaio di coperti all'interno, una quarantina all'esterno. Ugo continuerà a occuparsi della selezione delle materie prime e del laboratorio di preparazioni, Rosanna si dedicherà alla gestione amministrativa, mentre in cucina già lavorano tre giovani cresciuti "in casa": **Jacopo Picotti, Damiano Maglioni** e **Marco Briglia**. «Li ha formati mio papà, oggi garantiscono continuità e nuove energie».

Il menù resta fedele alla tradizione friulana – frico, cjalsons, tagliolini al San Daniele – e ai piatti stagionali come brovada e muset o salame all'aceto. Ma il pesce resta protagonista, dai crudi ai cotti. Novità, invece, nella cantina, con una piccola cava per i rossi e una carta che valorizza soprattutto i vini regionali, ma spazia pure su Borgogna e naturali.

«Abbiamo investito molto sul vino, è una passione che condivido con il mio braccio destro, l'insostituibile **Simone Lugano**».

A SANTO STEFANO DI BUJA

ERIKA E PAU DE PITA, UN BINOMIO VINCENTE

Erika Venier

Incastonato tra il Municipio e il Duomo, a Santo Stefano di Buja, c'è il "Pau de Pita". Un grazioso, moderno e luminoso bar preso in gestione, nel dicembre 2014, dalla giovane udinese **Erika Venier**. Con in tasca un diploma alberghiero conseguito all'Istituto "B. Stringher" di Udine, Erika ha fatto esperienze lavorative in Portogallo e in Nuova Zelanda, sempre nel settore della mescita e dell'ospitalità. «Ma il prurito che sentivo dentro era quello di aprire e gestire un'attività tutta mia. Dunque, al rientro in Friuli, ho iniziato a guardarmi in giro e sono approdata a Buja. Ora lo posso dire: con grande soddisfazione - ci racconta -. Il nome pare strano? Richiama il fiore dell'agave e, credo, rappresenti un modo efficace per essere visibile ed entrare nella memoria e nella quotidianità delle persone».

Il "Pau de Pita" non dispone della cucina per cui l'offerta è quella classica del bar di paese: caffetteria, brioches e dolcetti vari alla mattina; toast, pizzette, tramezzini, polpette, in pausa pranzo o al momento dell'aperitivo. Qui, le richieste sono quelle classiche. Oltre alle bollicine (soprattutto nostrane), dopo le ore 17.00 è il momento dei gin tonic, degli americani, dell'hugo, degli spritz Aperol o dei Campari.

Il vino della casa proviene da una cantina dei Colli Orientali del Friuli, come la maggior parte della selezione dei vini (soprattutto autoctoni) proposti in bottiglia. La birra si può consumare dalla spina o in bottiglia. I posti a sedere, all'intero e in un piacevole portico esterno, sono una cinquantina. Una volta al mese viene organizzata una serata musicale dedicata a qualche prelibatezza di "street food" di qualità.

Il "Pau de Pita" chiude il giovedì pomeriggio. Il lunedì, martedì, mercoledì e venerdì, apre dalle ore 6.30 alle 21.00; il giovedì, dalle 6.30 alle 14.00; il sabato dalle 7.30 alle 21.00 e la domenica, dalle 7.30 alle 13.00 e dalle 16.30 alle 21.00. Per info: 379 2152711.

Adriano Del Fabro

I BIRRIFICI

NOVITÀ A BASE DI LOW ALCOHOL E SAPORI TROPICALI

Continuano le novità tra i birrifici artigianali friulani, apparse nel corso dell'estate o degli eventi settembrini. Al "Birra che passione" di San Vito al Tagliamento ha fatto la sua comparsa "La Nostra" dell'Agribirrificio Romano: una ale dorata "sui generis" con ginepro e pepe di Sichuan, che pur senza risultare sopra le righe danno maggior personalità ad una birra di basso tenore alcolico (2,8 gradi). Nella stessa sede è comparsa un'altra birra nel segmento "low alcohol" (3,8 gradi), la Session Ipa Hop Là (un gioco di parole con "hop", luppolo) aromatizzata con i luppoli Sorachi e Sabro: anche qui una personalità decisa pur su una birra leggera, data dagli aromi energici di lime, frutta tropicale, ma anche balsamici, sfuggendo all'incasellamento nelle luppolate "macedonia di frutta". Cerca invece volutamente questo effetto, ma per ragioni di aderenza allo stile, la Tropical Fog del birrificio Garlatti Costa: definita come "Session Hazy Ipa" ("fog" sta per "nebbia" e "hazy" per "nebuloso"), strizza l'occhio alle New England Pale Ale , caratterizzate da notevole torbidità (data l'elevata quantità di luppolo e cereali non maltati) e dal voler portare all'estremo, grazie alla luppolatura, profumi e sapori di frutta tropicale – tanto da guadagnarsi il soprannome di "juicy Ipa", Ipa succosa. Garlatti Costa strizza l'occhio, ma senza cedere ad "americanate": gli aromi di agrumi, ananas, cocco, mango e papaya sono decisi ma eleganti, senza lasciare persistenze da succo di frutta grazie ad un'amaricatura citrica finale che, per quanto leggera, fa il suo lavoro di chiudere la bevuta. Da segnalare anche la nuova versione della Berliner Weisse di Borderline Brewery, quest'anno con olivello spinoso: in ossequio alla tradizione di aromatizzare queste birre acidule con la frutta, la scelta 2024 (per il 2025, dati i tempi di maturazione) è caduta su questo frutto dai toni agrodolci.

Chiara Andreola

APPUNTAMENTO IL 7 E IL 30 OTTOBRE

DUE SEMINARI PER MANTENERE LA COMPETITIVITÀ

A ORGANIZZARE GLI EVENTI LA CCIAA CON L'INTERVENTO DELL'ECONOMISTA MARCO MARTELLA. SI PARLERÀ DI FINANZA MODERNA E DI COME ORIENTARSI NEGLI SCENARI EUROPEI E GLOBALI

» ANTONELLA LANFRIT

La finanza per gestire il portafoglio e gli scenari europei e globali come bussola per le decisioni: sono i due temi cruciali su cui le imprese di Udine e Pordenone avranno modo di formarsi e informarsi il 7 e 30 ottobre presso la Cciaa Pn Ud, nella sala Bravo di piazza Venerio, su iniziativa dell'ente camerale e con l'intervento di **Marco Martella**, economista finanziario, consulente autonomo e già direttore della sede di Trieste della Banca d'Italia.

Due eventi che sono stati messi a punto con l'obiettivo di dare, in particolare alle piccole e medie imprese del territorio friulano, gli strumenti più aggiornati per leggere il presente e poter restare così competitivi sui mercati.

Si comincia, dunque, il 7 ottobre dalle 11 alle 12.30 per approfondire i principi e gli strumenti della finanza moderna applicati alla gestione del portafoglio, con particolare attenzione alle esigenze di investitori istituzionali e imprese.

«La finanza e i mercati finanziari si sono molto evoluti e il loro processo evolutivo è assai veloce – spiega l'esperto -. Esserne consapevoli e avere nelle proprie aziende figure professioni indipendenti dalle reti degli istituti di credito per gestire i propri piani finanziari è molto importante». I principi Esg, la digitalizzazione,

I PRINCIPI ESG, LA DIGITALIZZAZIONE, L'AI SONO TUTTI ASPETTI DELL'OGGI CHE STANNO TRASFORMANDO ANCHE LA FINANZA E GLI STRUMENTI CHE ESSA PUÒ METTERE A DISPOSIZIONE

l'Ai sono tutti aspetti dell'oggi che stanno trasformando anche la finanza e gli strumenti che essa può mettere a disposizione, per altro a costi più democratici. È in questa realtà che il seminario poterà gli imprenditori. Tra i principi più nuovi, quello di tokenizzazione, cioè la rappresentazione digitale di un asset reale o intangibile (un immobile, un'opera d'arte, azioni...) sotto forma di token su una blockchain, permettendo di scambiare, gestire e possederne frazioni in modo trasparente.

Marco Martella, economista finanziario, consulente autonomo e già direttore della sede di Trieste della Banca d'Italia.

Altrettanto strategico l'appuntamento del 30 ottobre, stesso orario e stesso luogo, che porrà l'attenzione sull'evoluzione macroeconomica, con gli scenari europei e globali come bussola per le decisioni delle imprese». L'evoluzione macroeconomica «è un tema basilare per capire i cambiamenti di natura strutturale e quelli di natura congiunturale – sottolinea Martella –. L'imprenditore deve assolutamente saper distinguere i due fenomeni», poiché quelli strutturali rendono un Paese più o meno resiliente e competitivo.

Tra le maggiori evidenze attuali, nella lettura di Martella, il fatto che «la globalizzazione non è finita, ma è terminata quella che abbiamo conosciuto tra l'inizio del Millennio e il pre Covid. La maturazione economica e tecnologica di Cina e India, la guerra russo-ucraina, shock esogeni quali la pervasione del digitale, l'Ai e la trasformazione profonda di alcuni settori, come quello dell'auto, disegnano una nuova globalizzazione che ha un punto d'equilibrio dinamico», anticipa Martella. Tradotto, per le imprese che hanno nell'export una parte importante del proprio fatturato significa che «non si deve sconfessare il rapporto con gli Usa ma, se non si trova un nuovo equilibrio, è necessario trovare nuovi mercati». Dove? «Innanzitutto, all'interno della Ue – afferma l'esperto -. Poi Paesi del Golfo, India, Vietnam, Corea. Dove, cioè, sta crescendo il reddito pro capite».

NOVITÀ

EXPORT, CERTIFICAZIONI SEMPRE PIÙ DIGITALI

I servizi di certificazione per l'export della Cciaa sono sempre più digitali. Dal 1° ottobre, infatti, il rilascio dei certificati di origine sarà possibile esclusivamente con modalità "stampa su foglio bianco", abbandonando definitivamente il formulario ministeriale. Uno strumento più agile e dunque un notevole risparmio in termini di tempo e risorse da parte delle aziende. Sempre dal 1° ottobre sarà resa disponibile a tutte le aziende delle province di Pordenone e Udine la nuova piattaforma Commercio Estero per l'inoltro delle istanze telematiche di richiesta dei certificati di origine e degli altri documenti per l'export, che andrà a sostituire il precedente applicativo Cert'O in maniera definitiva a partire dal 1° gennaio 2026. La nuova piattaforma include diversi miglioramenti a livello di interfaccia grafica, consente una migliore e più veloce compilazione e gestione delle pratiche telematiche da parte dell'utente, riducendo i tempi di elaborazione e i possibili errori in fase di compilazione attraverso un percorso "guidato".

Nel triennio 2022-2024 l'Ufficio Servizi Certificativi per l'Export ha rilasciato, per le aziende delle province di Pordenone e Udine, più di 40.000 certificati di origine. Lo strumento, normalmente richiesto dalle autorità doganali per lo sdoganamento delle merci, è utilizzato in circa 150 Paesi extra-UE. Le destinazioni più interessate da questi flussi di esportazione, per il nostro territorio, sono Turchia, Arabia Saudita, Emirati Arabi, Cina, India e Kuwait. Le imprese locali che esportano verso questi mercati sono circa 600. Anche se il contesto comprende numerose piccole imprese, le medio-grandi prevalgono: le prime 50 aziende per numero di richieste sono i due terzi del totale.

Nel periodo considerato, si rileva una diminuzione del volume di richieste di certificati (- 9,7%). Tra le cause, sicuramente l'impatto del conflitto Russia-Ucraina, che ha portato a una riduzione di circa il 70% delle pratiche con destinazione Federazione Russa, in parte compensato dal contestuale aumento di quelle dirette in Ucraina (+ 40% circa).

FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ

CATALOGHI FORMATIVI CONIMPRESA E S4

I cataloghi formativi ConImpresa e S4, cofinanziati dal FSE+ e FESR della Regione FVG, sono stati sviluppati in risposta alle esigenze del sistema produttivo regionale.
La loro finalità è rafforzare, formare e specializzare nuove competenze all'interno delle imprese, al fine di sostenere la transizione industriale, digitale ed ecologica.
TEF S.c.r.l. è a disposizione delle imprese e dei professionisti nella scelta e organizzazione del percorso più adatto.
(TEF S.c.r.l. - formazione.ud@pnud.camcom.it)

ORIENTAMENTO AL LAVORO E ALLE PROFESSIONI

excelsiorienta

Corsi PiAzZA GOL

TECNICHE PAGHE E CONTRIBUTI
250 ore - novembre - gratuito - in presenza

TECNICHE BASE DI CONTABILITÀ
250 ore - novembre - gratuito - in presenza

Corsi SNI

DALL'IDEA ALL'IMPRESA: COME AVVIARE LA PROPRIA ATTIVITÀ
18 ore - 04 novembre - gratuito - online

Corsi finanziati

DAL PASSAPAROLA AL DIGITALE: STRATEGIE DI INFLUENCER MARKETING PER IL TURISMO
3,5 ore - 13 ottobre - gratuito - online

TURISMO: ADVERTISING ONLINE, BUYER PERSONAS E AI
3,5 ore - 24 ottobre - gratuito - online

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

Ci trovi a
PORDENONE
TEF S.c.r.l.
tel. 0434 381602
formazione.pn@pnud.camcom.it

Ci trovi a
UDINE
TEF S.c.r.l.
tel. 0432 273212 273214 273218 273278
formazione.ud@pnud.camcom.it

EVENTO PER I SITI UNESCO

OPUS LOCI PROTAGONISTA A ROMA

Roma ha ospitato nuovamente il World Tourism Event for World Heritage Sites, per la sua sedicesima edizione, il 25 e 26 settembre all'interno del complesso monumentale di Santo Spirito in Sassia, nel cuore della capitale. E quest'anno anche una delegazione istituzionale e imprenditoriale friulana ha preso parte all'evento. La Camera di commercio Pordenone-Udine, con la collaborazione di PromoturismoFvg, ha animato uno stand istituzionale, che ha visto anche la partecipazione di alcune aziende di Opus Loci, l'originale percorso che mette a fattor comune eccellenze imprenditoriali e patrimonio storico artistico dei cinque siti tutelati dall'Unesco che il Friuli Venezia Giulia può vantare. Importante poi il momento riservato alla delegazione friulana per la presentazione ufficiale del Progetto nel contesto della fiera.

Il format dell'evento ha messo al centro l'incontro tra domanda e offerta di turismo ed è divenuto ormai un appuntamento di riferimento per il settore, alla presenza di buyer internazionali, selezionati in collaborazione con Enit Spa, e di seller italiani con sede nelle aree inserite appunto nella World Heritage List Unesco, che operano per promuovere il territorio, le strutture ricettive, le esperienze, la cultura di queste aree. Complessivamente sono stati più di 200 gli operatori presenti. Oltre che dall'Italia, hanno preso parte al tourism event enti del turismo, tour operator provenienti da Austria, Belgio, Canada, Cuba, Francia, Germania, Giordania, Grecia, Olanda, Perù, Regno Unito, Seychelles, Spagna, Svizzera, Stati Uniti e Vietnam. Un centinaio i siti Patrimonio mondiale presenti all'evento, italiani e stranieri.
Per il pubblico, inoltre, l'evento ha messo a disposizione un'area espositiva, aperta in entrambe le giornate a ingresso gratuito, nella quale hanno potuto trovare informazioni sui siti patrimonio mondiale, sull'offerta turistico-ricettiva, ed entrare in contatto con enti e operatori del turismo.

INCOMING DALL'8 AL 10 OTTOBRE

GIORNALISTI IN VISITA TRA CULTURA E GUSTO

Arriveranno dall'8 al 10 ottobre otto giornalisti tutti di testate nazionali e internazionali di turismo e lifestyle per raccontare il Fvg attraverso un viaggio che intreccia cultura e gusto. La Camera di Commercio Pordenone Udine rinnova la partnership con il giornalista gastronomico **Fabrizio Nonis** e la casa di produzione Sconfinando per un incoming stampa che accenderà i riflettori sul patrimonio Unesco regionale. Questa edizione condurrà gli ospiti a Cividale del Friuli, dove la storia longobarda incontrerà la tradizione culinaria della gubana. I cronisti saranno accolti tra piazze e monumenti, ma anche in un laboratorio artigianale per assistere da vicino alla preparazione di impasto e ripieno del celebre dolce.
Non mancherà una puntata speciale del format televisivo Beker On Tour, dedicata al progetto Opus Loci – Il territorio da vivere, che unisce promozione culturale e valorizzazione dei prodotti. Una tre giorni che offrirà un racconto autentico di un Friuli capace di coniugare turismo sostenibile e identità enogastronomica.

GIORNATA DI FORMAZIONE

L'IA NELL'AGRO-ALIMENTARE

L'intelligenza artificiale entra a pieno titolo nel dibattito sul futuro delle piccole imprese agroalimentari. Per questo la Camera di Commercio di Pordenone-Udine promuove una giornata di formazione dedicata a comprenderne l'impatto e a sperimentarne le applicazioni concrete, con particolare attenzione alla comunicazione e alla valorizzazione delle produzioni locali. L'appuntamento è fissato per lunedì 27 ottobre 2025 dalle 09:30 alle 16:30 a Palazzo Colossis di Meduno (PN).
La formula prevede una parte teorica al mattino, per delineare scenari e opportunità, e un laboratorio pratico nel pomeriggio con dimostrazioni guidate. Alle aziende partecipanti sarà inoltre data la possibilità di sottoporre quesiti e casi specifici, ottenendo riscontri immediati e utili per affrontare le sfide del mercato.
Relatore sarà Andrea Boscaro – The Vortex, esperto di strategie digitali. L'iniziativa è rivolta alle imprese pordenonesi del comparto agroalimentare. Le iscrizioni, aperte fino al 22 ottobre, vanno effettuate attraverso la sezione "Eventi" del sito camerale.

A CATANZARO LIDO IL 13-14 OTTOBRE

UNDICI IMPRESE FRIULANE A MIRABILIA

Undici imprese friulane parteciperanno a Mirabilia 2025, il grande appuntamento internazionale che si svolgerà a Catanzaro Lido il 13 e 14 ottobre con la XIII Borsa del Turismo Culturale e la IX edizione di Food&Drink. Due giornate che metteranno in contatto imprese italiane e buyer provenienti da diversi Paesi offrendo al Friuli Venezia Giulia un palcoscenico d'eccezione per presentare la propria offerta culturale ed enogastronomica.
La presenza delle aziende regionali a Catanzaro sarà solo l'inizio perché subito dopo una decina di operatori internazionali del turismo raggiungeranno il Friuli dal 14 al 16 ottobre per un post tour che toccherà Udine e i siti Unesco della regione. L'iniziativa offrirà agli ospiti la possibilità di conoscere da vicino il patrimonio artistico e paesaggistico ma anche le imprese e le economie che gravitano attorno a esso. Un'occasione che rafforza la strategia di promozione integrata del territorio mettendo in rete cultura cibo artigianato e turismo.

FINO AL 28 OTTOBRE

SMARTARS A PORDENONE WITH LOVE

Dal 26 settembre – e fino al 28 ottobre prossimo - la Vetrina di Pordenone With Love in corso Vittorio Emanuele II ospiterà Smartars SNC, startup nata nel 2023 dall'esperienza dell'artigianato di Murano e dalla creatività del Made in Italy. L'iniziativa, promossa da TEF – società consortile della Cciaa Pn-Ud, prosegue nel valorizzare le imprese innovative del territorio, tra tradizione e nuove tecnologie. Smartars realizza oggetti di uso quotidiano che integrano materiali artistici italiani – dai mosaici friulani alle murrine, dal legno alla pelle – con tecnologia contactless NFC. Accessori interattivi che diventano terminali digitali: basta avvicinare lo smartphone per accedere a un sito, a un video o a un biglietto da visita digitale, con contenuti aggiornabili in tempo reale. La Vetrina sarà aperta: dal martedì al sabato, dalle ore 9.30 alle 12.30 e dalle 15.30 alle 19.30; la domenica, dalle ore 10.30 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 19.30.

OTTOBRE	**(UD) SERVIZI DIGITALI - AI MARKETING (INTELLIGENZA ARTIFICIALE) (online)** 01 ottobre - 31 dicembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(UD) DIGITEXPORT (online) 01 ottobre - 31 dicembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(UD) DIGITAL EUROPE - TECNOLOGIE E COMPETENZE PER LA TRASFORMAZIONE DIGITALE (online) 03 ottobre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(UD) B2B VIRTUALI INBUYER: MODA E ACCESSORI (online) 08-09 ottobre | Altro
	(UD) B2B VIRTUALI INBUYER: ALIMENTARE (BIO E VEGANO) (online) 21-23 ottobre | Food&Wine
	(PN) L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE A SUPPORTO DELLE PICCOLE IMPRESE AGROALIMENTARI (in presenza) 27 ottobre | Pordenone | Food&Wine
NOVEMBRE	**(UD) AREA GOLFO - RICERCA PARTNER (online, in presenza)** 03 novembre -19 dicembre | Paesi arabi del Golfo Persico | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica
	(UD) EVENTO DI BUSINESS MATCHING AD HONG KONG (in presenza) 11-12 novembre | Hong Kong | Food&Wine
	(UD) OPPORTUNITÀ PER LE STARTUP E LE PMI DALL'EUROPA (online) 14 novembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(UD) MORNING TALK: FINANZIARE L'EXPORT DELLE PMI - FOCUS E-COMMERCE (online) 28 novembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
DICEMBRE	**(UD) RICERCA PARTNER CON INCONTRI D'AFFARI IN TURCHIA (in presenza)** 11-12 dicembre | Istanbul | Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(UD) MORNING TALK: FINANZIARE EXPORT PMI - FOCUS PRESTITI PARTECIPATIVI (online) 12 dicembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

EXPORT FRONT DESK - INCONTRO PERSONALIZZATO CON ESPERTI ICE
Rivolgiti allo sportello "Export Front Desk" presso la tua sede di riferimento
e prenota un appuntamento "in remoto" collegandoti a https://www.ice.it/it/export-front-desk.

INTERNAZIONALIZZAZIONE

Partecipa alle attività della
"Rete Enterprise Europe Network",
cofinanziata dall'Unione Europea:
molteplici occasioni per fare business e svilupparlo!
TEF e Promos Italia
sono i tuoi riferimenti sul territorio

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

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

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

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

CONFIDIMPRESE

PIÙ DI 600 MILA EURO DI UTILE NETTO NEL PRIMO SEMESTRE

Il Consiglio di amministrazione di Confidimprese Friuli Venezia Giulia ha approvato i risultati preliminari al 30 giugno 2025, che confermano un andamento particolarmente positivo: oltre 100 milioni di euro di nuovi affidamenti garantiti; oltre 600.000 euro di utile netto

Un risultato che testimonia la solidità del Confidi, la fiducia delle imprese socie e la capacità di rispondere in maniera concreta alle esigenze di credito del tessuto produttivo regionale.

Il presidente Roberto Vicentini e il direttore generale Federico Paron

Confidimprese FVG è stato il primo Confidi in regione ad essere vigilato da Banca d'Italia e rappresenta oggi il punto di riferimento per le imprese artigiane, commerciali, industriali, agricole e per i liberi professionisti nell'accesso al credito nella Regione Friuli Venezia Giulia.

Con oltre 14.000 imprese socie, è il Confidi più rappresentativo dell'imprenditoria "Made in FVG". In 45 anni di attività, ha garantito affidamenti bancari per oltre 5 miliardi di euro, accompagnando la crescita e la modernizzazione del sistema produttivo regionale.

Confidimprese FVG offre strumenti e consulenza qualificata per ampliare le capacità di credito delle imprese socie, tipicamente PMI, tra cui: garanzie a prima richiesta per l'accesso al credito bancario; credito Diretto per esigenze di investimento o liquidità; supporto alla Finanza Agevolata su misure regionali, nazionali e comunitarie; soluzioni innovative di finanza digitale; business plan, consulenza e formazione per una gestione finanziaria consapevole

Il Confidi si propone agli istituti di credito come partner qualificato per: mitigare il rischio di credito, ridurre gli assorbimenti di capitale, rendere più snello ed efficiente il processo creditizio.

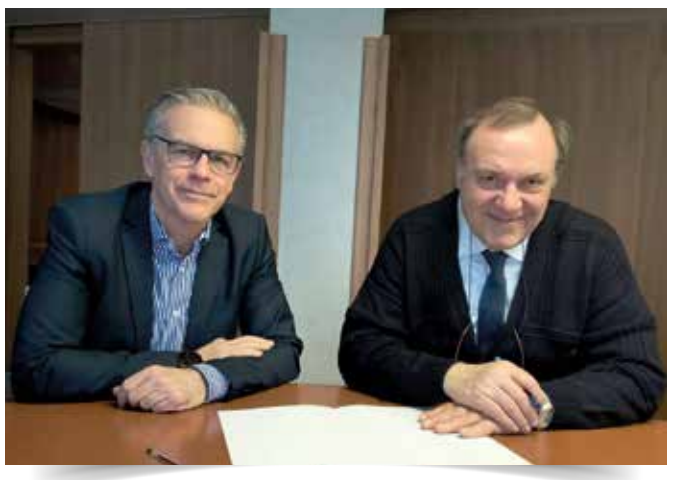
Oltre agli aspetti quantitativi, Confidimprese FVG integra le valutazioni bancarie con preziose informazioni qualitative (soft informations), frutto della profonda conoscenza delle imprese, del territorio e del tessuto economico locale, contribuendo a ridurre le asimmetrie informative e migliorare il merito creditizio.

FIDIMPRESA FRIULVENETO

OK ALLA SEMESTRALE, OLTRE 100 MILIONI PER LE IMPRESE

Fidimpresa Friulveneto chiude la semestrale al 30 giugno 2025 con un risultato netto di circa 466mila euro, «perfettamente in linea con i budget predisposti al momento della fusione», informa il Consiglio di amministrazione dopo l'approvazione del documento. Si tratta di un bilancio, sottolinea la società, «che conferma la solidità del nuovo Confidi nato a inizio anno dall'unione di Fidi Impresa & Turismo Veneto e Confidi Friuli e la capacità di rafforzare ulteriormente la propria presenza a sostegno delle imprese del Nordest».

Al 30 giugno Fidimpresa Friulveneto può contare su un CET1 del 38%, oltre 100 milioni di risorse a disposizione per il tessuto imprenditoriale tra fondi rischi, patrimonio e disponibilità e un monte affidamenti di circa 457 milioni di euro. Numeri che testimoniano la forza di un intermediario vigilato, rimarca il Cda, capace di supportare in modo concreto le oltre 26mila imprese socie.



Cristian Vida e Massimo Zanon

«Abbiamo costruito un soggetto economico più forte, che unisce territori complementari. Friuli Venezia Giulia e Veneto possono ora contare su un Confidi che ha dimensioni, mezzi e prospettiva per affrontare le sfide del credito, mettendosi al servizio del tessuto produttivo – sottolinea il presidente di Fidimpresa Friulveneto **Massimo Zanon** –. La bontà della fusione è certificata dai numeri: oggi siamo il secondo Confidi del Nordest e tra i primi in Italia per solidità patrimoniale».

Sulla stessa linea il vicepresidente **Cristian Vida**: «La semestrale ci consegna un quadro estremamente positivo. Siamo soddisfatti del risultato perché conferma che la scelta della fusione è stata non solo lungimirante, ma anche coerente con le esigenze delle imprese. Oggi possiamo offrire strumenti più solidi e una capacità di intervento che pochi altri Confidi in Italia hanno».

LEF OPERATIONS TALKS

SICUREZZA EQUIVALE A COMPETITIVITÀ

La "Cultura della sicurezza: fondamento dell'eccellenza operativa – Scenari, tecnologie e casi applicativi" è stata al centro dei LEF Operations Talks, format trimestrale di 60 minuti promosso dall'azienda modello digitale fondata da Confindustria Alto Adriatico e altri partner. Moderato dal direttore generale **Marco Olivotto**, l'incontro ha ribadito che la sicurezza non è adempimento marginale ma condizione abilitante di qualità, stabilità produttiva e fiducia. Come ha sottolineato **Marco Lo Sardo**, lean & digital operations manager di LEF, il passaggio dalle logiche reattive a un approccio proattivo rende la prevenzione un vero investimento aziendale: l'obiettivo "zero incidenti" si fonda su ascolto, possibilità di fermare le linee, responsabilizzazione diffusa e impegno della direzione.

Dario Trevisiol, coordinatore sicurezza di Confindustria Alto Adriatico, ha illustrato le novità del nuovo Accordo Stato-Regioni, in vigore da aprile 2025: un "testo unico" della formazione basato sul ciclo di Deming e su verifiche anche in produzione, che amplia gli obblighi a datori di lavoro e prevede aggiornamenti più stringenti, in particolare per preposti e operatori di macchine pericolose.

Sul fronte tecnologico, **Lorenzo Giacomini**, key account manager di LEF, ha presentato il Virtual Safety Training, piattaforma in realtà virtuale con 15 scenari di rischio che consente di formarsi in ambienti simulati, tracciare le competenze e misurare i progressi.

I casi applicativi hanno mostrato l'impatto di metodo e tecnologia: da Keter Italia, dove il cantiere sicurezza ha innescato un cambio di abitudini, a Friul Intagli Industries, che ha adottato un percorso formativo strutturato integrando il VST. In chiusura, Olivotto ha indicato la traiettoria: combinare metodi consolidati e nuove tecnologie mantenendo al centro le persone, così da trasformare la sicurezza in motore di eccellenza operativa. Prossimo appuntamento: il LEF Operations Summit del 5 dicembre 2025, sul dual use delle tecnologie.

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
martedì e 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.

CERTIFICATI D'ORIGINE: NUOVO FRONT OFFICE
webinar - 07 ottobre 2025 - piattaforma Zoom

PREMIO "STORIE DI ALTERNANZA" - VIII EDIZIONE
Adesioni entro il 10 ottobre 2025

LA NUOVA FRONTIERA DELLA GESTIONE DEL PORTAFOGLIO
seminario - 07 ottobre e 30 ottobre 2025

ESAME AGENTI D'AFFARI IN MEDIAZIONE
Termine presentazione domande: 07 novembre 2025

RETTIFICA CODICI ATECO ASSEGNATI D'UFFICIO
Termine per imprese attive o sospese: 30 novembre 2025

UNICADESK
Servizio di consultazione delle norme UNI

BANDO ADDETTI AI SERVIZI DI CONTROLLO
Termine presentazione domande: 31 dicembre 2025

DONNE IN DIGITALE – SMART BOOST
Percorso per promuovere l'imprenditorialità femminile

International Chamber of Commerce
ICC World Chambers Federation
Certificate of Origin
Accredited Chamber
IT1500501

Dal 1° ottobre certificati di origine solo su foglio bianco

Nuova procedura completamente digitalizzata.
Stampa del documento direttamente in azienda, su carta bianca, senza più bisogno dei formulari ministeriali.
Una novità che semplifica radicalmente il processo: meno burocrazia, meno attese, più autonomia.

STUDI STATISTICA E PREZZI

INDICI FOI SENZA TABACCHI
Diffusione il 16 ottobre (dalle 13:00)

REPORT ECONOMICO STATISTICO
Aggiornamento mensile sulla situazione regionale

PREZZI PRODOTTI PETROLIFERI
Diffusione quindicinale

PREZZI PRODOTTI RILEVANTI
Rilevazioni settimanali

LISTINO DEI PREZZI ALL'INGROSSO
Rilevazioni mensili

OSSERVATORIO SULL'ECONOMIA DEL FVG
Diffusione semestrale

EXCELSIOR INFORMA
Rilevazioni mensili dei fabbisogni occupazionali delle imprese

Vuoi ricevere notizie su eventi, nuove iniziative, adempimenti, contributi, progetti della Camera di commercio?
SEGUICI SUI CANALI FACEBOOK, YOUTUBE, LINKEDIN E INSTAGRAM E ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER!