



www.pnud.camcom.it » Mensile di attualità economica e culturale della Camera di Commercio di Pordenone-Udine » Dicembre 2025 » Numero 10



VERSO IL 2026: PROSPETTIVE E SPERANZE



UTILIZZO DELL'IA NEL TURISMO, URGENZA DI FORMAZIONE E INNOVAZIONE:
IL NUOVO ANNO VISTO DALLE AZIENDE E DALLE CATEGORIE ECONOMICHE DA PAG. 2 A PAG. 5

CUCINA ITALIANA PATRIMONIO UNESCO

Pag. 7



IL BOOM DI MARCHI E BREVETTI

Pag. 14



RISANAMENTO AZIENDALE, STRUMENTO RAPIDO

Pag. 15



I RISULTATI DEL SONDAGGIO DEL CENTRO STUDI DELLA CCIAA AL QUALE HANNO RISPOSTO 752 REALTÀ IMPRENDITORIALI

DUE IMPRESE SU TRE CREDONO NELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE

L'Ai È UN'OPPORTUNITÀ CONCRETA PER MIGLIORARE IL LAVORO, MA PIÙ DELLA METÀ DELLE AZIENDE NON L'HA ANCORA INTRODOTTA. MANCANO LE CONOSCENZE E LA GIUSTA FORMAZIONE

Per le imprese di Pordenone e Udine l'Intelligenza artificiale è un'opportunità che necessita urgentemente di competenze e supporto territoriale. È emerso dal primo sondaggio sul tema condotto dal Centro Studi della Camera di Comercio di Pordenone-Udine. I risultati, inediti, sono stati presentati il 1° dicembre in apertura del convegno "Ai e turismo, strategie slow e innovazione digitale per il turismo di domani". L'approfondimento, come ha detto in avvio il consigliere camerale **Alessandro Tollen**, intervenuto in rappresentanza del presidente **Giovanni Da Pozzo**, «è stato pensato come un ponte tra i bisogni rilevati e le soluzioni pratiche. Innovazioni come l'ai non sono affatto in contrasto con un turismo esperienziale, culturale, enogastronomico e slow, vocazione di un territorio come il nostro, ma sono anzi strumenti con cui le imprese devono essere in grado di destreggiarsi proprio per valorizzare la loro proposta unica». Una proposta su cui si è soffermato il direttore centrale Attività produttive e turismo della Regione, **Massimo Giordano**, che ha offerto un quadro sul valore



del turismo slow regionale, dal sistema di piste ciclabili alla nautica. Ad addentrarsi tra i dati del sondaggio è stata **Elisa Qualizza**,

responsabile Centro Studi Cciaa Pn-Ud. «La partecipazione all'indagine è stata elevatissima, con 752 imprese rispondenti coinvolte nella metodologia Cawi tra il 4 e il 19 novembre scorsi – ha esordito Qualizza -. Una partecipazione che dice come l'argomento sia di grande interesse per le aziende». Solo l'11% degli intervistati ritiene l'Ai «una moda del momento», ma il 20% la vede ancora come una tecnologia riservata alle grandi realtà. La stragrande maggioranza delle aziende rispondenti, però, cioè ben il 69%, guarda all'Intelligenza artificiale come a un'opportunità concreta per migliorare il lavoro.

L'ottimismo si scontra con una realtà di adozione ancora relativamente bassa: il 60,2% delle imprese rispondenti non ha ancora introdotto strumenti Ai in azienda. Solo il 7,2% li ha implementati in modo strutturato, mentre il 32,6% sta procedendo in via sperimentale. Il principale ostacolo percepito non sono i costi, ma la mancanza di conoscenze e di tempo per approfondire (58,5%), seguita dalla difficoltà nel capire da dove iniziare (26,6%).

«Le applicazioni che attraggono di più gli imprenditori – ha aggiunto Qualizza – sono quelle legate al marketing e ai contatti con la clientela (55,1%) e i processi amministrativi e gestionali (49,1%). Riguardo agli investimenti futuri, il 16,1% investirà sicuramente nei prossimi due anni, ma un cruciale 38,2% si muoverebbe solo a fronte di incentivi o progetti locali. A fronte di questo fabbisogno di conoscenza, il supporto preferito dalle aziende è rappresentato da corsi o

incontri pratici con esempi concreti (42,8%)».

Entrando nello specifico del settore turismo (il 4,9% dei rispondenti al sondaggio), emerge una situazione di digitalizzazione ridotta. Quasi la metà delle imprese turistiche (48,4%) afferma di utilizzare strumenti digitali solo in modo parziale (Crm, social, recensioni, prenotazioni), ma un significativo 41,8% lavora ancora interamente in modo manuale. Le imprese del turismo vedono nell'Ai un potenziale enorme soprattutto nel Marketing e promozione digitale (38,0%). La sfida è la comprensione: sebbene il 26,4% crede che l'Ai possa personalizzare e migliorare l'esperienza degli ospiti, la posizione maggioritaria (48%) è che si accoglierebbe volentieri l'Ai, ma «serve capire come applicarla concretamente». La necessità di supporto emerge anche nella volontà di partecipare a progetti territoriali: il 16,4% aderirebbe con entusiasmo, ma il 36,6% lo farebbe solo se il progetto fosse supportato o cofinanziato.

LE APPLICAZIONI CHE ATTRAGGONO DI PIÙ GLI IMPRENDITORI SONO QUELLE LEGATE AL MARKETING E AI CONTATTI CON LA CLIENTELA E I PROCESSI AMMINISTRATIVI E GESTIONALI

Il tema della carenza di personale, lamentata da più della metà delle imprese, trova anch'esso potenziale sollievo nell'Ai. Sebbene per il 54% l'Ai non possa sostituire le persone, essa può fornire un supporto utile per il marketing (58,1%) e la gestione amministrativa (53,5%).

Dall'analisi dei dati, i riflettori del convegno si sono spostati poi sulle strategie. **Andrea Boscaro**, partner di The Vortex, che intervistiamo in questo numero di UP!Economia ha approfondito come l'Intelligenza artificiale stia di fatto rivoluzionando la promozione turistica. La sua relazione si è concentrata sulle sfide che gli operatori devono affrontare, dalla produttività all'innovazione, e sulle nuove problematiche legate alla reputazione e alla visibilità in un mercato in trasformazione.

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:

Altremendi ADV / Udine

Stampa:

Centro Servizi Editoriali Srl

Via del Lavoro, 18 - Grisignano di Zocco - Vicenza

Fotoservizi:

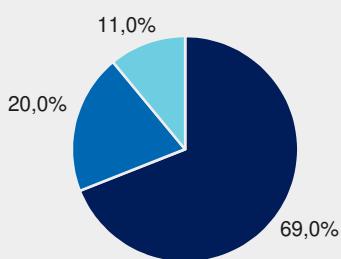
Foto immagini di Gianpaolo Scognamiglio

Archivio:

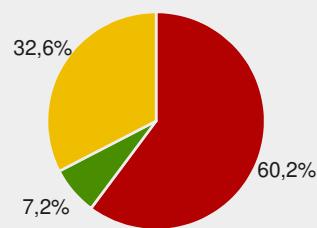
C.C.I.A.A. - Diego Petrussi Foto

UTILIZZO DELL'INTELLIGENZA ARTIFICIALE IN AZIENDA

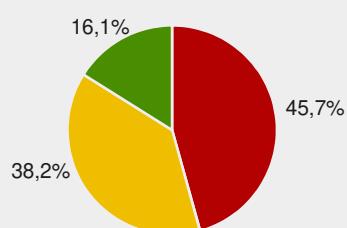
Quando sente parlare di «Intelligenza Artificiale», cosa le viene in mente per prima?



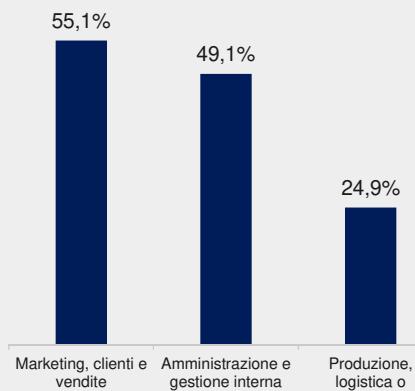
Ha già iniziato a usare strumenti con funzioni di IA?



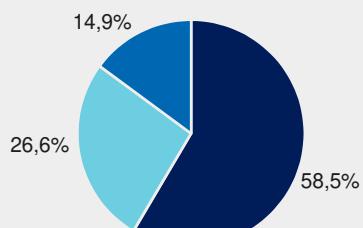
Pensa che nei prossimi due anni investirà in IA o digitalizzazione?



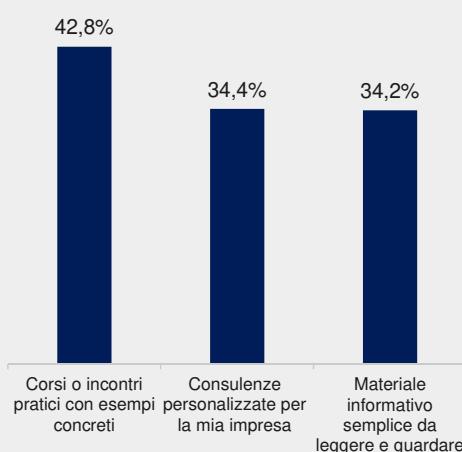
In quali attività pensa che l'IA possa essere più utile?



Qual è secondo lei il principale ostacolo all'uso dell'IA?

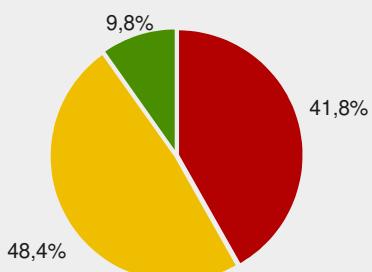


Se potesse scegliere, quale tipo di supporto preferirebbe per capire meglio l'IA?



TURISMO, OSPITALITÀ E RISTORAZIONE

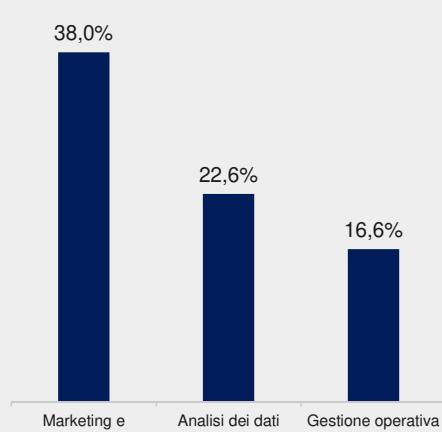
Nella sua realtà sono già in uso strumenti digitali per la gestione delle attività?



- No, lavoriamo ancora in modo manuale
- Solo in parte, per alcune funzioni
- Sì, in modo strutturato e integrato

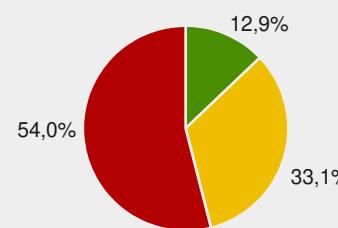
Fonte: Elaborazione Centro Studi Cciaa di Pordenone Udine.

In quali ambiti vede il maggiore potenziale di applicazione dell'IA?



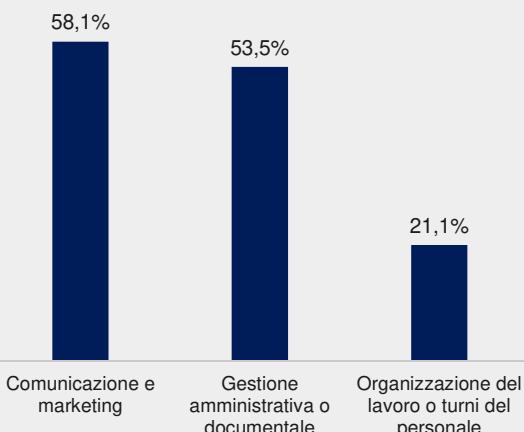
CARENZA DI PERSONALE E NUOVE COMPETENZE

L'IA può ridurre l'impatto della carenza di personale?



- Sì, automatizzando alcune attività ripetitive
- In parte, ma solo assieme a nuova formazione
- No, l'IA non può sostituire le persone

Su quali attività sarebbe utile un supporto digitale o intelligente?



Fonte: Elaborazione Centro Studi Cciaa di Pordenone Udine.

INTERVISTA AD ANDREA BOSCARO, CO-AUTORE DEL LIBRO "EFFETTO DIGITALE"

«È ORA DI FARE IL SALTO DI QUALITÀ»

NON SOLO FORMAZIONE. «LA CONOSCENZA E L'UTILIZZO DEI VARI CHATBOT PRESUPpone anche degli incentivi da destinare allo sviluppo aziendale»

Andrea Boscaro, partner di The Vortex, co-autore del libro "Effetto digitale". Ci può tracciare un bilancio sull'indagine presentata al convegno "Ai e turismo"?

Il bilancio non può essere che essere positivo vista la partecipazione. Il convegno ha inoltre fatto emergere grande curiosità ma anche la necessità di entrare nel vivo della questione. Ha fatto anche comprendere che ora si tratta di fare un salto di qualità, non facile, tra utilizzo personale e aziendale dell'Ai.

L'indagine ha rilevato che il 58% degli ostacoli per gli operatori del settore sono rappresentati dalla mancanza di tempo e di formazione.

Quando si è di fronte a una novità bisogna essere pronti a entrare nella modalità del come imparare a usare, nella fattispecie, le funzionalità dei vari chatbot. Questo comporta gioco-forza una specifica formazione e del tempo di apprendimento. Insomma, il dato non mi meraviglia. Certo, la formazione presuppone anche degli incentivi da destinare per esempio allo sviluppo aziendale.



Chatbot e ChatGpt si può e si deve andare molto oltre.

Quando ritiene che l'uso dell'Ai sarà abbastanza capillare? E ci sono previsioni sulla tempestività?

In questo momento ci sono circa 13 milioni di italiani che usano Chatbot e Gpt a fronte di circa 44 milioni di italiani che utilizzano la rete. Questo gap sarà colmato in virtù di progetti sostenibili non tanto per la parte personale quanto per quella aziendale-lavorativa.

Un suo parere su quale rapporto deve instaurarsi tra scuola e Ai.

La premessa doverosa è che l'Ai può diventare per gli studenti e la scuola in genere una scoria-aria di apprendimento che tuttavia non aiuta a sviluppare il senso critico e questo è un problema realistico e concreto.

Tuttavia...?

Tuttavia è innegabile che l'Ai può supportare l'apprendimento su vari fronti. Pensiamo ad esempio al linguaggio dei segni e alla difficoltà di apprendimento delle persone che comunicano attraverso di essi. Ecco, in questo caso – come in molti altri – l'Ai può costituire un grande supporto. Ma non va neppure dimenticato che l'Ai può personalizzare il percorso didattico.

Può approfondire questo aspetto che, intuisco, pare andare nella direzione della valorizzazione delle singole attitudini scolastiche?

La formazione scolastica punta per così dire a un obiettivo medio che comprende le eccellenze e gli studenti con maggiori difficoltà. In questo caso l'Ai può davvero diventare un'ulteriore forma didattica personalizzata. Per quanto attiene poi il sostegno statale al sostegno dell'Ai nella scuola, Germania e Francia stanno puntando su infrastrutture in grado di supportare dati, mentre l'Italia ha fatti un'altra scelta: quella normativa, che mira soprattutto alla trasparenza dell'utilizzo dell'Ai.

Ma le prospettive sono confortanti visto che il 69% guarda all'Ai come a un'opportunità concreta per migliorare il lavoro?

Il settore ricettivo e della ristorazione vede nell'Ai il futuro della promozione (38%) ma quasi la metà lavora ancora "in maniera manuale".

Come si può intervenire?

Ha messo il dito nella piaga. Ormai sta passando l'idea che l'Ai aiuta anche a fare analisi aziendali e quindi programmazione e promozione. Ma è altrettanto certo che serve un livello di digitalizzazione almeno sufficiente. E qui torniamo alla necessità della formazione che è una condizione indispensabile.

Ma le prospettive sono confortanti visto che il 69% guarda all'Ai come a un'opportunità concreta per migliorare il lavoro?

In effetti sono percentuali che fanno ben sperare. La diffusione dei social network sta sicuramente facilitando il processo e l'Ai viene percepita come un aiuto. Ma guai a fermarsi lì perché grazie a

Domenico Pecile

LA REGIONE CONIUGA LA PROPOSTA SLOW ALLA DIGITALIZZAZIONE

AI E TURISMO, LEGAME ORMAI IMPRESCINDIBILE

Assessore Bini, quali le proposte che la Regione intende mettere in atto sul fronte del turismo slow?

La Regione riconosce lo sviluppo del turismo lento quale forma di vacanza sempre più prediletta. Con il nuovo Codice regionale del Commercio e del Turismo saranno aperte nuove linee incentivanti per lo sviluppo anche di aree escluse dai principali circuiti. Per il tramite di PromoTurismoFVG, verrà garantito sostegno ai gestori per la manutenzione dei cammini e contributi ad hoc per la loro promozione degli stessi e la manutenzione dei percorsi ciclabili a valenza turistica. Previsti pure contributi per migliorare o realizzare strutture ricettive collocate lungo i percorsi ciclabili. Inoltre, la Regione finanzia il voucher TUReSTA in FVG, per corregionali, a copertura parziale delle spese di un soggiorno di almeno tre notti.

La Regione Fvg come coniuga la proposta slow con la formazione digitale delle imprese?

Non credo che le due cose siano in contrapposizione, anzi. Basti pensare alle piccole realtà locali che, grazie al web, possono ottenere una visibilità prima impensabile. Puntare sulla digitalizzazione e sulla promozione online oggi per un'impresa è indispensabile, per questo come Regione sostieniamo l'innovazione anche nelle micro e piccole imprese. Cito un esempio su tutti: nel 2025 abbiamo aperto un bando da 15 milioni di euro per garantire sostegno alle Pmi del settore turistico.

Dal recente sondaggio inedito sulla percezione dell'Ai condotto dal Centro studi della Cciaa Pn Ud emerge, tuttavia, una situazione di digitalizzazione ridotta nel settore turismo, ospitalità e ristorazione. Come mai?

Per decenni il settore del turismo ha potuto contare su una clientela fortemente fidelizzata, ma la pandemia ha rappresentato uno spartiacque: da un lato l'inflazione e la crisi geopolitica nell'Est Europa, dall'altro le ambiziose campagne di promozione e il rafforzamento dei collegamenti via aereo e via crociera hanno portato nuovi visitatori da nuove destinazioni a guardare con



L'assessore regionale alle attività produttive e al turismo, Sergio Bini

interesse al Fvg. I numeri lo testimoniano: la nostra Regione registra ormai stabilmente dal 2023 oltre 10 milioni di presenze all'anno e nel 2025 questa soglia è stata superata già nel mese di ottobre. Credo che, forti dell'aumento dei flussi turistici, assisteremo ad un'inevitabile crescita del tasso di digitalizzazione delle imprese turistiche.

E in che modo si sta muovendo la Regione sul fronte digitale per la promozione turistica?

Il primo e più importante supporto è l'analisi dei dati. Per avviare campagne promozionali, è sempre più importante conoscere i turisti sotto ogni aspetto. Grazie a PromoTurismoFVG, possiamo contare su un monitoraggio costante dei flussi turistici. Al tempo stesso, investiamo in servizi digitali al servizio del turista, come l'app OutdoorActive, dove sono mappati centinaia di percorsi, o il nuovo portale per l'acquisto online degli skipass. Ma investiamo anche in infrastrutture digitali di forte impatto come la rinnovata Galleria Bombi dove è stato realizzato il tunnel digitale immersivo più grande d'Europa: oltre 300 metri, di cui 100 interamente rivestiti da Led, e animato da opere digitali dell'artista Refik Anadol.

Ritiene che l'Ai possa soppiare sul fronte della mancanza cronica di personale per il turismo?

No, al contrario penso che a rendere attrattiva una località turistica sia la qualità dei servizi offerti al visitatore. E la qualità passa necessariamente dal contatto e dell'intelligenza umana.

(d.p.)

LE PROSPETTIVE DEL PROSSIMO ANNO SECONDO LE CATEGORIE ECONOMICHE

GUARDARE AL FUTURO FACENDO SISTEMA

**IL PRESIDENTE E IL VICEPRESIDENTE DELLA CCIAA DI PORDENONE-UDINE,
GIOVANNI DA POZZO E MICHELANGELO AGRUSTI: «SOGETTI PUBBLICI E
PRIVATI, IMPRESE E ISTITUZIONI DEVONO AGIRE IN SINTONIA»**

Presidente e vicepresidente della Camera di Commercio di Pordenone Udine guardano con realismo all'alto finale del 2025 e alle prospettive del 2026 e, pur con termini diversi, descrivono una realtà che è «complessa», per il presidente **Giovanni Da Pozzo**, espressione di un «tempo di ferro» per il vice **Michelangelo Agrusti**. Eppure, tra questi termini e la connessa realtà entrambi «navigano» con la sicurezza di alcune linee interpretative da calare a terra per continuare a fare economia nei territori di riferimento dell'ente camerale, in Friuli Venezia Giulia e nel resto del mondo con cui la regione è connessa.

Tra le azioni chiave, vi è quella che Da Pozzo sintetizza con la parola «sistema» e Agrusti esplicita con «azioni che vedano insieme soggetti pubblici e privati, istituzioni e imprese». Ciascuno per la propria parte e a seconda delle proprie responsabilità, ma in cordata. L'altro concetto decisivo su cui si gioca il prossimo futuro è quello di un'innovazione tecnologica sì, ma non solo. «Sta cambiando tutto e abbiamo bisogno di mettere a fuoco e sperimentare percorsi innovativi – esplicita Da Pozzo -. Importante



Giovanni Da Pozzo



Michelangelo Agrusti

al pari della tecnologia è l'innovazione dei processi, delle capacità commerciali, del design, dell'organizzazione».

Assumendo come «riferimento essenziale», ragiona Agrusti, «la velocità dei cambiamenti». Da presidente di Confindustria AltoAdriatico, esemplifica, nel 2026 «saremo impegnati alla elaborazione del nuovo piano decennale per una nuova manifattura. L'obiettivo è l'accelerazione del processo di innovazione del sistema industriale, per favorire la crescita dimensionale delle Pmi,

creare le premesse per la nascita e la crescita di nuove imprese di prima generazione, investire ancora di più sulla formazione delle alte competenze».

Lo sguardo per entrambi si allarga al mondo per riconnettersi immediatamente al territorio e cogliere un altro degli aspetti che il 2026 non può farsi sfuggire. «I due grandi player mondiali sono gli Usa e la Cina, con la Ue che fa da Cenerentola – legge realisticamente Da Pozzo -. In questo scenario, il concetto di sistema deve tradursi in una valorizzazione dei centri scientifici e di ricerca presenti sul territorio», fucina di idee per interpretare e governare il nuovo. In sintonia il richiamo di Agrusti al 2009, quando l'associazione di categoria che presiede varò, «con l'importante contributo di McKinsey», un piano decennale per rispondere alle grandi crisi delle banche del 2008. «Li nacquero il Polo tecnologico, la Lef, il primo Its italiano tutto orientato all'Ict», elenca.

Il sostegno al mondo delle imprese «resta fondamentale», richiama il presidente Da Pozzo guardando ai dati della disoccupazione. «Se sono così bassi in Friuli Venezia Giulia, è perché ci sono imprese che investono, che creano occupazione», sottolinea. Non è solo questione di supporto finanziario, però. «Il sostegno deve esserci in termini di qualità legislativa e di facilitazione dell'intraprendere. Tra i lacci europei, nazionali e locali, infatti, l'imprenditore ha un grande coraggio a resistere». Proprio dal Friuli Venezia Giulia, ammette però Da Pozzo, arriva un buon esempio. Quello del «nuovo Codice del Commercio e del turismo, coraggioso per sburocratizzazione e semplificazione della vita delle imprese e per il loro confronto con il mercato».

Agrusti guarda al 2026 come a un «anno decisivo», Da Pozzo intravvede l'accentuazione di un'organizzazione orizzontale del tessuto produttivo, per filiere, cioè.

Con la spinta «di dati macroeconomici che dicono di un Friuli Venezia Giulia che regge in un mercato complesso», dice Da Pozzo; «di un nostro sistema economico/industriale che ha tenuto, sia pure in un contesto di bassa crescita», conferma Agrusti, convinto che «se ognuno farà la sua parte, la sfida di questo tempo di ferro ci vedrà vincitori».

Antonella Lanfrat

L'ANALISI DELL'ECONOMISTA MARCO MARTELLA

INVESTIRE NELL'EFFICIENTAMENTO ENERGETICO E NELLA TRANSIZIONE TECNOLOGICA

Un mondo che cresce meno, un'Europa in ritardo e un'Italia sospesa tra stagnazione e ripartenza: con queste premesse entriamo nel 2026, come spiega l'economista Marco Martella, ex direttore della sede di Trieste della Banca d'Italia.

Come appare lo scenario globale?

È caratterizzato da una crescita più modesta rispetto a quella dei decenni precedenti. L'Europa è fanalino di coda con una stima dell'1% rispetto al 2% degli USA e il 4% dei Paesi emergenti.

Perché?

L'Europa deve affrontare l'invecchiamento demografico e la bassa produttività. Il modello di sviluppo orientato alle esportazioni, tipico di Germania e Italia, è in sofferenza per i dazi americani e per il rallentamento della domanda mondiale penalizzata dall'elevato grado di incertezza. In più, mentre l'economia USA è trainata da investimenti in tecnologia che fanno crescere la produttività, sono almeno due decenni che l'Europa resta indietro su questo fronte.

E l'Italia?

L'Italia soffre come il resto dell'Europa, in particolare con l'industria manifatturiera. A ciò si aggiunge il momento storico: l'incertezza è una tassa occulta, sottrare risorse, fa rimandare investimenti, rallenta i consumi e quindi la crescita.

Inflazione e tassi: che anno sarà?

Nell'area Euro l'inflazione è molto vicina al target del 2% della BCE: vista la crescita "anemica", non ci sono al momento segnali di accelerazione dei prezzi e quindi è ragionevole attendersi una politica monetaria neutra.

E per le imprese?

Quando si parla di imprese, bisogna distinguerle in base alla loro dimensione: l'ultimo bollettino di ottobre della Banca d'Italia segnala una diminuzione del 7% del credito alle piccole imprese. Questo perché, in una situazione di incertezza, le piccole aziende riducono la domanda di credito mentre le banche sono più caute nel concederlo.

In Italia ci aspetta un anno di crescita, stagnazione o rischio recessione?

Le previsioni di crescita per il 2026 del nostro paese sono sull'ordine dello 0,6-0,8%: di fatto è una sorta di stagnazione. Risentiamo della debolezza della Germania, nostro principale partner, e quindi dipenderà molto dalla scossa che la politica pubblica espansiva riuscirà a imprimerre all'economia tedesca. Le prospettive sono incoraggianti, ma ci vorrà tempo per vedere i primi frutti del governo Merz.

Qual è la principale fragilità del nostro Paese?

È strutturale: non ci sono grandi campioni nazionali industriali e di conseguenza la produttività cresce con difficoltà. Mancano gli investimenti dedicati: il tessuto delle piccole e medie imprese ha pochi margini per affrontare le sfide che l'attuale contesto internazionale richiede, ovvero adeguato capitale di rischio, visione strategica, capacità di pianificazione di medio-lungo termine, skill specialistici.

Quali sono le priorità per le PMI?

Investimenti da un lato e aumento della patrimonializzazione dall'altro. Mi spiego: la priorità assoluta è investire sia in efficientamento energetico, visto che abbiamo un costo dell'energia molto più elevato rispetto ai nostri competitor, sia in transizione tecnologica per aumentare la produttività. Non solo necessari solo macchinari più evoluti, ma una nuova cultura d'impresa che sappia integrare l'AI in tutte i processi d'impresa per migliorare la competitività e l'efficienza. La patrimonializzazione, invece, è fondamentale per avere sia più mezzi propri sia per rendere più facile l'accesso al credito, non solo a quello bancario.

Per sintetizzare il 2026 con una parola, sceglierrebbe opportunità o prudenza?

Scelgo opportunità da unire alla prudenza. Non è un gioco di parole, ma per le imprese significa cogliere le opportunità che il mercato offre, consapevoli dei rischi che corrono, se non dispongono del giusto mix (qualitativo e quantitativo) di capitale umano e finanziario necessario.

Francesca Gatti



Marco Martella, ex direttore della sede di Trieste della Banca d'Italia

LA RUBRICA ETICA&ECONOMIA

TRA LE SFIDE C'È IL CREDITO ALLE IMPRESE

Il 2026 sarà un anno importante per il Friuli Venezia Giulia (FVG). Secondo le più recenti stime del Confindustria Udine (dati Prometeia, ottobre 2025), il PIL del Friuli Venezia Giulia è previsto in crescita dello 0,3% nel 2025 e dello 0,7% nel 2026, dopo un 2024 di quasi stagnazione (+0,1%). La ripresa, seppur moderata, è guidata da un contributo positivo delle costruzioni e dell'industria. Tuttavia, la concessione di credito alle imprese nella regione registra un calo: i prestiti sono in diminuzione dell'1,4%, con un calo più forte per le micro-imprese. Al contrario, i crediti alle famiglie continuano a crescere, segnale che i consumi domestici mantengono un peso importante. Questi dati mostrano che la regione non è, almeno per ora, in una fase di "boom" in quanto la crescita è debole, ma la situazione tende verso una stabilizzazione con qualche segnale positivo.

Costruzioni e infrastrutture sono i settori su cui puntare: con una crescita prevista in costruzioni, la Regione può sfruttare investimenti pubblici e privati per rilanciare il settore edile e delle opere civili. L'industria manifatturiera e meccanica deve rimanere un pilastro, soprattutto se le imprese riusciranno a valorizzare l'innovazione e competenze tecniche.

Sul fronte dei consumi interni un modesto, ma stabile aumento del reddito reale e dei consumi può sostenere la domanda interna, un elemento chiave per la stabilità economica. Grazie alla manovra di bilancio regionale per il 2026 c'è, poi, spazio per investimenti in sanità, infrastrutture, istruzione, tutti aspetti che possono stimolare la domanda e promuovere la coesione sociale. Quali saranno le sfide da affrontare? Il credito alle imprese innanzi tutto: la contrazione del credito, specie per micro e piccole imprese, è un freno per nuovi investimenti e rilancio produttivo mentre secondo Confindustria Udine uno dei principali limiti strutturali resta la produttività, che necessita investimenti concreti in formazione e nuove tecnologie. Esportazioni e industria regionale restano, ovviamente, vulnerabili a contesti internazionali, guerre, crisi globali e instabilità commerciale, fenomeni che possono ridurre la domanda esterna. Ma se la Regione e gli attori economici sapranno sfruttare la manovra 2026 come leva per investimenti produttivi, infrastrutturali e sociali, e se riusciranno a sostenere credito e innovazione, il 2026 potrebbe rappresentare un anno di consolidamento con un miglioramento graduale.

Daniele Damele

CONINDUSTRIA UDINE

«PIÙ INVESTIMENTI IN INNOVAZIONE»

Luigino Pozzo, presidente Confindustria Udine: «A causa dell'instabilità geopolitica internazionale, determinata dai conflitti in Europa e in Medio Oriente e dalle recenti misure protezionistiche negli Stati Uniti, l'economia ha sofferto ma ha comunque tenuto nel 2025, con risultati positivi anche per il Friuli. In una situazione complessa, il nostro sistema produttivo ha dimostrato resilienza, mentre altri territori risentono maggiormente della crisi globale e delle difficoltà del settore automotive. Ci auguriamo per il nuovo anno che il conflitto in Ucraina possa concludersi: la pace darebbe una forte spinta economica, anche se la situazione resta difficile. La politica di stabilità del governo è un elemento positivo, ma servono più investimenti nell'innovazione e misure più decise su detassazione degli straordinari e dei premi aziendali. È necessario anche un aumento dei salari, che favorirebbe i consumi e il dinamismo economico. L'Italia deve portare gli investimenti in innovazione dall'1% ad almeno il 3%. Il futuro economico europeo si basa sull'eccellenza tecnologica: è lì che dobbiamo investire».

Alberto Rochira



Luigino Pozzo

CONFAPI FVG

«SERVE MENO BUROCRAZIA»

Massimo Paniccia, presidente Confapi Fvg: «Il 2026 potrà essere un anno decisivo. In un contesto di instabilità geopolitica ed export che tende a indebolirsi, le nostre imprese dovranno tenere insieme tre direttive: innovazione digitale e uso responsabile dell'intelligenza artificiale; transizione energetica ed efficienza dei processi; investimenti sulle persone, dalle competenze tecniche al ricambio generazionale. Conteremo su disposizioni chi-

re ma con meno burocrazia e tempi certi, infrastrutture materiali e digitali, e un sistema del credito che guarda con fiducia al tessuto produttivo. Le imprese hanno dimostrato di saper reggere le crisi e aprirsi ai mercati internazionali: ora vogliono poter programmare facendo della sostenibilità, della qualità del lavoro e della responsabilità sociale non un vincolo burocratico, ma il vero motore della competitività. Continueremo a chiedere un quadro normativo stabile, minore pressione fiscale e strumenti finanziari mirati, perché senza liquidità e semplificazione amministrativa le imprese non possono programmare sviluppo e nuovi posti di lavoro».

(a.r.)



Massimo Paniccia

CONFCOMMERCIO FVG

«TERZIARIO SEMPRE PIÙ SOLIDO»

Gianluca Madriz, presidente regionale di Confcommercio Friuli Venezia Giulia: «I dati 2025 dell'Osservatorio di Format Research confermano la solidità del terziario Fvg: fiducia delle imprese oltre la media nazionale, ricavi in crescita, occupazione stabile e un sistema creditizio più aperto, con il 64% delle richieste accolte e quasi il 40% delle imprese orientate a investire. Il 38% utilizza già l'intelligenza artificiale, segnale di una trasformazione digitale matura. Ma accanto a questi risultati non posso ignorare il dramma del maltempo nell'Isontino: una cinquantina di aziende hanno subito danni per milioni di euro, proprio alla vigilia del periodo natalizio. Nonostante ciò, gli imprenditori stanno ripartendo con coraggio e, insieme alle istituzioni. La nuova legge sul commercio e turismo rafforza ulteriormente il nostro sistema. Se la resilienza mostrata nel 2025 sarà confermata, il prossimo anno potrà vedere una crescita moderata, ma più diffusa, trainata da investimenti e innovazione».

(a.r.)



Gianluca Madriz

CONFARTIGIANATO FVG

«DALLA PACE DIPENDE IL FUTURO»

Graziano Tilatti, presidente di Confartigianato Udine e Fvg: «Il 2025 si chiude con un bilancio positivo per l'artigianato: la ripresa dell'economia e del turismo ha sostenuto i servizi e le nostre eccellenze, mentre la subfornitura di qualità resta essenziale, pur con qualche difficoltà. Le vere criticità sono il ricambio generazionale e la mancanza di manodopera qualificata. Guardando al 2026 auspicchiamo innanzitutto la pace, soprattutto in Ucraina e Palestina, da cui dipende molto del nostro futuro. Serve poi una transizione energetica seria e sostenibile per tutti, frutto di scelte condivise. È fondamentale anche una nuova stagione del credito, più democratica e capace di sostenere start-up e famiglie, recuperando i valori di mutualità che hanno fatto crescere i nostri territori. Solo così potremo accompagnare nuove imprese e creare sviluppo».

(a.r.)



Graziano Tilatti

CNA FVG

«FIDUCIA NEL FUTURO»

Tiziano Meletti, presidente Cna Friuli Venezia Giulia: «Guardando al 2026 intravedo due scenari distinti: da un lato chi offre servizi può solo migliorare, o mal che vada mantenere lo status quo; dall'altro c'è la manifattura, che invece risente pesantemente della situazione geopolitica. Non siamo un'isola felice: chi aveva puntato l'export negli Stati Uniti - penso ad esempio al settore delle sedie - è in forte sofferenza. A questo si aggiunge la cronica carenza di personale. L'artigiano, però, per antonomasia, resta sempre ottimista, perché altrimenti non farebbe questo mestiere. In Friuli Venezia Giulia siamo fortunati: la Regione ha dimostrato attenzione, ampliando i sostegni (basti pensare al CATA). È su questa fiducia che dobbiamo costruire il futuro, con la consapevolezza delle sfide ma anche con la forza, propria degli artigiani, di chi sa reinventarsi».

(a.r.)



Tiziano Meletti

COLDIRETTI FVG

«RAFFORZARE LE FILIERE»

Martin Figelj, presidente Coldiretti Fvg: «Al netto dell'ultima disgrazia che ha colpito il Goriziano, l'annata è stata complessivamente positiva sul fronte produttivo. La produzione vitivinicola è stata di qualità, così come i comparti del latte e delle culture cerealicole. Resta però un settore che va seguito con maggiore attenzione: proprio quello cerealicolo. Occorre rafforzare le nostre filiere, garantendo una remunerazione migliore alle aziende. L'obiettivo è dare maggiore sicurezza al settore, coinvolgendo le filiere DOP e IGP regionali e aumentando il valore aggiunto per chi produce cereali, fondamentali anche per l'alimentazione animale alla base di filiere strategiche come il Montasio e il prosciutto di San Daniele. Per quanto riguarda i dazi di Trump, il problema c'è stato e in parte permane, ma il Made in Italy tiene. Il momento è positivo soprattutto per i nostri vini bianchi, che continuano ad andare meglio dei rossi. La collaborazione con la Regione è molto proficua: attraverso la legge 80 sul fondo di rotazione, il comparto è sostenuto negli investimenti».

(a.r.)



Martin Figelj

CONFAGRICOLTURA FVG

«ATTENZIONE AL RICAMBIO GENERAZIONALE»

Nicolò Panciera Di Zoppola Gambara, presidente di Confagricoltura Fvg: «Una delle sfide dei prossimi anni sarà quella di riportare al centro del dibattito la figura dell'imprenditore agricolo quale custode del territorio e non come inquinatore. Presenteremo i nuovi portali per il reclutamento della manodopera e della gestione dell'impresa agricola. Proseguiremo nell'impegno contro la proposta della nuova Pac sostenendo che i beneficiari debbano essere agricoltori attivi, indipendentemente dalle dimensioni aziendali: coloro che producono per il mercato devono essere i primi beneficiari. Altro tema sarà la gestione del rischio per cui chiediamo vengano destinate le risorse previste per gli eco-schemi che, a oggi, hanno fallito. Nel 2026 continueremo a riservare attenzione, assieme ai nostri giovani e alle donne imprenditrici, alle problematiche del ricambio generazionale, della parità di genere, dell'accesso al credito, della sicurezza alimentare e della riduzione della burocrazia per dare tempi certi all'istruttoria delle domande».

(a.r.)



Nicolò Panciera
Di Zoppola Gambara

LEGACOOP FVG

«NECESSARIO UNO SVILUPPO EQUO»

Michela Vogrig, presidente Legacoop Fvg: «Il 2026, tra incertezze geopolitiche e trend economici contrastanti, impone prudenza ma apre anche a opportunità per la cooperazione regionale, che richiede visione strategica. Servizi, welfare territoriale, comunità energetiche, economia di comunità, turismo, cultura, filiere locali e innovazione condivisa restano ambiti in cresciuta. Il mercato del lavoro si rafforza, ma pone il tema della qualità e stabilità dell'occupazione, dell'inclusione e dell'attrattività del territorio per i giovani, insieme a efficaci politiche di genere e abitative. Permangono difficoltà nel reperire personale e la necessità di sostegno di percorsi di sviluppo a partire dai territori più fragili, così come investimenti mirati e strategie strutturate di medio-lungo periodo. È importante investire in innovazione, digitalizzazione e transizione ecologica, continuando a sostenere PMI, nuove imprese e territori fragili. Rafforzare ecosistemi territoriali e partnership con istituzioni, mondo accademico, associazioni e sindacati resta decisivo per uno sviluppo equo e sostenibile».

(a.r.)



Michela Vogrig

CONFCOOPERATIVE FVG

«SVOLTA CON LE COOPERATIVE DI COMUNITÀ»

Daniele Castagnaviz, presidente Confcooperative Fvg: «Il 2026 può rappresentare un anno di svolta per le imprese cooperative, che finalmente sono valorizzate attraverso il Piano nazionale dell'Economia sociale, che recepisce la Raccomandazione del Consiglio europeo del 27 novembre 2023: esso rappresenta un cambio di rotta nella politica economica perché riconosce l'importanza delle organizzazioni che operano nell'economia sociale e di cui le imprese cooperative sono il pilastro. L'altra opportunità è tutta regionale e deriva dal riconoscimento normativo delle cooperative di comunità: una forma d'impresa che può dare risposta ai problemi della montagna e dei piccoli centri della nostra Regione, portando servizi indispensabili dove le imprese profit non riescono a operare. Contiamo di capitalizzare queste novità normative e continuare il percorso di questi anni, che è finalizzato a rafforzare le imprese cooperative, favorendo le collaborazioni e le aggregazioni, la crescita e il rinnovamento del management cooperativo anche attraverso la collaborazione con i due atenei di Udine e Trieste».

(a.r.)



Daniele Castagnaviz

L'IMPATTO POSITIVO DEL METODO LEAN

LEF, MODELLO CONDIVISO

L'AZIENDA DIGITALE DI SAN VITO AL TAGLIAMENTO STA RIORGANIZZANDO I PROCESSI PRODUTTIVI DI MOLTE REALTÀ, DALL'INDUSTRIA AI SERVIZI E ALLA SANITÀ

Il Lef Operations Summit 2025, ospitato nell'azienda digitale modello di San Vito al Tagliamento, di cui la Cciaa di Pordenone – Udine è socio, ha riunito rappresentanti dell'industria, dei servizi e della sanità per discutere come l'eccellenza operativa stia diventando un patrimonio condiviso tra settori diversi. Focus sul valore generato da una cultura organizzativa che non si limita a correggere inefficienze, ma costruisce un modo nuovo di interpretare processi, responsabilità e relazione con il territorio.

Il presidente di Caa e Lef, **Michelangelo Agrusti** – che è anche Vicepresidente dell'Ente camerale – ha ricordato le ragioni che condussero alla creazione della stessa Lef e del Polo Tecnologico Alto Adriatico, ossia dotare il territorio di un'infrastruttura capace di produrre risultati duraturi. «Lo facemmo per dotare il territorio di una piattaforma capace di generare valore nel tempo, non di un progetto isolato», ha detto. In questa visione si inserisce anche il tema dei work hotel e dell'immigrazione programmata, concepiti come strumenti per accompagnare l'arrivo di nuova forza lavoro in modo ordinato e sostenibile, combinando esigenze produttive e responsabilità sociale.

Di grande interesse l'analisi proposta da **Nicoletta Tofani**, direttrice generale della Casa Anziani di Cividale, che ha ricostruito il percorso di trasformazione della propria struttura. Gli anni immediatamente successivi alla pandemia, ha ricordato, hanno imposto una revisione profonda dei modelli di lavoro e della loro sostenibilità. «La tecnologia è stata il nostro salvagente in un momento complesso – ha osservato – ma la vera sfida è portare ogni professionista a riconoscere la propria centralità nell'organizzazione». Un cambiamento culturale che affianca la componente clinica, rendendo più coerente la continuità assistenziale.

La prospettiva sanitaria è stata ulteriormente approfondita da **Mario Tubertini**, commissario straordinario del Montecatone Rehabilitation Institute, già Dg del Cro di Aviano, che ha illustrato gli effetti dell'introduzione del metodo lean all'interno dei servizi ambulatoriali. Il punto di partenza è stato un rilievo immediato: gli spazi disponibili non erano utilizzati appieno. «Lavorare su flussi, dati e organizzazione sta permettendo di recuperare capacità e



Una foto del Lef Operations Summit 2025

costruire una cultura condivisa, in un settore che per natura tende alla non standardizzazione».

Un altro esempio di trasformazione è stato presentato da **Renato Mascherin**, presidente di Ambiente Servizi SpA, che ha descritto il passaggio da un modello consolidato nel tempo a un sistema più misurabile e orientato alla qualità. «Il primo ostacolo è sempre stato il non si può fare», ha osservato, ricordando come la digitalizzazione e il coinvolgimento degli operatori abbiano migliorato la tracciabilità delle attività e la gestione delle anomalie lungo i 2,5 milioni di chilometri serviti ogni anno. «Abbiamo aperto finestre nuove sulla nostra organizzazione», ha spiegato, sottolineando il valore della trasparenza come componente strutturale del servizio pubblico. Il quadro teorico di riferimento è stato completato dagli interventi di **Alessandro Fontana**, direttore del Centro Studi Confindustria, e **Federico Pigni**, preside della Grenoble École de Management – con la quale Lef ha una collaborazione in alto – che hanno illustrato l'impatto crescente dei modelli basati su dati e metodo nei sistemi produttivi contemporanei. A conferma del carattere trasversale di queste esperienze, **Gabriel Fanelli** (Ceccarelli Group) e **Cinzia Lacopeta** (Alfa Sistemi) hanno portato esempi concreti di riorganizzazione logistica e integrazione digitale nelle filiere, mostrando come sicurezza, efficienza e qualità possano procedere insieme. I lavori sono stati moderati dal direttore generale di Lef **Marco Olivotto**.

IL RUOLO DELLA TECNOLOGIA NELLA CCIAA

LA QUALITÀ DEI PROCESSI RAFFORZA ANCHE LE ISTITUZIONI

Al Lef Operations Summit 2025, ospitato a San Vito al Tagliamento, **Maria Lucia Pilotti**, Segretario generale della Camera di Commercio di Pordenone-Udine, ha proposto una riflessione sul ruolo dell'ente in un sistema economico in rapida trasformazione. La partecipazione della Camera a un appuntamento dedicato all'eccellenza operativa ha infatti offerto l'occasione per mettere in luce quanto l'innovazione organizzativa sia ormai parte integrante del sostegno alle imprese. Pilotti ha ricordato come l'Ente non si rivolga alla generalità dei cittadini, ma al tessuto produttivo: una relazione diretta che definisce priorità, modalità di lavoro e responsabilità. A partire da questa consapevolezza, il Segretario generale ha illustrato il percorso di rinnovamento dell'Area Bandi, ambito centrale per l'accesso ai contributi regionali. L'intervento non si è limitato alla revisione delle procedure, ma ha mirato a costruire un modello più leggibile e coerente, capace di semplificare l'orientamento delle imprese e rafforzare l'affidabilità del processo amministrativo. L'ingresso di nuove professionalità – ha detto – ha contribuito a rendere più ordinata la gestione della conoscenza interna, favorendo una migliore continuità operativa e una maggiore disponibilità di competenze.



Maria Lucia Pilotti, segretario generale Cciaa Pordenone-Udine

FIDIMPRESA FRIULVENEITO UN HUB DIGITALE PER LE IMPRESE NORDESTINE



Nel panorama economico del Friuli Venezia Giulia, il ruolo dei Confidi si è progressivamente evoluto, passando da semplici garanti del credito a veri e propri attori finanziari in grado di affiancare le imprese lungo l'intero ciclo di vita. In questo processo di trasformazione, Confidimprese FVG si afferma come il principale riferimento regionale, grazie a una traiettoria di crescita costante, solida e misurabile.

Negli ultimi anni alla tradizionale attività di garanzia si sono affiancati consulenza finanziaria evoluta, strumenti di finanza agevolata e credito diretto, contribuendo a rafforzare il merito creditizio delle imprese e a facilitare l'accesso al sistema bancario in un contesto sempre più competitivo e regolamentato.

Il modello organizzativo adottato ha generato indicatori di eccellenza: tassi di credito deteriorato tra i più contenuti del settore, un cost income particolarmente efficiente e una crescita media della produzione superiore alla dinamica complessiva del mercato. Parallelamente, l'incremento degli utili ha consentito di reinvestire risorse a beneficio della base sociale, riducendo i costi per le imprese associate e ampliando la capacità di intervento sul territorio. A conferma di questa attenzione verso soci e partner, da dicembre sono operativi i nuovi uffici di front office al piano terra di via Savorgnana 25 a Udine, uno spazio pensato per migliorare l'accoglienza, il dialogo e la qualità del servizio, rafforzando ulteriormente il legame tra Confidimprese FVG e il tessuto imprenditoriale regionale.

CONFIDIMPRESE FVG

NUOVO FRONT OFFICE PER MIGLIOR DIALOGO

L'ESEMPIO: IL PERCORSO DI RINNOVAMENTO DELL'AREA BANDI HA MIRATO A COSTRUIRE UN MODELLO PIÙ LEGGIBILE E COERENTE, CAPACE DI SEMPLIFICARE L'ORIENTAMENTO DELLE IMPRESE

In questo processo la tecnologia ha assunto un ruolo significativo; Pilotti ha ricordato come nel 2023 l'intelligenza artificiale fosse ancora percepita come un elemento distante dall'operatività quotidiana. Oggi, invece, supporta la classificazione della documentazione, la verifica dei requisiti e la costruzione di basi informative più robuste. La finalità non è sostituire il lavoro umano, ma creare condizioni operative più affidabili, in cui tempi e passaggi risultino chiari e verificabili, ampliando così l'accessibilità ai bandi. Il quadro delineato da Pilotti restituisce quindi un'idea precisa di innovazione istituzionale: dotarsi di strumenti adeguati alla complessità attuale, valorizzare il contributo delle persone e garantire alle imprese un punto di riferimento solido e riconoscibile. Una prospettiva integrata con il tema centrale del summit: la qualità dei processi non è un dettaglio tecnico, ma una condizione essenziale per generare valore nel tempo e rafforzare il ruolo delle istituzioni nel territorio.



IL RICONOSCIMENTO

CUCINA ITALIANA PATRIMONIO UNESCO, «VITTORIA DELLA CULTURA DEL GUSTO»

Da alcuni giorni la cucina italiana è entrata nel Patrimonio immateriale dell'umanità grazie all'Unesco. «Tutta la filiera del comparto enogastronomico si gioverà di questa inclusione», afferma **Walter Filippitti**, presidente del Consorzio "Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori" che, quest'anno, ha celebrato i suoi primi 25 anni di attività. «È un ulteriore riconoscimento che, in Italia, esiste una cultura del gusto diffusa e realizzata negli anni da innumerevoli protagonisti silenziosi che sono gli osti e i ristoratori alla base di questo successo. Sono soprattutto questi i locali che praticano una cucina di territorio assai apprezzata anche dai turisti i quali, sempre più spesso, raggiungono l'Italia proprio per mangiare cose buone e ben fatte».

Il riconoscimento è arrivato nei giorni che hanno anticipato le festività, il momento migliore per celebrare la buona tavola con parenti e amici. «I momenti vissuti a tavola nel periodo delle feste di

«È IL SUCCESSO DEI PROTAGONISTI SILENZIOSI, OSTI E RISTORATORI, CHE PRATICANO UNA CUCINA DI TERRITORIO APPREZZATA DAI TURISTI»

fine anno – spiega Filippitti – dovrebbero avere al centro la riscoperta della ritualità, del ritrovarsi in famiglia e godere del piacere della convivialità. Emozioni a volte trascurate dalla modernità caratterizzata, tra l'altro, dalla costante abbondanza e varietà di cibi. Un rito nel rito è sicuramente quello della preparazione della tavola delle feste utilizzando, preferibilmente, uno stoviglione curato e allegro che renda piacevole l'attesa e l'incontro con gli eventuali ospiti».

E nei piatti?

Prima di sedersi a tavola, suggerisco la preparazione di piccoli antipasti sui quali si può giocare a seconda dei gusti. Bene una fetta di polenta con la sopressa stagionata; una fetta di muset con una spolverata di cren; un crostino con del fegato d'oca o un cartoccio di fritto misto di pesce.

A seguire?

Uno dei punti forti della cucina friulana è la proposta delle minestre. In questi giorni, come non ricordare la tradizionale zuppa con le trippe? O quella con il pesce? Non solo in Carnia, ma in tutto il Friuli, oramai, i cjarsons sono diventati, giustamente, un piatto tipico della festa. E poi, perché non riscoprire il cappone: al forno, in brodo o lessso, accompagnato dall'immancabile mostarda. I tortellini in brodo e il pasticcio, a volte trascurati nei nostri menù, sono capaci di portare il giusto calore a tutti i commensali. Ovviamente, le carni degli animali "da cortile" come l'anatra, l'oca e il maiale, offrono possibilità infinite di interpretazione, più o meno aderenti alla tradizione.

Cose da non fare?

Assolutamente da evitare le bollicine secche con i dolci. Meglio indirizzarsi su un buon Moscato o un più nostrano Picolit che può essere anche piacevolmente abbinato alle ostriche o ai tartufi di mare.

Adriano Del Fabro



Cjalzons Rist. al castello Fagagna (Ph: G. Cattarossi)

LE RICETTE DELLE FESTE

AL SAN MICHELE DI FAGAGNA LOMBO DI CERVO A BASSA TEMPERATURA

Al San Michele di Fagagna il Capodanno non è un evento affollato, ma un rito intimo. «È una bomboniera», racconta lo chef **Giuseppe Fornaca**, che da 23 anni guida il ristorante insieme alla sua brigata. La cucina di Fornaca è contemporanea, radicata nella stagionalità, attenta al territorio friulano ma con un filo diretto verso la sua terra d'origine, il Piemonte, e con l'occhio sempre aperto sulle contaminazioni. Per il cenone di Capodanno Fornaca firma un percorso che guarda al Friuli, al Piemonte e alla Francia, dove la brigata ha appena vissuto un'esperienza in Borgogna, subito trasformata in ispirazione. Il piatto simbolo della serata è il Lombo di Cervo con Tartufo Nero, Foie Gras d'Anatra e Stravecchio di Fagagna: una celebrazione della selvaggina che incontra eleganza e memoria. Il lombo di cervo, lavorato in medaglioni, viene cotto a bassa temperatura per mantenerne la succosità. È servito con una riduzione ai frutti rossi, che ne esalta la componente selvatica senza sovrastarla. A completare il piatto, un morbido tocco di foie gras d'anatra, un chiaro richiamo all'esperienza francese, e una lamellata di tartufo nero che aggiunge profondità e terra. Non manca la battuta di cervo, che porta nel piatto una consistenza diversa, più immediata e pura.

Il percorso aromatico si chiude con un omaggio al territorio: una spolverata di Stravecchio di Fagagna e tuorlo d'uovo essiccato e grattugiato, che lega gli elementi con un'ulteriore nota sapida e cremosa. Un piatto intenso, elegante, costruito come una narrazione: territorio, memoria, viaggio, squadra. Esattamente ciò che, per Fornaca, deve essere la cucina di Capodanno: «un'esperienza che resta».

Giada Marangone



Lo chef
Giuseppe Fornaca

ALL'ENOTECA DI BUTTRIO GAMBERO ROSSO E ROSA DI GORIZIA

All'Enoteca di Buttrio, lo chef **Matteo Berengo** celebra un Capodanno 2025 che unisce mare, territorio e ricerca. La sua è una cucina dedicata esclusivamente al pesce, ma fortemente intrecciata alla tradizione friulana.

Per il cenone, Berengo ha scelto di riportare in tavola alcuni dei suoi piatti iconici, quelli che negli anni sono diventati un tratto distintivo della sua cucina. Il piatto rappresentativo è un incontro audace: fagioli, brovada, gamberi rossi appena scottati, la Rosa di Gorizia con una nota di aceto affumicato.

«Sono quattro ingredienti che apparentemente stonano, ma insieme diventano una piacevole sorpresa. Tre provengono dalla tradizione locale: la Rosa di Gorizia, la brovada e i fagioli». A dare profondità ulteriore, oltre al gambero rosso fresco, qualche goccia di riduzione ottenuta dai carapaci.

«Serve a dare sprint al piatto, a esaltare il gambero rosso che per me è sempre protagonista» continua lo chef.

Il Capodanno secondo Berengo non è una maratona culinaria, ma un gesto di cura verso gli ospiti.

«Non amo le cene lunghe e stucchevoli: per me il cenone deve essere un regalo per chi viene da noi».

La serata si apre con tre o quattro assaggi di benvenuto – «immancabile il burro con acciughe e il pan brioche» – e prosegue con sei portate, dessert incluso. L'attenzione al servizio è centrale: «Siamo scrupolosi sulle tempistiche e sulle esigenze dei nostri clienti. Chi entra da noi deve sentirsi coccolato».

Con una sala da 20-30 coperti, l'obiettivo è chiaro: «Voglio che ogni ospite, locale o turista, esca contento e appagato» chiosa Berengo.

DA GELINDO DEI MAGREDI L'UOVO DORATO CON CAVOLO E ALICI

Da Gelindo dei Magredi, tra orti, vigne e il profumo della campagna viva, il Capodanno si racconta attraverso un piatto: l'Uovo dorato con cavolo riccio ripassato e sentori di alici, scelto dallo chef **Tiziano Trevisanutto** come simbolo della serata. «Per me questo piatto è un elogio della semplicità — racconta lo chef —. Il cavolo riccio arriva dal nostro orto: lo cuocio in acqua e sale e poi lo ripasso in padella con olio, burro e uno spicchio d'aglio in camicia. A quel punto tuffo quattro acciughe di qualità: devono sciogliersi lentamente, creando un intingolo saporito che profuma tutto il piatto. L'uovo, invece, lo cuocio in acqua e sale per quattro minuti e lo raffreddo subito in acqua e ghiaccio, così rimane morbido dentro. Poi lo passo in una doppia panatura: una classica e una fatta con gallotte di mais, semi di zucca e di girasole. Basta un minuto d'olio bollente per renderlo croccante fuori e setoso dentro. Infine lo appoggio sul cavolo e completo con nocciole tritate e l'intingolo caldo». Una preparazione essenziale, che valorizza le verdure di stagione e racconta la cucina del podere. Intorno a questo piatto si articolano tre cenoni di Capodanno. Il primo è pensato per le famiglie, con animatori che coinvolgono i bambini tra giochi e balli, lasciando ai genitori il piacere di rilassarsi. Il secondo è dedicato a coppie e gruppi di amici, con musica e divertimento che proseguono fino all'alba. Il terzo, nella suggestiva Lat(t)eria dei Magredi, propone una cena più sobria e tradizionale, centrata sui sapori autentici del podere: termina attorno alla mezzanotte, lasciando agli ospiti la libertà di raggiungere gli altri ambienti per continuare la festa. E anche quest'anno, al centro di tutto, rimane un gesto semplice: un uovo dorato che diventa memoria, calore e buon augurio.

(g.m.)



Lo chef
Tiziano Trevisanutto

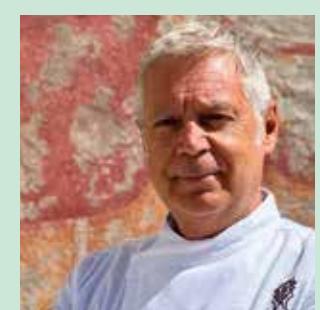
LA TORRE DI SPILIMBERGO GNOCCHI DI PATATE RIPIENO DI FOIE GRAS E RAPE ROSSE

Tranquillità, lentezza e il piacere di concedersi momenti speciali con le persone del cuore. È da questa idea di armonia che prende vita il menu del ristorante La Torre di Spilimbergo (PN), un luogo in cui la cucina diventa esperienza e il tempo acquista un ritmo più gentile.

«Ci concentriamo sul mangiare e bere bene, in un bell'ambiente, dove stare rilassati e trascorrere del tempo di qualità» racconta lo chef **Marco Talamini**, anima del ristorante. Talamini porta avanti una cucina regionale creativa, capace di valorizzare la tradizione friulana con tecniche contemporanee, attenzione ai dettagli e una costante ricerca sulle materie prime. Ogni piatto nasce dal dialogo tra territorio e inventiva, tra memoria e desiderio di sorprendere l'ospite. Una cucina che parla di luoghi e di vita vissuta, di affetti e ricordi. Non a caso, il piatto centrale del menu degustazione nasce proprio da un'emozione intima: lo Gnocco di patate ripieno di foie gras con salsa e chips di rape rosse.

«Si tratta di un particolare raviolo, ma realizzato con un impasto di patate» spiega lo chef. «Ho scelto lo gnocco perché era il piatto che preparava mia madre la domenica. Lo gnocco ripieno di rape rosse addolcite, altro elemento che riporta alla mia infanzia, viene farcito con una scaloppina scottata di foie gras e accompagnato da chips croccanti».

Un piatto che è insieme memoria, comfort e sorpresa, capace di trasformare un ricordo familiare in un'esperienza gastronomica elegante e attuale. Alla Torre di Spilimbergo, ogni portata vuole lasciare un segno, trasformando una cena in un momento da ricordare.



Lo chef Marco Talamini

(g.m.)



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

Foto di Laura Battel - Testi di Chiara Pippo

@MALGA_POLPAZZA

LA RINASCITA DI MALGA POLPAZZA

GIACOMO E SIMONE HANNO LASCIATO IL LORO LAVORO PER SALIRE IN MONTAGNA E DIVENTARE PASTORI, ALLEVATORI E PRODUTTORI DI FORMAGGI BIO. UNA STORIA DI CREATIVITÀ E TENACIA

Giacomo e Simone erano alle superiori insieme, «ma non eravamo molto uniti», ci dicono subito. Poi, finita la scuola, un'esperienza con un gruppo di amici comuni: una tenda in mezzo alla montagna pordenonese, un'alba impareggiabile, una malga abbandonata e discorsi sul futuro.

Un'intuizione condivisa: non c'era da aspettare "tempi migliori" per costruire un sogno. E un sogno mica facile! Proprio per questo, una conquista più vera. A 20 anni hanno lasciato tutto — compreso il lavoro, uno da assicuratore e l'altro da meccanico — per salire a Malga Polpazza a Clauzelto e innescare la sua rinascita.

Non avevano un background agricolo, né fondi di famiglia. Avevano voglia di fare, creatività, capacità di risolvere problemi e una tenacia invidiabile. Hanno imparato sul campo, a volte sbagliando,

a volte affrontando (davvero) i lupi, ma sempre trovando soluzioni e la guida di qualche amico ed esperto. Sono diventati pastori, allevatori, produttori di formaggi bio, hanno oltre 300 tra capre, pecore e mucche e un team di maremmani che fa una guardia scrupolosa, mentre vivono in totale naturalezza, producendo un latte che viene raccolto direttamente al pascolo. Simone e Giacomo oggi partecipano abitualmente ai mercati di Campagna Amica e animano Coldiretti Giovani, curano i pascoli da custodi di un patrimonio fragile e prezioso, coinvolgono altri ragazzi del paese, immaginano nuove offerte turistiche per la montagna, nel suo completo rispetto. «Qui abbiamo scoperto un attaccamento alla vita straordinario», ci



Giacomo Colombo e Simone Tamai

dice Simone, il più ciarlero, mentre Giacomo annuisce, silenzioso ma partecipe, in questa fratellanza di fatiche e risultati. «C'è così tanto da poter fare», dicono con un'energia contagiosa. «Chiediamo solo il coraggio di credere nei giovani, perché la progettualità c'è, la capacità di lavorare pure: a chi non parte con le spalle coperte spesso manca il sostegno concreto, almeno per cominciare».

Giacomo e Simone sono un esempio rinfrancante, di chi non si è arreso davanti alla difficoltà di partire da zero. Un esempio che merita di essere ascoltato, sostenuto, moltiplicato.



David Benvenuto

David ha la capacità di vedere grande nelle piccole cose. Con uno sguardo attento e un'energia gentile, trasforma storie di quartiere, borghi silenziosi e parlate locali in immaginari collettivi capaci di parlare a tutti. Classe 1988, originario di Griis di Bicinicco, David è autore e produttore di progetti culturali e artistici, ma dietro questa definizione c'è molto di più. C'è, per esempio, Mataran: se sei friulano, non hai bisogno di spiegazioni. È il gruppo creativo — diventato fenomeno — che con disegno e satira racconta l'attualità con una potenza espressiva unica. Con loro, David ha vinto il Premio Satira di Forte dei Marmi.

@DAVID_BENVENUTO

DAVID E LA POTENZA DEL RACCONTO

**DA MATARAN A INVASIONI CREATIVE E CREAZIONI INDIGESTE:
ECCO COME LE STORIE DI QUARTIERE E LE PARLATE LOCALI DIVENTANO
LABORATORI DI COMUNITÀ**

Ma Mataran è solo un pezzo del mosaico. C'è Invasioni Creative, che lui definisce «fabbrica di narrazione multimediale»: un laboratorio di comunità, in Friuli e a Torino, dove racconti, aneddoti e memorie locali diventano storie collettive, podcast, mostre, eventi, walk. A Udine, i progetti su Quartiere Aurora, Borgo Stazione, San Domenico e Baldasseria hanno dato voce a chi non sempre è ascoltato e a zone della città sotto i riflettori quasi solo per vicende di cronaca.

C'è poi Creazioni Indigeste, un altro universo, condiviso con una rete di illustratori e disegnatori — più di cento! — che realizzano fumetti, poster, visioni. E ancora la rassegna di illustrazione a Tramonti, in Val Tramontina, dove venti giovani illustratori disegnano cartoline

dedicate ai luoghi della valle e animano piccoli borghi con incontri, workshop e confronti insieme ad artisti di rilievo nazionale e internazionale.

David è positivo, sorridente, pacato ma appassionato. Ha la rara dote di ascoltare. Di riconoscere la forza nascosta nei dettagli e di amplificiarla, creando cultura accessibile, leggera e profonda insieme. Il suo è un lavoro instancabile — premiato anche dal concorso Unpli per il miglior libro in dialetto di Pasiano di Pordenone — e sempre in equilibrio tra territorio e futuro, tra segno grafico e voce narrante.

E ogni volta che ascolta una storia, David trova un modo per farla arrivare più lontano o più forte.

@CLOE_S_NIGHT

LA LINEA DI SKINCARE PER LA NOTTE

**PRODOTTI ESSENZIALI E PULITI, TOTALMENTE MADE IN FVG,
RIGENERANO LA PELLE DURANTE IL RIPOSO**

«La notte è il momento in cui la pelle si rigenera. Perché non farne un rituale di bellezza?». Martina, friulana, mente creativa e visionaria dietro al brand Cloe's Night, si è fatta la domanda e, per parafrasare il celebre adagio marzulliano, si è data ben più di una risposta: ci ha cucito sopra un progetto d'impresa su misura, concreto e di successo.

Un background solidissimo in marketing, comunicazione e moda a Milano, Martina è un'imprenditrice energica, organizzata. Analizza e trasforma le intuizioni in idee chiare e coerenti.

Così ha creato l'unica linea di skincare pensata appositamente ed esclusivamente per la notte. Cloe, che nella sua origine greca richiama l'herba fresca del primo mattino, è anche il nome della sua secondogenita: un omaggio affettivo e insieme simbolico, capace

di evocare rinascita, vitalità, rigenerazione.

Tutto, di queste "notti rigeneranti", è friulano, perché c'è la scelta esplicita di Martina di valorizzare la sua terra: il laboratorio, nella campagna udinese, è ricavato in una ex latteria. Li nascono prodotti essenziali e puliti: crema viso, olio, balsamo labbra, maschera per sopracciglia e il nuovo detergente che unisce forza struccante e delicatezza. Anche il design e le etichette sono made in Friuli, ogni dettaglio nasce sul territorio e raggiunge il mondo con la sua identità suggestiva, grazie ai social dedicati, abbinati a un pratico sito e-commerce, cloesnight.it.

Cloe's Night è anche un progetto per il turismo di alta gamma: kit da notte eleganti e sostenibili per hotel di lusso, con packaging firmato da designer e illustratrici, per trasformare il sonno in un



Martina Cesselli

@arualit7

rituale completo, anche in vacanza.

Martina racconta con spontaneità le fasi del suo percorso e ogni parola è un invito: prenditi tempo, prenditi cura, trova il tuo ritmo. È un ritorno a casa, in tanti sensi, come è stato per lei ritornare in Friuli e far nascere qui i suoi prodotti. Tornare a casa, anche prendendoci cura della nostra primissima casa, il nostro corpo, nelle ore notturne in cui tutto è riposo, inconscio, sogno, in cui tutte le tessere del nostro mosaico vitale si rimettono naturalmente a posto.

UN MODELLO DI INNOVAZIONE PARTECIPATA

LA RINASCITA DELLA PESCA FRIULANA

A FIUMICELLO IL PROGETTO CHE UNISCE RICERCA, AGRICOLTORI E INCLUSIONE SOCIALE

Unire scienza, agricoltura e impegno sociale. È questa la sfida del progetto "Miglioramento varietale della pesca friulana", un percorso iniziato nel 2016 che oggi entra nella sua fase decisiva. Un lavoro che non solo punta a rilanciare la storica peschicoltura friulana, ma rappresenta anche un esempio concreto di come l'agricoltura possa diventare un luogo di crescita, inclusione e formazione per persone fragili.

Il progetto nasce dalla collaborazione tra CREA – Centro di Ricerca Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, Università Politecnica delle Marche, Comune di Fiumicello-Villa Vicentina, aziende agricole del territorio e la Cooperativa Sociale Thiel. È proprio l'intreccio tra ricerca avanzata e dimensione sociale a renderlo un modello innovativo per le aree rurali del Friuli Venezia Giulia e non solo.

Ricerca e tradizione: così rinascere la pesca friulana

L'obiettivo è selezionare nuove varietà in grado di ereditare le qualità organolettiche delle storiche Iris Rosso e Triestina, rendendole però più resistenti alle malattie e ai cambiamenti climatici. Dopo anni di osservazioni e prove in campo, sono state individuate tre selezioni particolarmente promettenti: nei prossimi mesi inizieranno le analisi fitosanitarie e i DUS test necessari per l'inserimento nel



registro nazionale delle varietà delle piante da frutto.

È un passaggio decisivo, che potrebbe segnare la nascita della prima nuova varietà di pesca interamente sviluppata nella Bassa Friulana dopo decenni.

Inclusione sociale: il frutteto come laboratorio di autonomia

La componente sociale è uno dei pilastri del progetto. Grazie al coinvolgimento della Cooperativa Thiel, persone fragili hanno potuto partecipare a tutte le fasi: dalla cura dei frutteti alla selezione delle piante, fino alla presenza nelle sagre e negli eventi pubblici dedicati alla valorizzazione della pesca friulana.

CI SONO VOLUTI QUASI DIECI ANNI DI INCROCI, SELEZIONI E VALUTAZIONI PER LA DEFINIZIONE DELLA PRIMA NUOVA VARIETÀ DEL TERRITORIO

Per molti si è trattato della loro prima esperienza reale in un contesto lavorativo. Nel tempo hanno acquisito autonomia, sviluppato capacità relazionali e imparato a lavorare in squadra. Alcuni hanno trovato successivamente impiego in altre realtà del territorio, portando con sé le competenze maturate sul campo.

Come spiega **Luca Fontana**, Presidente della Cooperativa Sociale Thiel, «il progetto rappresenta molto più di un intervento tecnico: è l'espressione concreta di un approccio che intreccia innovazione, sostenibilità e valorizzazione del territorio. Le persone coinvolte hanno potuto immergersi nel mondo reale, lavorare nei frutteti, confrontarsi con gli agricoltori, partecipare alle feste della comunità, sviluppare nuove competenze e, in molti casi, trovare lavoro fuori dalla cooperativa. È questa la missione più profonda di Thiel: creare percorsi abilitativi capaci di restituire dignità e futuro».

NEL 1843 LA NASCITA DEL FORNO PER IL PANE. POI, L'EVOLUZIONE

LA PASTA FVG CHE VUOLE "CONQUISTARE IL MONDO"

L'AZIENDA LUIGI TOMADINI SRL È A PORDENONE DA SEI GENERAZIONI. IL MARCHIO È DIFFUSO OGGI IN UNA TRENTINA DI PAESI E PIACE PER LA SUA QUALITÀ

Dal pane alla pasta, nel corso di sei generazioni: è la storia della Luigi Tomadini Srl, storica azienda pordenonese, nata nel 1843. In quell'anno Angelo Tomadini, trisnonno appunto di Luigi – di cui è recentemente entrata in azienda la figlia, arrivando alla sesta generazione -, si è trasferito in città da Bertiolo aprendo un forno. «Più che una città, Pordenone era un paesotto – commenta Luigi -: ma Angelo aveva avuto la visione che sarebbe cresciuta grazie al fiume e alla ferrovia, e così l'ha scelta per avviare la sua attività». Panettieri sono poi stati il figlio Arcangelo e il nipote Antonio, che hanno aggiunto la pasta fresca alla rosa di prodotti; e dopo di loro è arrivata una svolta tutta al femminile. «Mio nonno è purtroppo morto molto giovane, lasciando la moglie Luigia con cinque figli, di cui la più piccola di diciassette giorni – racconta Luigi -. Ma lei, sarà perché era una Tagliariol, nota famiglia nel campo della ferramenta a Pordenone, aveva l'impresa nel dna: e così ha preso in mano l'azienda, fino a 84 anni».

«STIAMO SVILUPPANDO ANCHE IL COMPARTO DEI SUGHI – SPIEGA LUIGI – AD ESEMPIO PESTO, BOLOGNESE, ARRABBIATA»

Sono questi stati gli anni di maggiore crescita, quando Luigia, insieme poi ai figli Lorenzo, Gino e Giovanni, è arrivata ad aprire nuovi stabilimenti (di cui uno nel bresciano) e a produrre anche pasta essiccata, affacciandosi alla commercializzazione dei prodotti anche oltre le immediate vicinanze. Con anche l'acquisizione di alcuni concorrenti, Tomadini è così diventata azienda leader nella produzione di pasta in Fvg. Dopo Luigia, però, «si è aperto il tema del passaggio generazionale tra i tre fratelli – ricorda Luigi -: la parte pane si è così definitivamente staccata da quella della pasta,



ed è stato necessario anche ristrutturare l'azienda, ammodernando e automatizzando la produzione e ricentralizzandola a Pordenone». Altro anno chiave è il 1986, con l'ingresso in Tomadini della multinazionale Danone, e la conseguente spinta alla diffusione dei prodotti nel mondo; tuttavia, spiega ancora Luigi, «Danone ha poi cambiato strategia; tanto che nel 1998 siamo arrivati alla riacquisizione della società. Ci riforniamo di materie prime in tutto il mondo, cercando la miglior qualità senza visioni vincolanti del "100% italiano": primo perché la produzione italiana di grano non è sufficiente a coprire i fabbisogni, e secondo perché ci sono grani di ottima qualità anche in altri Paesi».

Oggi il marchio Tomadini è diffuso in oltre una trentina di Paesi, con pasta di grano duro, pasta speciale, integrale, senza glutine, biologica, per bambini e varie tipologie di polpa e passata di pomodoro. «Stiamo sviluppando il comparto sughi – aggiunge Luigi –: ad esempio pesto, bolognese, arrabbiata». Per il resto, «non abbiamo particolari progetti se non "conquistare il mondo" con i nostri prodotti: come giocare a Risiko». Info su luigitomadini.it

Chiara Andreola



LA CASA DEL REGALO

IDEE E OGGETTI PER ABBELLIRE LE ABITAZIONI

Ascoltare i desideri dei clienti, consigliare gli oggetti giusti, confezionarli con un packaging ricercato e vederli soddisfatti. Per **Maurizia Gigante** della Casa del Regalo a Torsa di Pocenia, in provincia di Udine, è importantissima la cura della clientela. E negli anni, ha dato allo storico negozio, nato come agraria, la sua impronta originale, con quel tocco nordico e minimal, specializzato in casalinghi e fioreria.

«Sono stati i miei genitori, **Rosanna e Ardino** – racconta Maurizia – ad avviare l'attività come semplice agraria di paese nel 1984. Poi nel 2005 abbiamo ristrutturato e completamente rinnovato l'attività».

«Io sono entrata in azienda trent'anni fa, quasi per caso inizialmente affiancando i miei genitori, poi prendendone le redini. Ho sentito l'esigenza di migliorare e riqualificare l'azienda per dare un'altra impronta al negozio, interessandomi sempre di più agli oggetti per la casa e agli ambienti quotidiani».

Cosa si può trovare nell'ampio punto vendita di oltre 100 mq, in via Trieste 113 a Torsa?

«Nel mio negozio si possono trovare fiori, composizioni di piante non convenzionali, articoli per il decoro della casa, del terrazzo e del balcone. Oggetti per la tavola, la cucina e l'area relax, come un caldo plaid. Mi piace spaziare su qualsiasi articolo e oggetto che possa rendere bella la casa o la persona che acquista».

«Scelgo accuratamente le aziende e i brand per il mio cliente prestando molta attenzione ai materiali che vengono usati, alla funzionalità, alle tendenze e alle innovazioni del mercato». Nella scelta degli articoli da proporre, segue quello stile nordico, sempre più amato dai clienti: «mi sento di dire che io e il mio cliente siamo cresciuti insieme».

Molte sono le idee regalo e oggettistica per la casa che si possono trovare tra i vari reparti, accanto a servizi di posate e piatti, oltre ad un fornito reparto tessile per la cucina. Maurizia ama consigliare, proporre e seguire il cliente nelle sue scelte e si augura sempre che «entrando nel mio negozio si senta a casa propria».

Con questa filosofia, per creare un ambiente sempre più accogliente, Maurizia ha già un progetto per il futuro: «realizzare all'interno del negozio una piccola caffetteria». Penso che un'attività abbia bisogno di continuo rinnovamento per sopravvivere trovando nuovi stimoli».

Mara Bon



La Casa del Regalo si trova a Torsa di Pocenia



Maurizia Gigante

LA QUARTA EDIZIONE DEL CONTEST SI È TENUTO NEL LABORATORIO FABBRO ARREDI

"CHIODINO" VINCE WUNDERWOOD

LA MADIA SI ISPIRA AL GIOCO DEI CHIODINI, INTRECCIANDO DESIGN, MEMORIA E CONTEMPORANEITÀ

La madia "Chiodino", di **Marika Lamarina** e **Giorgia Bevilacqua** dell'Accademia di Belle Arti G.B. Tiepolo di Udine, conquista la quarta edizione del contest WunderWood – Perduti nelle meraviglie del legno. Il riconoscimento è stato conferito durante l'evento di premiazione ospitato nel laboratorio Fabbro Arredi, dove il mobile vincitore è stato presentato in anteprima insieme all'esposizione dei progetti finalisti.

Un progetto che unisce gioco, memoria e design

Una giuria ha premiato "Chiodino" per la sua capacità di integrare funzionalità, interattività e valore evocativo. Il progetto reinterpreta il classico gioco dei chiodini, trasformandolo in un'idea d'arredo contemporanea che educa alla creatività e alla composizione. La sua struttura richiama l'estetica dei mattoncini LEGO, ma con un linguaggio sobrio ed elegante che crea un equilibrio originale tra gioco e design, tra memoria e contemporaneità. La finitura in rovere conferisce al mobile una texture materica delicata e naturale, mentre il contrasto con i chiodini in legno dai colori vivaci genera un armonioso equilibrio visivo. All'interno, la madia presenta vani ampi e funzionali, un cassetto centrale e ripiani regolabili. Il modello è inoltre completamente personalizzabile nelle misure e nelle finiture, per adattarsi a diversi contesti domestici ed educativi.

Il concorso

L'edizione 2025 di WunderWood ha invitato gli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Brera (Milano), della Facoltà di Architettura di Lubiana, dell'Accademia di Belle Arti G.B. Tiepolo (Udine) e dell'Accademia di Belle Arti di Lecce — a progettare un mobile contenitore in legno ispirato al tema "Ludens Mobile", distinguendosi per creatività, innovazione e coerenza progettuale. La giuria d'eccezione, composta da Anty Pansera - critico e storico del design, **Carlo Piemonte** - Direttore generale Cluster legno arredo casa FVG, Claudio Gambardella - già Professore Ordinario di Industrial Design, DADI/Vanvitelli, **Claudio Papa** - designer e Vicepresidente ADI delegazione Friuli Venezia Giulia, **Marina Jonna** - architetto, giornalista e Editor At Large per Design Diffusion

World, **Patrizia Moroso** - Art Director Moroso S.p.A, **Sandro Fabbro** - titolare Fabbro Arredi, ha assegnato, oltre al primo premio, anche quattro menzioni speciali.

La giuria ha riconosciuto nel progetto originalità e creatività, qualità e attualità del design, valore estetico, coerenza concettuale e narrativa del progetto. L'idea alla sua base parte da un recupero di valori emozionali dell'infanzia con l'interazione di un gioco, stimola la creatività in famiglia e diventa un luogo di socializzazione.

Le due studentesse vincitrici hanno partecipato alla realizzazione del loro progetto con Fabbro Arredi che le ha accompagnate in un percorso formativo attraverso le varie fasi produttive, dall'analisi al disegno tecnico, fino all'assemblaggio. Uno degli obiettivi del concorso, infatti, è offrire agli studenti un'esperienza formativa che favorisca lo sviluppo di competenze e abilità integrative. Il mobile vincitore sarà promosso ed esposto in occasione di mostre, in Italia e all'estero. INFO: www.wunderwood.it



Da sinistra Giorgia Bevilacqua e Marika Lamarina, vincitrici del concorso WunderWood 2025 con il loro progetto "Chiodino"

IN VIA TIBERIO DECIANI NEL CAPOLUOGO FRIULANO

LA BELLEZZA NELLE PICCOLE COSE

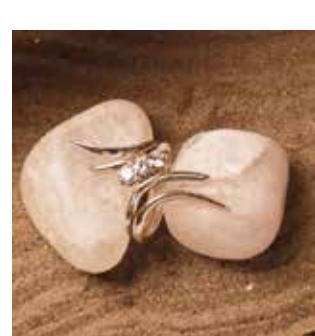
NEL LABORATORIO ORAFO DI SARA TESAN, APPENA 26ENNE, OGNI PEZZO PRENDE VITA DALLE SUE MANI E IMMAGINAZIONE

La storia di **Sara Tesan**, giovane artigiana orafo, si può racchiudere nel termine giapponese con cui ha battezzato la sua attività, appena inaugurata a Udine: Yugen, "la bellezza nelle piccole cose". A soli 26 anni, ha già compiuto una scelta coraggiosa: tornare a casa, in Friuli, dopo esperienze di studio e di lavoro a Torino e Roma, per dare vita al sogno coltivato fin da ragazzina: un laboratorio orafo tutto suo.

Originaria di San Giorgio della Richinvelda, Sara ha sempre avuto una naturale inclinazione per il disegno e la manualità. Dopo aver frequentato il liceo artistico Sello di Udine, indirizzo design industriale con specializzazione in gioiello ("l'unico che mi permetteva di lavorare davvero manualmente i metalli preziosi"), ha proseguito gli studi allo IED di Torino, approfondendo la parte tecnica e i materiali. Poi Roma, con l'Accademia delle Arti Orafe: due corsi impegnativi, uno di oreficeria e l'altro di incastonatura e micro-incastonatura, discipline che richiedono precisione estrema e pazienza infinita. "Un anello ricoperto di pietre può richiedere anche sessanta ore di lavoro, al microscopio - spiega -. Si scava il metallo con il bulino per accogliere gemme minuscole".

Roma le ha offerto esperienze importanti, persino prospettive con Bulgari, ma quella di creare per altri non era la sua strada. Mentre lavorava in una gioielleria della capitale, viene a sapere che il vecchio proprietario di un laboratorio orafo stava cercando "eredi" del mestiere a cui passare il testimone.

Così, a maggio 2025, col sostegno dei genitori rileva l'attività e



l'11 novembre inaugura ufficialmente il laboratorio in via Tiberio Deciani 4: qui, con una passione sconfinata, ogni pezzo prende vita dalle sue mani e immaginazione. "Dal niente creare qualcosa che si può indossare è entusiasmante", racconta. Nel suo piccolo negozio, si aggira tra bancone e laboratorio, sul retro, tra pinze, macchinari, microscopi e persino stampanti 3D: "tutto è a portata di mano", spiega entusiasta.

Nel suo stile non vi è traccia di legami con la tradizione friulana, nessun richiamo ai gioielli longobardi: il suo è un tratto personale maturato in Italia, tra studi e sperimentazioni.

Il suo focus non è rivendere brand, bensì creare pezzi unici su commissione. "Ascolto le idee dei clienti, le traduco in disegni e progetto, e poi in metallo e pietre". Come la meravigliosa spilla realizzata per una laureata in Fisica: una spirale complessa, con texture diverse e un quarzo giallo incastonato; oppure l'anello trilogy dedicato a sua madre, con i brillanti tuffati tra onde d'oro. Le richieste riguardano anche collane di perle, anelli su misura, braccialetti saldati direttamente al polso. L'argento è il materiale che predilige perché "nobile e accessibile", ma lavora anche oro e pietre preziose: l'ametista, la sua pietra di nascita, è tra le sue preferite.

Ora l'artigiana guarda avanti: dal prossimo anno porterà Yugen anche sui social, per raccontare il suo lavoro e raggiungere nuovi clienti. In un mondo che corre veloce, Yugen è un invito a fermarsi, per riconoscere la bellezza nelle piccole cose.

Rosalba Tello

SWAP IN VIA SARPI A UDINE

MODA E SOSTENIBILITÀ



Parole d'ordine: moda, contemporaneità e stile, per uno shopping originale, libero, consapevole e sostenibile. Un modo per dare nuova vita ai capi che nel guardaroba di qualcun altro trovano diversa linfa e nuova luce. Si chiama Swap ed è lo spazio – pop, eccentrico e accogliente – che **Elena Mazzaglia** e **Rachele Paulitti** hanno deciso di aprire lo scorso marzo in via Sarpi, nel cuore di Udine. Entrambe provenienti dal mondo della moda, impegnate per anni come area manager in un noto gruppo della moda italiana femminile, hanno deciso di mettere in pratica le proprie conoscenze, il buon gusto, l'occhio per lo stile e la professionalità dando vita a un nuovo concept che, almeno in città, non si era ancora visto. "L'idea l'avevamo già testata in privato con delle amiche con le quali abbiamo iniziato a scambiarsi capi e calzature e abbiamo trasformato questo progetto in un'idea di business – raccontano le due titolari -, abbiamo studiato per diversi mesi la formula giusta, girando l'Italia e l'Europa per capire il giusto mix da proporre alle clienti e così nasce Swap, un negozio second hand in cui concedersi un piccolo lusso e una coccola". Usato contemporaneo – non vintage –, capi di tendenza, qualità dei materiali e ottime condizioni sono i requisiti di partenza, che si mescolano allo stile e alla capacità di abbinare tessuti e colori, frutto dell'esperienza nel mondo del retail e in boutique. I capi – tutti pezzi unici – vengono ritirati ed esposti in conto vendita, con la possibilità di corrispondere al venditore una somma o di spendere il ricavato in negozio. "Ci ritroviamo a cambiare vita, gusti e taglia, magari un regalo non gradito e spesso molti pezzi rimangono sul fondo dei cassetti – aggiungono Elena e Rachele – perché non dargli una seconda chance che potrebbe rendere felice qualcun altro?". E la piazza udinese, al momento, ha risposto con entusiasmo accogliendo con piacere questa novità: "Qualcuno ci ha raccontato di aver effettuato qui il primo acquisto di un capo second hand e per noi è un piccolo orgoglio – aggiungono -, ora ci stiamo apprendo anche alla clientela straniera per differenziare sempre più l'offerta". La selezione è fondamentale per poter mantenere in equilibrio una proposta sempre rinnovata alla clientela, con centinaia di capi che ogni giorno circolano per un business velocissimo. Altro punto di forza l'accessibilità: "Qui si possono trovare pezzi di valore ad un prezzo accattivante e le porte del nostro negozio sono sempre aperte, lo spazio è libero, il cliente si deve sentire a proprio agio nel fare un giro, noi siamo a disposizione, anzi – proseguono – organizziamo sempre eventi con diversi temi per coinvolgere al massimo il pubblico e farlo sentire parte del nostro progetto, e da qualche giorno abbiamo anche dedicato uno spazio ai capi maschili". Assieme a Beatrice, Rachele ed Elena dunque hanno realizzato un progetto dinamico e coinvolgente, con il desiderio di renderlo sempre più fruibile a un maggior numero di persone, e un pizzico di magia: "A volte basta poco: ci innamoriamo di un capo, ci sentiamo belle abbinandolo nel modo giusto – concludono - e siamo felici, non è forse anche questa una piccola magia?".

Giulia Zanello



Elena Mazzaglia e Rachele Paulitti

OLTRE 3500 SOCI

LA NUOVA ERA DELLA POLISPORTIVA SAN VITO

Oltre 3500 soci, una ventina di dipendenti e un fatturato di 1 milione e 300 mila euro con 500 mila euro di investimenti. Sono solo alcuni dei numeri della Polisportiva San Vito, cooperativa associata a Legacoop Fvg. Una struttura solida e in espansione con investimenti importanti sul futuro dello sport e del benessere del territorio di San Vito al Tagliamento e non solo.



Il complesso della piscina comunale

Cuore dell'attuale sviluppo è il polo SportXSalute, inaugurato presso la piscina comunale sanvitese, che integra in un'unica struttura piscina, palestra e centro medico. Accanto alla trentennale attività legata al nuoto, si è aggiunto infatti anche il Centro Medico per il Movimento che offre servizi di riabilitazione, fisioterapia, ortopedia, certificazioni sportive, consulenze nutrizionali, percorsi dedicati alla prevenzione della sindrome metabolica, e altri nuovi servizi in arrivo nell'ambito della psicologia e pediatria. C'è poi anche la Palestra 4.0, la più avanzata del Friuli Venezia Giulia, una struttura che introduce tecnologie evolute pensate per sportivi, famiglie, anziani e giovani. Un luogo concepito per promuovere salute, movimento e socialità in un ambiente moderno e inclusivo. «La nostra forza sta in un modello unico nel suo genere – sottolinea il presidente **Giovanni Raggi** –. La Polisportiva gestisce l'impianto comunale e tutte le attività con lo spirito cooperativo che ci contraddistingue, dimostrando che una cooperativa può essere la soluzione più efficace per valorizzare un bene pubblico. Abbiamo saputo trasformare la piscina e i servizi collegati in un punto di



Il presidente della Polisportiva San Vito Giovanni Raggi

riferimento vivo, fruttuoso e in continua innovazione. E la crescita dei soci e la qualità dei servizi offerti sono la migliore testimonianza del lavoro che stiamo portando avanti per la comunità».

La Polisportiva guarda anche al futuro con il progetto della piscina all'aperto della frazione di Prodolone, già definito sotto il profilo tecnico e autorizzativo e in attesa delle condizioni per essere realizzato. Una struttura pensata per ampliare l'offerta estiva e rispondere alla crescente domanda di attività acquisite da parte di famiglie, scuole e giovani.

«Questa realtà rappresenta un esempio virtuoso di impresa cooperativa che investe sul territorio e sulla comunità – commenta **Michela Vogrig**, presidente di Legacoop Fvg –. La crescita degli ultimi anni e i nuovi servizi dimostrano uno sguardo lungo e la capacità di costruire valore sociale oltre che sportivo».

UNA SORTA DI CANTIERE SOCIALE

RIPARTIRE DALLA COMUNITÀ, IL PODCAST DI MARIMÈ

UN PROGETTO RADIOFONICO IN SETTE PUNTATE MIRA A IMMAGINARE NUOVE FORME DI BENESSERE COLLETTIVO

Come stanno davvero le comunità delle aree montane friulane? Cosa serve per farle tornare vive, coese, desiderabili? La cooperativa di comunità Marimè di Ovaro, associata a Legacoop Fvg, ha deciso di provare a rispondere con un programma radiofonico condotto da **David Casanova** e **Marco Lupieri** in onda su Radio Onde Furlane e disponibile anche su podcast. Un ciclo di trasmissioni nato per ascoltare, discutere e immaginare insieme nuove forme di benessere collettivo. Dalla puntata zero, il percorso ha già toccato in sette appuntamenti, assieme a tanti ospiti, temi centrali come la ricostruzione delle comunità, la perdita degli spazi d'incontro, il ruolo sociale dell'osteria, il dibattito "sviluppo o progresso" ispirato a Pasolini, fino allo spopolamento e al rapporto tra giovani e territori. «Questo progetto nasce dal bisogno di riaprire un confronto autentico – spiega David Casanova, presidente di Marimè e cofondatore della stessa insieme con Marco Lupieri e **Piera Costantini** –. Le nostre comunità stanno cambiando rapidamente e rischiano di perdere ciò che le ha sempre tenute unite: relazioni, desideri condivisi, responsabilità reciproca. Il podcast è uno strumento semplice per restituire voce alle persone e ricostruire un 'noi' capace di guardare avanti».

SI MIRA A RESTITUIRE VOCE ALLE PERSONE AFFRONTANDO TEMI COME LA PERDITA DEGLI SPAZI D'INCONTRO, IL RUOLO DELL'OSTERIA, LO SPOLPOLOMAMENTO E IL RAPPORTO GIOVANI E TERRITORI

Marimè, cooperativa di comunità, è nata proprio per generare questo tipo di cambiamento: un'impresa senza scopo di lucro che lavora per migliorare stabilmente la qualità della vita economica e sociale della Carnia e delle aree montane della regione. Attraverso servizi di prossimità, progetti condivisi con enti pubblici e nuove opportunità per i giovani, la cooperativa progetta azioni concrete partendo dai bisogni reali delle comunità, coniugando visione etica e no profit con approccio e metodi professionali, come richiesto dalle sfide odierne. Tra le iniziative in corso ci sono i giornalini di comunità realizzati insieme ai residenti, la gestione dell'ufficio



Da sinistra Marco Lupieri, Piera Costantini, David Casanova

turistico di Sauris, il supporto alla Comunità di Montagna della Carnia nel progetto Beyond Snow e la coprogettazione di servizi di accompagnamento con Asufc.

«Marimè rappresenta una delle esperienze più coraggiose e innovative nel territorio – commenta **Michela Vogrig**, presidente di Legacoop Fvg –. La capacità di unire ascolto, progettazione e visione è un modello prezioso di come la cooperazione possa essere un agente di sviluppo per rigenerare comunità». Tutte le puntate del programma sono disponibili su Spreaker scrivendo Marimè con accento circonflesso nel campo di ricerca.

ORA ANCHE LA SEZIONE OFFICINA E IL NOLEGGIO

DA OLTRE 40 ANNI NEL MONDO DELL'AUTOTRASPORTO

L'ASCESA DI CARLI AUTOTECH CHE VANTA UN PARCO VEICOLARE DI 6 TRATTORI STRADALI E 7 SEMIRIMORCHI. IL FUTURO? LA GUIDA AUTONOMA

Nasce da lontano la Carli Autotech Srl di Zoppola, ufficialmente nel 1979, ma è una storia che vanta ben quattro generazioni. Erano, infatti, gli anni '20 quando il capostipite **Leopoldo Carli**, a bordo del suo carro trainato da cavalli, trasportava materiali edili per la costruzione di case ed edifici. Negli anni Quaranta, poi, a causa di una situazione economica instabile, Leopoldo decise di emigrare in Libia e di affidare l'attività di famiglia al figlio **Marino**. Quest'ultimo, a bordo della sua Lancia 3Ro, trasportava acqua potabile; lo sparto, una pianta utilizzata per produrre carta, corde e stuoie e tubi utilizzati per costruire pozzi petroliferi nel deserto. Dopo qualche anno è stato il tempo di rientrare in Italia, riprendere l'attività e coinvolgere la terza generazione. Il figlio di Marino, **Leopoldo Roberto**, così ha fondato nel 1979 Autotrasporti Carli, iniziando a lavorare per i colossi industriali del Nord Est italiano. Grazie al supporto costante e ai preziosi suggerimenti della moglie Emanuela, impiegata a sua volta in azienda, Leopoldo Roberto decise di dedicarsi ad ambiti sempre più particolari, specializzandosi nel trasporto merci in ambito edile, trasportando gru, escavatori, macchine movimento-terra e mezzi d'opera. Arriva poi la svolta: l'arrivo di **Marco Carli** che entra nell'azienda di famiglia, perfezionando l'organizzazione dell'officina e affinando i servizi offerti nel settore del trasporto rifiuti. «Negli anni l'azienda è cresciuta raggiungendo un parco veicolare di 6 trattori stradali e 7 semirimorchi - spiega Marco Carli, oggi legale rappresentante



dell'azienda che lo scorso anno è passata da ditta individuale a Srl e che lui gestisce assieme al padre e alla madre Emanuela – E oggi quello che contraddistingue dai nostri dai nostri competitor sono la professionalità di oltre 40 anni nel mondo dell'autotrasporto» aggiunge con uno sguardo al futuro, ovvero la guida autonoma e predittiva con software gestionali dotati di intelligenza artificiale per il supporto lavorativo. Ora c'è anche la nuova sezione officina, focalizzata sulla riparazione veicoli e deposito veicoli, sul noleggio di macchine spazzatrici e sul noleggio senza operatore di altre macchine e attrezzi.

Lisa Zancaner

IL CONVEGNO DI CONFCOOPERATIVE ALPE ADRIA

PARITÀ DI GENERE, LEVA PER IL PROGRESSO

La parità di genere non è solo un obbligo normativo, ma una leva strategica che richiede interventi coordinati su cultura, lavoro, istruzione, genitorialità e linguaggio, con il coinvolgimento di istituzioni e imprese per costruire reti concrete a favore delle donne. È quanto emerso al convegno "Parità di genere: da obbligo normativo a vantaggio competitivo", organizzato da Confcooperative Alpe Adria con il supporto di Confindustria Alto Adriatico e introdotto da Fleur Casanova, avvocata, esperta sulla prassi UNI PdR 125:2022

NECESSARI INTERVENTI COORDINATI SU CULTURA, LAVORO, ISTRUZIONE, GENITORIALITÀ E LINGUAGGIO, CON IL COINVOLGIMENTO DI ISTITUZIONI E IMPRESE

La presidente di Confcooperative **Serena Mizzan** ha definito le donne «un giacimento non ancora sfruttato» e ha invocato un sistema integrato di interventi e l'accompagnamento dei padri verso nuove forme di cura. L'assessore al Lavoro **Alessia Rosolen** ha sottolineato che la parità riguarda cultura e servizi nella loro continuità, segnalando criticità salariali e previdenziali legate alla maternità: senza interventi su questi fronti non si fanno passi concreti. La nuova legge regionale sulla famiglia è «un'innovazione sociale» che integra casa, servizi all'infanzia, conciliazione e autonomia giovanile. Sul piano aziendale, **Elena Buson Nicolodi** (Confindustria Alto Adriatico) ha richiamato la



progetto "Respect for Future", collaborazione con Differenza Donna e protocollo Zeus per la prevenzione della violenza.

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



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

CANTINA PRODUTTORI RAMUSCELLO E SAN VITO

LENS E SISSAR: I DRONI SORVOLANO I VIGNETI

Droni nel vigneto? La viticoltura sta affrontando una profonda trasformazione, in cui monitoraggi avanzati, strumenti digitali e analisi dei dati diventano sempre più elementi centrali del lavoro tra i filari. Accade per esempio nelle vigne della Cantina Produttori di Ramuscello e San Vito, aderente a Confcooperative Pordenone, grazie ai progetti LENs e Sissar. «L'obiettivo - come

coerenza tra immagini aeree, rilievi in campo e analisi di laboratorio ha permesso di individuare aree caratterizzate da carenze ricorrenti di azoto e potassio. Su queste basi sono state avviate prove di concimazione mirata (distribuzione a rateo variabile), con interventi calibrati sulle reali esigenze delle piante e applicati esclusivamente nelle zone che ne avevano effettivo bisogno,



sottolineato dal presidente della cantina **Gianluca Trevisan** - non è soltanto quello di presentare nuove tecnologie ma anche comprendere come integrarle nella pratica quotidiana per migliorare la qualità delle uve, tutelare il vigneto e sostenere un modello agricolo in evoluzione, saldamente radicato nel territorio». Recentemente questi progetti sono stati al centro di una serata di approfondimento: moderati dal giornalista **Adriano Del Fabro** hanno partecipato **Silvia Liggi** del Crea, **Andrea Dal Cin** di SkyDrone 360, **Cesare Tocchet** agronomo della cantina e lo stesso presidente **Gianluca Trevisan**, con un intervento di chiusura dei lavori di **Luca Giavi** direttore del Consorzio Prosecco Doc. All'interno del progetto LENs si utilizzano droni multispettrali, analisi fogliari e sensori interrati per monitorare vigoria, stato idrico e condizioni nutrizionali delle viti su una superficie di circa 40 ettari di uva Glera destinata alla produzione di vino Prosecco. La

senza sprechi. Il progetto, inoltre, ha sperimentato sensori multilivello nel suolo e un sistema software Dss dedicato alla gestione idrica, strumenti che permettono di riconoscere tempestivamente eventuali condizioni di stress e di definire soglie operative più affidabili. È un approccio che incide sia sulla qualità delle uve sia sulla sostenibilità delle pratiche agronomiche, favorendo un uso più razionale delle risorse. Parallelamente si sviluppa il progetto Sissar, che interessa circa 60 ettari di vigneti a bacca bianca e rossa. Il Sissar fornisce un supporto agronomico strutturato, orientato a razionalizzare gli input nutritivi e a trasformare i dati raccolti in campo, grazie all'utilizzo dei droni, in piani di gestione applicabili su scala aziendale. Se LENs offre una fotografia tecnica e dettagliata del vigneto, Sissar consente di tradurre quelle informazioni in scelte operative coerenti, ponderate e replicabili nell'intero patrimonio vitato della cantina.



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)

PCTO 2026 My personal finance

Il percorso è rivolto agli studenti delle scuole superiori di secondo grado ed affronta alcuni temi base della finanza. I temi sono molteplici e spaziano dalla comprensione di un sistema finanziario, ai concetti fondamentali di diversificazione, al tasso di interesse e inflazione, alla comprensione di alcuni strumenti legati al lavoro (contratto di assunzione, busta paga, dichiarazione dei redditi), ai temi dell'innovazione.

Il percorso si struttura in 6 incontri a cui si aggiunge un lavoro di gruppo per la realizzazione di un video-pillola di tema finanziario. Gli elaborati saranno esaminati da una commissione di esperti e i primi tre classificati riceveranno un riconoscimento.

Udine Calendario

Il percorso nasce dalla collaborazione con il Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche dell'Università degli studi di Udine.

Lezioni: 20-27 gennaio, 03-10-17 febbraio, 03 marzo.

Pordenone Calendario

Il percorso nasce in collaborazione con l'Università degli studi di Pordenone, Corso di Banca e Finanza Pordenone e Ordine dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili di Pordenone.

Lezioni: 04-11-18-25 marzo, 1-22 aprile.

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

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

www.pnud.camcom.it



PIATTI SELEZIONATI SEGUENDO IL MERCATO E LA STAGIONALITÀ

AD ADEGLIACCO RISPUNTA LA LOGGIA 1989

NELLA FRAZIONE DI TAVAGNACCO RINASCE LA TRATTORIA DI PESCE CHE MOLTI RICORDANO CON AFFETTO. QUESTA VOLTA IN AGGIUNTA C'È LA PROPOSTA VEGETARIANA

» MARCO BALICO

In via Centrale 2 ad Adegliacco rispunta l'insegna Loggia 1989. Il nome riporta alla prima gestione del locale, una trattoria di pesce che molti ricordano con affetto. Dopo l'altrettanto apprezzato periodo della cucina friulana di **Piera Cautto**, **Lucia Marchiol** e **Alessio Cattarossi** rilanciano un'offerta prevalentemente di pesce, cui si aggiunge la proposta vegetariana.

Marchiol, da vent'anni nel mondo della ristorazione, con ruoli di responsabilità alla Società Gastronomica Friulana e poi da Baldovino a Rocca Bernarda – è alla sua prima volta da titolare. Al suo fianco, come nella vita, Cattarossi, progettista di professione e appassionato gourmet. In cucina lo chef **Alessandro Politi**, con un'impostazione chiara: pochi piatti, cambiati spesso, seguendo il mercato e la stagionalità del pesce.

Il ristorante è aperto da inizio dicembre con una formula inedita: pranzo alla carta, cena in ciccheretteria. Una scelta non solo gastronomica. «La ristorazione deve diventare sostenibile per chi la fa – spiegano Lucia e Alessio –. Garantiamo allo chef il tempo della cena con la famiglia: un modo per proteggere il mestiere e chi lo ama». La sera, dunque, spazio a mezze porzioni dei piatti del giorno e ai cicchetti: sarde in saor, baccalà mantecato, polpo con i ceci, verdure creative come tegoline in salsa di soia o verza ripassata, lasagnette zucca, cavolo nero e scamorza, polpette di merluzzo e cicoria.

I TITOLARI SONO LUCIA MARCHIOL, DA VENT'ANNI NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE, E ALESSIO CATTAROSSI, PROGETTISTA DI PROFESSIONE. IN CUCINA LO CHEF ALESSANDRO POLITI

La cucina del pranzo guarda al mare e alle verdure di stagione: spaghetti riccio e bottarga e con le vongole, baccalà mantecato, polpetti e seppie in umido, oltre a primi e contorni vegetali sempre in rotazione. A gennaio arriveranno anche crudi e ostriche. Tutto accompagnato da una carta dei vini che si concentra su Colli Orientali, Collio e Champagne per le bollicine, «perché sui bianchi qui abbiamo già tutto ciò che serve». Chiusura con i dolci della casa: dal Tiramisù 1989 alla panna cotta con cioccolato.

Il locale (per le prenotazioni, gradite su WhatsApp, 320/7086765; a dicembre l'apertura è stata sette giorni su sette) mette a disposizione 34 coperti interni, mentre nella stagione calda ce ne saranno una sessantina all'esterno. Già attiva la collaborazione con vignaioli del territorio, ma in agenda ci sono pure le attività di catering, forte competenza di Marchiol.

A VILLA VICENTINA

DA SINATRA, IL RITROVO DEI GIOVANI

L'unico bar del paese si concentra sull'aggregazione giovanile. Succede a Villa Vicentina con il bar-birreria "Da Sinatra", di **Fabio Sinatra** e **Xiuli Zhou**. «In precedenza, per una decina d'anni, avevamo gestito un bar a Nordovest di Udine, con altri imprenditori – spiega Fabio -. A un certo punto, però, è nato il desiderio di gestire un locale tutto nostro e, dopo alcuni mesi di ricerca, siamo arrivati a Villa Vicentina dove, tra l'altro, risiede una parte della mia famiglia».

Rinnovati gli arredi e reso più colorato e luminoso il tutto, "Da Sinatra" ha aperto nel giugno del 2025, con una quarantina di posti a sedere, un ampio parcheggio esterno e i servizi Sisal. Il vino della casa proviene da aziende locali e cantine della Doc Isonzo; le bottiglie, dal Collio. Dalle due spine, "cadono" birre tedesche e austriache, mentre l'offerta in bottiglia abbraccia produttori esteri di qualità e artigianali italiani. Ovviamente, a fianco delle classiche stuzzicherie, con la supervisione di Xiuli, c'è la possibilità di gustare alcuni piatti pronti di specialità cinesi. La birreria dispone di uno spazio per i giochi Awp ma, soprattutto, per le freccette. Un'idea vincente di Fabio tanto che, in sei mesi, sono nate tre squadre che gareggiano, senza sfigurare, nel campionato regionale di serie C. "Da Sinatra Dart Club", "Nex Level" e "Black Dart" sono le squadre che coinvolgono, complessivamente, una ventina di giocatori i quali partecipano pure ai tornei nazionali di Dart Master. Un soddisfattissimo Fabio si è anche impegnato nella sponsorizzazione della squadra amatoriale di pallavolo locale "Los Drittos". «Siamo contenti del rapporto creatosi con i ragazzi del posto (e non solo) e con tutti i nostri clienti che, ogni giorno, ci manifestano il loro affetto», aggiunge.

"Da Sinatra" (via Gorizia 21), chiude la domenica. Dal lunedì al sabato, apre dalle ore 6.00 alle 24.00. Per informazioni: 370 3786680.

Fabio Sinatra e Xiuli Zhou

«Siamo contenti del rapporto creatosi con i ragazzi del posto (e non solo) e con tutti i nostri clienti che, ogni giorno, ci manifestano il loro affetto», aggiunge. "Da Sinatra" (via Gorizia 21), chiude la domenica. Dal lunedì al sabato, apre dalle ore 6.00 alle 24.00. Per informazioni: 370 3786680.

Adriano Del Fabro

Adriano Del Fabro

A FIRENZE

BIRRAIO DELL'ANNO, DUE FRIULANI IN LIZZA

Si terrà il 18 gennaio a Firenze la premiazione di Birraio dell'Anno, riconoscimento al miglior produttore di birra artigianale italiana; e anche quest'anno ci sono due friulani in lizza nella ventina di finalisti. Parliamo di due nomi già noti alla kermesse: Bondai di Sutrio e Wild Raccoon di Udine. Il primo, aperto nel 2020, alla fine del primo anno di attività è entrato nella rosa dei finalisti per la categoria degli emergenti; ed è poi stato una presenza costante nella categoria principale per gli anni successivi, arrivando a migliorare la propria posizione fino al quinto posto. Il secondo, aperto a fine 2023, ha già in tasca il primo posto tra gli emergenti alla scorsa edizione, e si affaccia ora alla categoria principale. Il premio non riconosce solo la qualità delle birre e la sua costanza durante l'anno (i giudici non valutano in una singola seduta, ma in diverse occasioni), ma anche la capacità di penetrazione sulla scena nazionale: i giudici sono infatti distribuiti in tutta Italia. «Non è retorica dire che, per un birrificio piccolo e periferico come noi, il solo fatto di vedere anche quest'anno il nostro nome accanto a quello di realtà ben più consolidate è già una vittoria – afferma **Luca Dalla Torre** di Bondai –. In un mercato in continua evoluzione, per nessuno è scontato riuscire ad esserci. Ovvio che tutto quello che arriva in più fa piacere, ma vado a Firenze già contento».

«Per noi è un grande onore, e una conferma del lavoro che abbiamo fatto sia sulla qualità delle birre, che sulla comunicazione e il marketing – aggiunge **Filip Lozinski** di Wild Raccoon –. Il nostro è un successo del lavoro di squadra tra me alla parte creativa, il mio socio **Kasper** che trasforma le idee in ricette, e i birrai **Alberto** e **Davide** che le trasformano in birra. E stiamo ampliando la squadra, in un'ottica di crescita». L'appuntamento è per il 18 gennaio alle 16, con diretta Fb delle premiazioni sulla pagina di Birraio dell'Anno.



Chiara Andreola

IL CONFRONTO CON IL 2024

IL BOOM DI MARCHI E BREVETTI

NETTA CRESCITA DEGLI INCONTRI AL PUNTO ORIENTAMENTO E ALL'UFFICIO. AUMENTANO ANCHE I DEPOSITI DI OLTRE IL 10%

Crescono, nel 2025, le richieste di consulenza al Punto Orientamento in materia di proprietà industriale della Camera di Commercio Pn-Ud e crescono più in generale i contatti all'Ufficio Brevetti e Marchi, cui il Punto Orientamento fa capo come servizio aggiuntivo voluto dall'ente, in convenzione (rinnovata a marzo) con quattro primari studi specializzati in tutela della proprietà industriale a Udine e Pordenone.



Il Punto Orientamento consente a imprese e cittadini di avere un colloquio con gli esperti, per ottenere tutte le principali informazioni che permettano loro di destreggiarsi al meglio per difendere un proprio brevetto, registrare un marchio o un modello. Il servizio è molto apprezzato, tanto da ottenere negli anni sempre valutazioni altissime di customer satisfaction: 9,2 anche nel 2025, anno in cui sono stati realizzate – dato aggiornato al 9 dicembre scorso – ben 30 giornate di incontri con gli esperti per 74 richiedenti, una crescita significativa rispetto ai 51 del 2024. Ma è l'intero servizio offerto dall'Ufficio brevetti e marchi della Cciaa ad aver ricevuto tantissimi contatti. Gli utenti sono stati 709 nel 2025, tra chiamate telefoniche, mail e appuntamenti in presenza, in crescita rispetto ai 612 del 2024. Per la zona di Udine i contatti sono stati 433 (353 per i marchi), per quella di Pordenone 266 (207 per i marchi). I brevetti e marchi depositati nel 2025, inoltre, sono stati 226, aggregando le cifre registrate nei due capoluoghi friulani. I marchi d'impresa sono cresciuti rispetto ai 199 depositi del 2024. L'aumento rispetto all'anno precedente, in quest'ultimo caso, è stato dell'11,9 %.

Emanuela Masseria

I CONSULENTI CONVENZIONATI CON LA CCIAA

«SERVIZIO UTILE PER ORIENTAMENTO E CAPIRE COME MUOVERSI»

Sono quattro gli studi convenzionati con la Camera di Commercio per il Punto Orientamento in materia di proprietà industriale: i loro consulenti ci hanno offerto una panoramica sui risultati del servizio, che integra quelli offerti a imprese e cittadini dall'Ufficio Brevetti e Marchi.

Stefano Ligi (Glp Srl, Udine) rileva che "gli incontri sono andati bene. Da noi arrivano soprattutto privati che chiedono indicazioni generali. Facciamo questo servizio da 20 anni con l'obiettivo di diffondere le possibilità che ci sono in questo settore. I riscontri concreti, stimiamo, dovrebbero essere del 30-40 percento, a seguito di una consulenza".

Luca D'Agostini (D'Agostini Organizzazione, Udine) racconta di "un anno soddisfacente. Il servizio ha permesso di ovviare a problemi come la corretta divulgazione delle informazioni e la risoluzione di problemi di fattibilità, determinanti per un non esperto nell'ambito. Il Punto Orientamento ha dato un notevole indirizzamento verso la strada giusta. Evita i primi errori che spesso accadono o anche di

peggiорare la situazione".

Per Propria Srl (Pordenone) risponde **Walter Giugni**. "Gli incontri sono andati bene. Quasi tutte le richieste arrivano, più che da aziende, da persone fisiche che spesso necessitano di essere guidate fra le normative che regolano il settore. Noi cerchiamo di fornire tutte le informazioni generali utili a un primo orientamento".

Paolo Frare (Barzanò&Zanardo Pordenone) spiega che "Le richieste sono giunte soprattutto da parte di privati. Le aziende scelgono altre vie e hanno esigenze molto specifiche, anche perché depositare brevetti è impegnativo". A chiudere il quadro la sua collega **Anna Pellizzari**, con un riscontro specifico sui marchi: "Il numero di richieste di consulenza è aumentato rispetto agli anni scorsi. C'è sia la necessità che la volontà di proteggere e valorizzare specifiche caratteristiche del territorio e anche parole e espressioni dialettali. Gli ambiti coinvolti sono vari: il food, la moda, le iniziative curate da associazioni culturali, sportive e anche religiose".

Emanuela Masseria

IMPRESE PORDENONESI

A LIONE IL PALCOSCENICO DELL'AGRO-ALIMENTARE

La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo ha offerto a Lione un palcoscenico strategico per le imprese agroalimentari e vitivinicole del Pordenonese. TEF, la società in house della Camera di Commercio di Pordenone – Udine, in collaborazione con la Chambre de Commerce Italienne pour la France di Lione, ha organizzato un doppio appuntamento rivolto a operatori, media e buyer francesi. L'iniziativa conclude il progetto triennale 2023-2025 dedicato alla promozione dell'agroalimentare locale in Francia, percorso che in questo arco di tempo ha sviluppato webinar, check-up aziendali e attività di incoming, costruendo relazioni stabili tra imprese pordenonesi e interlocutori transalpini.

Lo show-cooking, guidato dallo **chef Lello** dopo un'approfondita conoscenza delle produzioni territoriali maturata durante visite alle aziende friulane, ha proposto un intreccio culinario tra Friuli occidentale e Francia. Giornalisti, influencer e operatori specializzati hanno potuto degustare preparazioni create per valorizzare materie prime e tecniche locali, generando un confronto diretto con i produttori. La serata al ristorante Le Plato, alla presenza del Presidente della Chambre de Commerce Italienne pour la France e del console italiano **Chiara Petracca**, ha dato un respiro istituzionale all'iniziativa, consolidando l'attenzione verso le imprese coinvolte. Dieci le realtà presenti: cinque aziende agroalimentari – Tomadini Luigi, Buonit, Qualità Artigiana, Borgo Titol e Azienda Agricola Carusone Sandra – e cinque cantine e birrifici – Pitars, Paladin, Gruppo Martellozzo, Zago Agricola e Zago Birrificio. Un insieme che esprime la varietà produttiva del territorio, dalle conserve al FigoMoro alla pitina, dalla pasta ai vini e alla birra artigianale.

L'appuntamento lionese segna il compimento di un percorso strutturato: TEF, nel ruolo di promotore territoriale, rafforza il posizionamento delle eccellenze friulane in un mercato maturo e particolarmente ricettivo verso la qualità italiana, aprendo nuove opportunità di collaborazione e sviluppo commerciale.



MARCHI BREVETTI DISEGNI

DIFENDI L'IDEA, SVILUPPA L'IMPRESA

Consulta gli esperti del Punto Orientamento Proprietà Intellettuale



CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE-UDINE



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

I SETTORI PIÙ RAPPRESENTATI SONO IL MANIFATTURIERO E LE COSTRUZIONI

RISANAMENTO AZIENDALE, STRUMENTO RAPIDO

QUARTO ANNO PER LA COMPOSIZIONE NEGOZIATA PER LA CRISI D'IMPRESA.
COINVOLTE 57 REALTÀ IN FVG. UN TERZO SI CHIUDERE POSITIVAMENTE

L'Istituto della composizione negoziata per la crisi d'impresa ha raggiunto la maturità operativa nel quarto anno di vita, segnando una sensibile crescita a livello nazionale, con un incremento delle richieste e un raddoppio dei casi di successo. Nel Fvg, il percorso che mira al risanamento delle realtà aziendali in difficoltà ha coinvolto 57 imprese. I dati emersi dall'ottava edizione dell'Osservatorio semestrale Unioncamere e il confronto con quelli del territorio friulano sono stati al centro di una conferenza stampa in Sala Gianni Bravo. Nelle aree di Pordenone e Udine si contano 46 delle 57 istanze regionali, dall'avvio della procedura. In Italia il totale delle istanze è salito a 3.483 (+75% nei primi tre trimestri 2025 rispetto all'anno precedente). Anche in Fvg la curva di crescita è evidente, anche se in termini assoluti i numeri sono ovviamente più contenuti: sia nel 2024 sia nel 2025 le istanze sono raddoppiate in ciascuna annualità.

LA COMPOSIZIONE NEGOZIATA SI È RIVELATA POCO ATTRATTIVA PER LE PICCOLE IMPRESE (SOLO IL 4%). TRA CASI A ESITO POSITIVO, CI SONO SOPRATTUTTO SOCIETÀ DI CAPITALE

A livello nazionale sono raddoppiati anche i casi di successo, passando da 205 (novembre 2024) a 410 (novembre 2025). Il tasso di successo medio a livello Italia si è attestato al 22% a partire dal 1° gennaio 2025, raggiungendo il 25% nel terzo trimestre del 2025. Nelle aree di Pordenone e Udine, a fronte di 22 istanze concluse a oggi, 7 sono hanno avuto esito positivo e 15 negativo. Anche se i numeri sono evidentemente ancora esigui per consolidare un trend, le istanze chiuse positivamente rappresentano circa un terzo (quasi il 33%) del totale delle procedure concluse, un valore superiore alla media nazionale.

La composizione negoziata si è rivelata poco attrattiva per le piccole

imprese (solo il 4%). Tra i casi a esito positivo, ci sono soprattutto società di capitale. I settori più rappresentati sono il manifatturiero e le costruzioni. La composizione si conferma uno strumento più rapido rispetto alle procedure giudiziali.

La presentazione dei dati è stata curata da Martina Urbani della Cciaa Pn-Ud. Sono intervenuti Micaela Sette, presidente dell'Ordine dei commercialisti di Udine e rappresentante dei professionisti in Consiglio camerale, Alberto Poggioli e Alberto Cimolai, commercialisti ed esperti di crisi d'impresa, infine Daniela Pegoraro, della Cciaa Pn-Ud, ha presentato il Massimario, documento operativo, di cui proprio la Cciaa è tra le prime ad aver



curato la produzione in Italia, realizzato dall'area Affari generali-Assistenza giuridica dell'ente. Il Massimario è pensato per supportare imprese e professionisti offrendo una guida pratica agli orientamenti giurisprudenziali sulla composizione negoziata.



MIGLIAIA DI PRESENZE GRATUITE

CULTURA, IL MODELLO PORDENONE

Nella sede di Confindustria Alto Adriatico, l'incontro con lo scrittore **Giuseppe Lupo**, autore di Laboratorio Pordenone e vincitore del Premio Friuli Venezia Giulia "Il racconto dei luoghi e del tempo", è diventato l'occasione per riflettere sulla natura culturale del territorio. **Michelangelo Agrusti**, Presidente di CAA e di Fondazione Pordenonelegge ha contestato con decisione la recente graduatoria del Sole 24 Ore, nella quale Pordenone figura al 64º posto per "Cultura e tempo libero". «Queste classifiche non contano niente», ha affermato, osservando che un territorio non può essere ridotto a un algoritmo che ignora storia, geografia e identità locale: «È nostro dovere difendere ciò che siamo».

Agrusti ha richiamato l'anomalia di un sistema di valutazione che trascura migliaia di presenze gratuite spiegando che «solo pordenonelegge ha accolto 160.000 persone» e non considera la natura policentrica di una città che è insieme capoluogo e provincia diffusa, con iniziative distribuite in più comuni. Un paradosso ancora più evidente alla vigilia del titolo di Città della Cultura 2027. Nel dialogo con il direttore artistico di Pordenonelegge **Gian Mario Villalta**, Lupo ha ricostruito la nascita del "Sistema Pordenone", un modello in cui la cultura non deriva dall'accumulo di istituzioni, ma dalla capacità del territorio di trasformare la propria vocazione produttiva in progettualità condivisa. L'impresa, ha ricordato, è stata il motore originario di questo percorso: la collaborazione tra Confindustria e Camera di Commercio ha dato forma a pordenonelegge, aprendo la strada a un modo nuovo di intrecciare attività economica, formazione e creatività.



Secondo Lupo, la forza del territorio risiede soprattutto nella mentalità collettiva: una comunità «in movimento», capace di coniugare memoria e innovazione, dove la "fabbrica del fare" e la "fabbrica del pensare" hanno finito per costituire una sola infrastruttura culturale. Dalla nascita dell'ITS Academy Alto Adriatico alla crescita del Polo Tecnologico, fino alla Lef, questa trama ha accompagnato la transizione della città verso la contemporaneità.

GENNAIO

- (UD) DIGITEXPORT (online)**
Dal 01 gennaio 2026 | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
- (UD) INFOEXPORT - SERVIZIO DI ASSISTENZA ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE (online)**
Dal 01 gennaio 2026 | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
- PROGETTO SEI - SOSTEGNO ALL'EXPORT DELL'ITALIA (online)**
Dal 01 gennaio 2026 | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
- EEN - SPORTELLO ETICHETTATURA E SICUREZZA PRODOTTI (online)**
Dal 01 gennaio 2026 | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
- EEN - SERVIZI INFORMATIVI E DI CONSULENZA (online)**
Dal 01 gennaio 2026 | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
- PROGRAMMA "DIREZIONE EXPORT" (online)**
gennaio - marzo 2026 | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

FEBBRAIO

- (PN) PARTECIPAZIONE COLLETTIVA - FIERA AMBIENTE (in presenza)**
06-10 febbraio 2026 | Francoforte sul Meno (Germania) | Arredo Design, Altro

EXPORT FRONT DESK - INCONTRO PERSONALIZZATO CON ESPERTI ICE

Rivolgeti 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!**

IL REPORT DEL CENTRO STUDI CCIAA PN-UD

SERVIZI E COSTRUZIONI TRAINANO LA MONTAGNA

TREND POSITIVO NELL'IMPRENDITORIA (5.018 SEDI REGISTRATE), IN CONTROTENDENZA RISPETTO AL CALO DEMOGRAFICO (-5,5% DI RESIDENTI TRA IL 2019 E IL 2025)

La montagna del Fvg dimostra capacità di resilienza imprenditoriale: per il quarto anno consecutivo, il saldo iscrizioni-cessazioni di impresa (al netto delle cancellazioni d'ufficio) è positivo. È questa la principale e più incoraggiante notizia che emerge dalla nuova "Analisi economica della montagna", elaborata dal Centro Studi della Camera di Commercio Pordenone-Udine su dati Istat e Infocamere. Mentre si continua a fare i conti con un pesante calo demografico, l'economia locale, composta da 5.018 imprese registrate al 31 dicembre 2024, sta attraversando una fase di crescita. Infatti, dopo quasi dieci anni caratterizzati da saldi negativi (fino al 2020, con l'eccezione del 2018 dovuta all'ingresso di Sappada), il 2021 ha segnato la svolta con +93 sedi. Il trend è proseguito nel 2024, con + 43 unità (+0,9% annuo).

L'ACCESSIBILITÀ RESTA UNA GRANDE SFIDA: DUE COMUNI SU TRE SONO PERIFERICI, E LA DISTANZA MEDIA DALL'AEROPORTO SFIORA L'ORA E QUATTRO MINUTI

A livello settoriale, l'incremento è stato sostenuto primariamente dal settore dei servizi, che registra la variazione percentuale maggiore (+5,5%), seguito dalle costruzioni (+1,6%). Stabile il settore primario, mentre cali hanno interessato commercio, industria, alloggio e ristorazione. Interessante l'assetto produttivo specifico della montagna: l'alloggio e ristorazione ha un'incidenza

percentuale quasi doppia rispetto alla media regionale (17,1% contro il 9,4% del Fvg), così come è superiore l'incidenza del primario (17,9% contro 12,7%).

Il tessuto imprenditoriale montano si distingue inoltre per una marcata presenza femminile, con una percentuale di imprese rosa del 26,4%, ben superiore al 22,5% medio regionale, e con un picco del 30,1% registrato in Canal del Ferro e Val Canale. Anche l'incidenza delle imprese artigiane (29,0% contro 28,6% regionale) e di quelle giovanili (8,4% contro 7,6% regionale) supera lievemente i valori medi del Friuli Venezia Giulia.

Il segnale di rinnovata vitalità economica si scontra però, come detto, con la persistente emorragia demografica. L'analisi sui 58 comuni montani del Fvg, definiti secondo criteri Istat, rivela che la popolazione è scesa da 63.371 a 59.865 residenti nel periodo 2019-2025: -5,5%. Nello stesso periodo, il calo demografico a livello regionale è stato dell'1,3%. La situazione più critica in termini relativi si registra nel Canal del Ferro e Val Canale, dove la popolazione è calata da un indice di 100 a 93,7.

«I dati ci raccontano una montagna che, nonostante il doloroso calo demografico, sta dimostrando una capacità di reagire e attrarre iniziative - commenta **Giovanni Da Pozzo**, presidente della Cciaa Pn-Ud -. Il saldo positivo delle imprese è il segnale di una trasformazione. È fondamentale continuare a monitorare l'andamento economico della montagna, l'unico modo per dare basi solide alle politiche di sviluppo. Noi istituzioni abbiamo l'obbligo di creare condizioni strutturali, soprattutto migliorando infrastrutture e accessibilità, affinché si possa non solo continuare a vivere, ma anche tornare a vivere e lavorare in montagna con prospettive di futuro».

ANNO	ISCRIZIONI	CESSAZIONI NON D'UFFICIO	SALDO	VAR. % ANNUA (al netto cancc. uff)
2016	247	294	-47	-1,0%
2017	258	278	-20	-0,5%
2018	438	308	+130*	+3,4%
2019	222	323	-101	-1,9%
2020	211	234	-23	-0,4%
2021	299	206	+93	+1,9%
2022	244	226	+18	+0,4%
2023	253	234	+19	+0,3%
2024	277	234	+43	+0,9%

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

* Ingresso del Comune di Sappada in Friuli Venezia Giulia.

PORDENONE WITH LOVE

GINTILIA, IL DISTILLATO DI PORDENONE

Per tutto il mese di dicembre – e fino a domani – la Vetrina "Pordenone With Love" ha ospitato GinTilia, progetto nato in città nel 2024 dall'intuizione di tre colleghi di Le Troi Chef Catering, che hanno voluto trasformare il legame con Pordenone in un distillato capace di rappresentarne identità e aromi. L'iniziativa, promossa da TEF,

società consortile della Camera di Commercio di Pordenone-Udine, ha offerto uno spazio curato alle produzioni locali, dando continuità a un percorso dedicato alla valorizzazione del territorio. Il gin si distingue per quattro botaniche – tiglio, mandarino, lavanda e gelosimo – che



hanno definito la struttura aromatica del distillato, realizzato con il contributo del Liquorificio Italia di Trieste. Una collaborazione che ha rafforzato una filiera basata su artigianalità e ricerca.

Durante l'esposizione, il pubblico ha potuto scoprire nuove creazioni sviluppate insieme ad artigiani del territorio: il panettone al mandarino candito, miele di tiglio e lavanda, prodotto con la pasticceria Dolcevita di Codroipo e completato da una mini bottiglia spray per aromatizzare il dolce; i cioccolatini con ganache al GinTilia firmati dal maestro pasticcere Luca Diana; un cofanetto regalo che ha riunito una mignon del gin e una ricarica di profumo per ambienti ispirata alle sue botaniche.

«Il nostro obiettivo è stato raccontare Pordenone attraverso prodotti che uniscono qualità e relazioni autentiche» hanno spiegato i fondatori, evidenziando come le collaborazioni locali abbiano creato esperienze immediatamente riconoscibili.

Con GinTilia, la Vetrina "Pordenone With Love" ha confermato la propria missione: offrire visibilità a progetti emergenti, favorire connessioni tra imprese e contribuire al rafforzamento del tessuto economico e creativo del Pordenonese.

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



BANDO CAPACITÀ MANAGERIALI PMI DEL FVG

Termine presentazione domande: 15 gennaio 2026

VETRINA DI PORDENONE WITH LOVE - 2026

Manifestazione d'interesse entro il 22 gennaio 2026

RETTIFICA CODICI ATEOC ASSEGNOTI D'UFFICIO

Termine per imprese attive o sospese: 31 marzo 2026

L'APP "IMPRESA ITALIA" SI RINNOVA

Per una gestione dell'impresa più semplice e intuitiva

PERITI ED ESPERTI

Iscrizioni online sulla piattaforma ServiziOnLine

UNICADESC

Servizio di consultazione delle norme UNI

SPORTELLO ETICHETTATURA E SICUREZZA PRODOTTI

Orientamento normativo per prodotti sicuri

PUNTO ORIENTAMENTO PROPRIETÀ INTELLETTUALE

Servizio di consulenza su deposito e tutela titoli

ORARI DURANTE IL PERIODO NATALIZIO

UDINE
CONCILIAZIONE E ARBITRATO, MEDIAZIONE
Riaprono il 07 gennaio 2026

COMMISSIONI PREZZI
Le riunioni riprendono il 09 gennaio 2026

FORMAZIONE E PROMOZIONE
Chiudono dal 29 dicembre. Riaprono il 07 gennaio 2026

INTERNAZIONALIZZAZIONE
Chiude dal 24 dicembre. Riapre il 07 gennaio 2026

PORDENONE
FORMAZIONE, PROMOZIONE, INTERNAZIONALIZZAZIONE
Chiudono dal 02 gennaio. Riaprono il 07 gennaio 2026

TOLMEZZO
SERVIZI ANAGRAFICI, FIRMA DIGITALE, CARBURANTI
Chiudono dal 23 dicembre. Riaprono il 08 gennaio 2026

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.

STUDI STATISTICA E PREZZI

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

ECONOMIA INSEDIATA

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!

