



GIOVANI E FUTURO: PARTIRE, RESTARE, TORNARE

L'INCHIESTA TRA GLI UNDER 35, I DATI, LE INTERVISTE
E QUALI SONO LE SOLUZIONI PER TRATTENERE I NOSTRI TALENTI,
DA PAG. 3 A PAG. 5



«LA CINA ESCE RAFFORZATA DAI CONFLITTI»

Pag. 6

«OCORRE SPINGERE SULLA TRANSIZIONE VERDE»

Pag. 6

PREMIAZIONI, ANCHE OMAGGIO A SISMA E RICOSTRUZIONE

Pag. 14



Giada Messetti



Leonardo Del Piccolo





Mensile fondato nel 1984

Direttore editoriale:

Giovanni Da Pozzo

Direttore responsabile:

Chiara Pippo

Vicedirettore:

Massimo Boni

Caporedattore:

Davide Vicedomini

Editore e Redazione:

Camera di Commercio di Pordenone-Udine

via Morpurgo, 4 - 33100 Udine

Corso Vittorio Emanuele II, 47 - 33170 Pordenone

Per scrivere alla redazione:

up.economia@pnud.camcom.it

Progetto grafico:

Unidea / Udine

Impaginazione:

Altrementi ADV / Udine

Stampa:

Centro Servizi Editoriali Srl

Via del Lavoro, 18 - Grisignano di Zocco - Vicenza

Fotoservizi:

Foto immagini di Gianpaolo Scognamiglio

Archivio:

C.C.I.A.A – Diego Petrusi Foto



UPEconomia in formato digitale!

SOMMARIO



GIOVANI, IMPRESE E LAVORO pagine 3, 4 e 5

«CUNEO FISCALE ANCORA TROPPO ALTO» PAG. 3

UNDER 35 SEMPRE PIÙ OCCUPATI PAG. 3

INVESTITI 200 MILIONI DI EURO PER LA FORMAZIONE PAG. 3

RIMANE ANCORA IL DIVARIO GENERAZIONALE PAG. 3

ALLA RICERCA DI PROFILI TECNICI E SPECIALIZZATI PAG. 3

CRESCE LA PROPENSIONE ALL'ESPATRIO PAG. 4

«COSÌ RISPONDIAMO AL FABBISOGNO DELLE AZIENDE» PAG. 4

«FORMAZIONE PROGETTATA CON L'EVOLUZIONE DEI MESTIERI» PAG. 4

STORYTELLING DIGITALE, IL PROGETTO DELLA CCIAA PAG. 5

IL PERCORSO BIENNALE CHE CERTIFICA LE COMPETENZE PAG. 5

ECCO COME IL FRIULI «ESPORTA» I PROPRI TALENTI PAG. 5



GLI SCENARI INTERNAZIONALI pagine 6 e 7

LE GUERRE E I NUOVI EQUILIBRI GLOBALI PAG. 6

«LA CINA ESCE RAFFORZATA DAI CONFLITTI» PAG. 6

«OCCORRE SPINGERE SULLA TRANSIZIONE VERDE» PAG. 6

«TRA PAURA E SPERANZA, L'EUROPA DEVE REINVENTARSI» PAG. 7

L'OBIETTIVO È CREARE UN MERCATO UNICO E UTILIZZARE I FONDI PER LE IMPRESE PAG. 7

EXPORT, «FVG ESPOSTO ALLE VULNERABILITÀ» PAG. 7



I RITRATTI DEGLI IMPRENDITORI pagina 8



LE IMPRESE DEL MESE pagine 9, 10, 11 e 12



GLI ASSAGGI DEL MESE pagina 13



CAMERA DI COMMERCIO pagine 14, 15 e 16

IL PREMIO «PMI: RADICI NEL FUTURO» PAG. 14

MIRABILIA TORNA A UDINE IL 16 E 17 GIUGNO PAG. 14

«MALVASIA SENZA CONFINI» AI NASTRI DI PARTENZA PAG. 14

LA RACCOLTA DEGLI USI PAG. 15

CYBERSICUREZZA, ITS ALTO ADRIATICO SUL PODIO PAG. 15

LA CCIAA SI INNOVA PAG. 15

WEBINAR SUL COMMERCIO INTERNAZIONALE PAG. 15

PORDENONE ART AND FOOD, IL FESTIVAL DEL GUSTO PAG. 16

AFFIDAMENTI PER 450 MILIONI NEL 2025 PAG. 16

«STRUMENTO DI GARANZIA DELLA REGIONE» PAG. 16

GIOVANNI DA POZZO

“CUNEO FISCALE ANCORA TROPPO ALTO”

«Si è di fronte a un cambiamento epocale del mondo del lavoro con diversi distinguo che rendono necessarie più strategie per affrontare efficacemente il rapporto tra giovani e occupazione. Non c'è una ricetta unica per recuperare quel gap di impiego che connota le fasce più giovani rispetto ai lavoratori più anziani».

È la premessa che fa il presidente della Camera di Commercio di Pordenone Udine, **Giovanni Da Pozzo**, nel leggere le tendenze occupazionali dei più giovani in Friuli Venezia Giulia, la difficoltà di incontro tra domanda e offerta e, non nasconde, anche la loro fuga dal territorio.



Il presidente della Camera di Commercio di Pordenone-Udine, Giovanni Da Pozzo

«Preso atto che in alcuni settori è difficilissimo trovare persone disponibili indipendentemente dall'età per il sacrificio richiesto da orari e impegni – considera – occorre riconoscere come segno positivo di integrazione la presenza di una componente significativa di persone immigrate nelle

mansioni che non riescono ad attrarre altri lavoratori». Quanto alla preparazione tecnica richiesta dal settore industriale, «persiste lo scollamento con i percorsi scolastici, con la presenza qualificata, però, degli istituti professionali e degli Istituti, veri fiori all'occhiello. Rispetto a queste due realtà, in Friuli Venezia Giulia si è lavorato molto bene – sottolinea Da Pozzo -. Importante il sostegno della Regione agli Istituti e ai processi di recruiting che coordina, perché sono azioni che contribuiscono a ridurre le distanze tra imprese e lavoratori». Gli Istituti e i professionali, però, non bastano ancora e il presidente ricorda un'altra iniziativa di successo, «quella di Confindustria Alto Adriatico in Ghana, per un'immigrazione qualificata». Quanto ai giovani che se ne vanno, «per loro è un'opportunità, ma occorre riconoscere che c'è un problema salariale che penalizza l'intero sistema italiano, che ha un cuneo fiscale tra i più alti d'Europa». Un problema «non è risolvibile a livello locale e che richiederebbe precise scelte politiche a livello nazionale».

Antonella Lanfrit

IL REPORT DELL'UFFICIO STUDI DELLA CCIAA PN-UD

UNDER 35 SEMPRE PIÙ OCCUPATI

IL 76,6% RICOPRE UNA POSIZIONE LAVORATIVA IN FRIULI VENEZIA GIULIA, BEN 8,1 PUNTI IN PIÙ RISPETTO AL RESTO D'ITALIA. IN LIEVE AUMENTO ANCHE LE IMPRESE GIOVANILI

» ANTONELLA LANFRIT

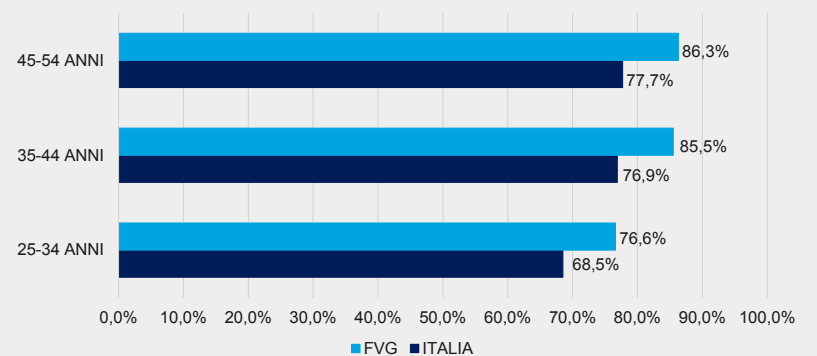
Tasso di disoccupazione giovanile (15-29 anni) di oltre cinque punti inferiore al resto d'Italia (8,8% versus 14,4%) e giovani, nella stessa fascia d'età, che non studiano e non lavorano all'8,5%, anche in questo caso con una percentuale inferiore a quella italiana che arriva al 13,3 per cento. Entrambe le percentuali, inoltre, sono in calo nel periodo 2019-2025. Questi numeri, tratti dall'elaborazione su fonte Istat dell'Ufficio studi della Camera di Commercio Pn Ud per il report «Le imprese giovanili in Friuli Venezia Giulia e il mercato del lavoro» danno la cornice della condizione del rapporto “giovani e lavoro” in regione.

Lo scostamento rispetto alla media italiana diventa ancora più evidente quando si guarda il tasso di occupazione che in Fvg tra i 25 e i 34 anni è del 76,6%, cioè ben 8,1 punti percentuali in più alto rispetto alla media italiana che è del 68,5 per cento. Tuttavia, vi è il rovescio della medaglia: perché la fascia 35-44 anni arriva all'85,5% (+8,6 punti) e quella tra 45 e 54 anni addirittura all'86,3%, sempre con una distanza di 8,6 punti. Quindi, giovani occupati si ma meno dei più “anziani”. Quanto alle imprese giovanili – più del 50% di under 35 all'interno -, esse rappresentano in regione il 7,7% (7.439) del totale e nel confronto tra il 2025 e il 2024, al netto delle cancellazioni d'ufficio, sono in lieve aumento, dello 0,7 per cento, contro un -2% in Italia. L'incidenza delle imprese giovanili sul totale delle imprese del Friuli Venezia Giulia è appena sotto la media nazionale, che è dell'8,1 per cento. Le regioni con la più alta incidenza di imprese under 35 sono prevalentemente regioni del Sud, come la Campania (9,8%) e la Calabria (9,4%). Seguono Trentino-Alto Adige, Sicilia, Puglia e Basilicata, con valori tutti superiori all'8 per cento. Toscana e Umbria chiudono la classi-

fica rispettivamente con il 6,9% e il 6,7 per cento. Ma quali sono le “vocazioni imprenditoriali” dei giovani under 35 che decidono di fare impresa in regione? Il report della Camera di Commercio mette in rilievo che il 34,3% di esse si concentra nei servizi; il 17,3% nelle costruzioni; il 15,8% nel commercio all'ingrosso e al dettaglio; nell'11% nell'agricoltura; il 9,9% nei servizi di alloggio e ristorazione; il 6% nell'industria e per un 1,7% in attività di trasporto e magazzinaggio. La quota residuale è riferita a imprese non classificate. L'incidenza maggiore le imprese giovanili l'hanno nelle altre attività di servizi (12,3%) e in quelle finanziarie e assicurative (11,5%). Seguono attività amministrative e servizi di supporto (10,4%), attività professionali, scientifiche e tecniche (9,6%) e istruzione e formazione, con il 9,4 per cento.

Per il 79,2% sono imprese individuali (il 14,7% società di capitali e il 5,6% società di persone); si concentrano nella provincia di Udine (3.266), seguita da Pordenone (1.947), Trieste (1.453) e Gorizia con 773 attività.

TASSO DI OCCUPAZIONE PER CLASSE DI ETÀ, ANNO 2025



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

LA REGIONE

INVESTITI 200 MILIONI DI EURO PER LA FORMAZIONE

L'assessore regionale al Lavoro, all'istruzione e alla ricerca, **Alessia Rosolen**, affronta il tema giovani e lavoro in Friuli Venezia Giulia a partire da alcuni dati chiave: ventimila giovani laureati se ne sono andati nell'arco di un ventennio; oltre 133 milioni di risorse gestite per istruzione professionale, Istituti, formazione apprendisti, formazione per patenti delle professioni regolamentate, formazione continua aziendale e per una



L'assessore regionale al lavoro, all'istruzione e alla ricerca, Alessia Rosolen

qualifica professionale in età adulta. E a ciò aggiungono i 56,8 milioni del programma Piazza per occupazione, istruzione e formazione giovani e 10 milioni per percorsi di upskilling, reskilling, lavoro e inclusione. «Numeri che – sintetizza l'assessore – dimostrano come la formazione professionale in Friuli Venezia Giulia sia una realtà solida e qualificata, tanto che i giovani iscritti ai percorsi professionali e agli Istituti trovano impiego in tempi brevissimi. Nella difficoltà di incontro tra offerta e domanda di lavoro, quindi, l'incidenza della formazione, se c'è, è minima». Data per assodata l'influenza della curva demografica, Rosolen considera che «se il mondo del lavoro dà delle opportunità, in genere si impara rapidamente». L'analisi sulla fuga giovanile dalla regione e sulle conseguenti difficoltà a trovare lavoratori anche per il ricambio generazionale indicano che a pesare «sono tipologie contrattuali che rendono difficoltoso un progetto di vita, condizioni occupazionali in cui non si rendono esplicite le prospettive di crescita o che non prevedono una formazione continua che renda possibile l'aggiornamento delle proprie skills». Numeri e tendenze, insomma, suggeriscono che ora gli interventi per migliorare la presenza giovanile nel mercato del lavoro Fvg si debbano concentrare su «salari, contratti e condizioni di occupazione attrattive», conclude Rosolen. (a.l.)

L'OSSERVATORIO SUL MERCATO DEL LAVORO

RIMANE ANCORA IL DIVARIO GENERAZIONALE

Carlos Corvino, responsabile dell'Osservatorio regionale sul mercato del lavoro, analizza il tasso di occupazione giovanile sul medio periodo, gli ultimi sei anni, e osserva: «Nel periodo 2019-2025 l'occupazione in Fvg ha raggiunto livelli record, circa 527 mila occupati (+4%) ma la crescita è stata disomogenea: il tasso di occupazione dei 18-29enni è inferiore di oltre il 20% rispetto alla media e del 16,5% rispetto ai 55-64enni. Il divario generazionale si accompagna, inoltre, a una forte incidenza del lavoro a termine tra i giovani, quasi uno su due. Le differenze sono sistemiche: nonostante, infatti, si sia parlato per oltre 20 anni dell'importanza dei giovani, bisogna ammettere che si è trattato spesso di parole e che la realtà è un'altra.



Carlos Corvino

Nella lettura del fenomeno, per Corvino, «istruzione e formazione restano fattori necessari ma non sufficienti, soprattutto in presenza di richieste di esperienza già maturata dai giovani in impresa. I percorsi leFp mostrano esiti occupazionali vicini al 90% entro un anno, così come gli Istituti confermano elevate performance. L'apprendistato sarebbe molto efficace, ma ancora sottoutilizzato. Cresce la diffusione di percorsi co-progettati con le imprese e per le imprese».

«La difficoltà di reperimento è spesso la difficoltà delle imprese a impegnarsi in una attività affatto banale: trovare la persona giusta al posto giusto nel momento giusto e tragaruardare con lui/lei un percorso di carriera trasparente. Oggi i servizi per l'impiego possono sostenere l'impresa. I giovani non sono fannulloni. Sono esigenti».

(a.l.)

LE IMPRESE

ALLA RICERCA DI PROFILI TECNICI E SPECIALIZZATI

«I ragazzi vanno dove colgono prospettive e sono molto svegli nell'individuare». **Luca Rossi**, presidente Comitato imprenditoria giovanile Cciao Pn Ud, è pragmatico nell'individuare i canali di comunicazione con i giovani che diventeranno i lavoratori dei prossimi anni. Le imprese della regione cercano tecnici e profili specializzati «facendo la coda» agli Istituti e agli istituti professionali che li formano, potendo contare su «percorsi di formazione di qualità in Friuli Venezia Giulia». Il punto è che di queste persone non ce n'è a sufficienza. Ed è su questo aspetto che si concentra Rossi, perché è «sull'orientamento e la capacità attrattiva che occorre agire».



Luca Rossi, presidente Comitato imprenditoria giovanile Cciao Pn-Ud

Ciò che serve, quindi, «sono scuole tecniche che siano all'avanguardia dal punto di vista dell'apparato tecnologico». In parallelo, prosegue il presidente, «è necessario rafforzare la rete di connessione tra scuole superiori, università e sistema delle aziende regionali: purtroppo non di rado i giovani Fvg non conoscono effettivamente le realtà economiche che sono presenti sul territorio e le opportunità che esse offrono». Occasioni come i “Carrer day”, quindi, «sono molto interessanti e dovrebbero essere potenziati».

Rossi esprime un sostanziale «apprezzamento» per il sistema formativo professionale presente in regione, con gli Istituti che stanno svolgendo un ruolo molto importante, per la capacità «di immergere i giovani in una dimensione estremamente vicina alla vita lavorativa in azienda in tutti i suoi aspetti – anche quelli commerciali – e di formarli con le tecnologie più avanzate».

(a.l.)

I DATI DELLA "RILEVAZIONE CONTINUA SUI LAUREANDI" E IL RAPPORTO ALMALAUREA

CRESCIE LA PROPENSIONE ALL'ESPATRIO

PIÙ DI UNO STUDENTE SU TRE MEDITA DI ANDARE ALL'ESTERO PERCHÉ
«GLI STIPENDI ATTRAGGONO DI PIÙ, COME ANCHE LE PROSPETTIVE DI CRESCITA E DI CARRIERA»

» ANNA DAZZAN

Udine e il Friuli Venezia Giulia continuano a dimostrare di saper trasformare i percorsi universitari in lavoro, ma rimane una certa attrazione verso l'estero. È questo il quadro che emerge incrociando due rilevazioni sull'Università di Udine: il monitoraggio sulla propensione all'espatrio dei laureandi effettuato nell'ambito della "Rilevazione continua sui laureandi" coordinata da **Gian Pietro Zaccomer** e i dati del XXVII Rapporto Almalaurea sulla condizione occupazionale.



Giovanni Cortella, professore dell'Università di Udine e delegato del rettore per il Job placement

Nel 2025 la propensione all'espatrio tra chi ha presentato domanda di laurea (quasi 2.900 studenti) raggiunge il 35,9%, in aumento rispetto al 35,1% del 2024. Il valore resta lontano dai livelli pre-pandemia, quando nel 2018-2019 superava ampiamente il 40%, ma segnala un nuovo rialzo. A colpire è soprattutto il divario di genere: la disponibilità a trasferirsi all'estero è del 41,4% tra i laureandi e del 31,4% tra le laureande. «La propensione



di occupazione del nostro Ateneo, tuttavia, dimostrano l'attrattiva del nostro mercato del lavoro e la preparazione degli studenti». Infatti, sul fronte occupazione, i numeri certificati da Almalaurea per l'Università di Udine restano di rilievo. A un anno dal titolo (laureati 2023) i triennali occupati sono l'84,5%, contro il 78,6% nazionale. Anche i magistrali fanno meglio della media: 86,7% a un anno (Italia 78,6%) e 92,2% a cinque anni (Italia 89,7%). La tenuta generale, però, nasconde differenze marcate tra ambiti disciplinari. Nelle lauree Stem succede una cosa quasi paradossale. «In alcuni casi gli studenti ricevono proposte di lavoro ancora prima di laurearsi», osserva Cortella. «Ad esempio, in ingegneria, ma non solo, l'ingresso nel lavoro è spesso immediato, mentre in altri settori la transizione è più faticosa». C'è poi un nodo che pesa sulle scelte dei neolaureati: la Pubblica

amministrazione. «Una volta era un approdo ambito, oggi la P sconta probabilmente stipendi meno competitivi e una percezione di difficoltà nel riconoscimento delle competenze, anche sta entrando nelle nostre attività di job placement», dice Cortella. Invece, tra le risposte possibili alla scarsa propensione al lavoro dipendente, Cortella indica una direzione netta: l'imprenditoria giovanile. «Molti giovani hanno indubbe capacità e cercano percorsi più autonomi. Proprio per questo diventa decisivo accompagnarli nel valutare le loro idee e a costruire, eventualmente, progetti di attività imprenditoriale». Su questo fronte l'Ateneo sta rafforzando il proprio impegno. «L'Università promuove sempre di più la cultura imprenditoriale, attraverso seminari e momenti di incontro anche all'interno di competizioni di idee di business, come la Start Cup Udine, le cui iscrizioni si chiudono il 30 aprile».

LA FONDAZIONE ITS ACADEMY UDINE

«COSÌ RISPONDIAMO AL FABBISOGNO DELLE AZIENDE»

«Gli ITS sono oggi uno degli strumenti più efficaci per collegare formazione e lavoro: percorsi terziari professionalizzanti, costruiti insieme alle imprese, che rispondono al fabbisogno di tecnici specializzati e accorciano i tempi di inserimento occupazionale», chiosa con franchezza **Paola Perabò**, presidente della Fondazione



Paola Perabò, presidente della Fondazione ITS Academy Udine

ITS Academy Udine. In Friuli Venezia Giulia, dove la denatalità rende ancora più urgente trattene competenze, la loro funzione diventa anche territoriale: formare profili richiesti e creare le condizioni perché restino. «Il "learning by doing" non è uno slogan: è insito negli ITS, che non sono una scuola tradizionalmente concepita», continua Perabò. «Si fa meno teoria nel senso classico e si applica molto: i ragazzi imparano a risolvere problemi, con un approccio multidisciplinare e sistemico». Un'impostazione, questa, rafforzata dagli e dalle insegnanti. «Circa il 60% dei docenti proviene da aziende e dalle libere professioni. Le innovazioni didattiche che nella scuola faticano a partire, qui si sperimentano ogni giorno. E spesso le tecnologie che utilizziamo sono quelle delle imprese partner: questo accorcia molto i tempi di apprendimento». La ricaduta sull'occupazione è evidente. «A un anno dal diploma, in mecca-

tronica siamo al 96% di assunzioni; nel legno-arredo all'84%. Turismo è l'ultimo nato e fa più fatica, non per il percorso in sé ma perché queste figure "intermedie" sono ancora poco comprese e pesa la stagionalità: va cambiata, e la Regione sta lavorando anche su questo aspetto, ampliando l'offerta su enogastronomia e altri ambiti». Il legame con le aziende è la leva che trattiene i giovani. «Siamo al fianco di imprese piccole e grandi. Nelle grandi è possibile "girare il mondo stando in Friuli"; nelle piccole si possono fare percorsi più completi, sperimentare ruoli diversi e crescere in modo trasversale». Fondamentali, secondo la presidente, gli stage. «Parliamo di 400 ore al primo anno e 400 al secondo: è lì che l'azienda osserva, inserisce e, spesso, assume anche prima del diploma». Un percorso che è possibile solo con un'azione di orientamento efficace. «Bisogna lavorare su scuole medie e famiglie, sull'immaginario per cui non per forza l'università è l'unica strada: l'ITS può dare grandi soddisfazioni e opportunità. In un contesto di denatalità, formare e orientare bene i giovani è indispensabile, ma trattenerli richiede che il territorio offra prospettive concrete».

(a.d.)

ITS ALTO ADRIATICO

«FORMAZIONE PROGETTATA CON L'EVOLUZIONE DEI MESTIERI»

«Con gli ITS l'approccio all'apprendimento è completamente diverso, c'è la possibilità reale di portare i ragazzi a un livello di competenze tecniche elevatissimo». Per **Barbara Comini**, direttrice ITS Alto Adriatico, che dal 2011 fa formazione post diploma nel campo dell'Information and Communication Tech-



Barbara Comini, direttrice ITS Alto Adriatico

nologies, non c'è dubbio: la preparazione offerta dagli Istituti tecnologici superiori corre alla stessa velocità del mondo del lavoro. «Prima ancora di domandarsi quale sia il "valore aggiunto" di un diplomato ITS, però, serve un passaggio culturale: oggi l'istruzione secondaria, da sola, non è più sufficiente a garantire competenze tecniche immediatamente spendibili. Le aziende lamentano da anni una distanza crescente tra ciò che esce dalle scuole superiori e ciò che serve». Eppure, molte imprese continuano a muoversi con una logica d'urgenza, secondo Comini. «Io la chiamo la "pesca a strascico", per riempire rapidamente i vuoti di organico, anche quando questo significa inserire ragazzi che hanno bisogno di lunghi tempi di affiancamento. È una risposta immediata al bisogno, ma non una soluzione strutturale». Secondo Comini, invece, gli Istituti tecnologici superiori, «si propongono come uno

snodo strategico tra formazione e impresa, e come uno strumento concreto per trasformare la carenza di competenze in una filiera stabile di professionalità per il territorio». Il modello ITS punta «su una didattica progettata insieme alle imprese e su docenti che arrivano direttamente dal mondo produttivo». Il risultato è un percorso di 2.000 ore, molte di queste trascorse direttamente in azienda tra stage e project work. «Qui sta il primo vantaggio: il giovane acquisisce già familiarità con processi e problemi concreti», conferma Comini. Non si tratta però di semplice addestramento. «In un'economia dove software e tecnologie cambiano rapidamente, la competenza chiave è imparare ad aggiornarsi, saper individuare priorità e problemi e trovare soluzioni: in altre parole, allenare il pensiero critico. Il rapporto con le aziende è il cuore del modello ITS: non perché quest'ultimo è un'agenzia di collocamento, ma perché la formazione è progettata per essere aggiornata con l'evoluzione dei mestieri». C'è poi il nodo del radicamento territoriale. «Nel contesto del Friuli Venezia Giulia, i diplomati ITS spesso vogliono restare vicino alle loro reti sociali e mantenere la qualità della vita. Per molte imprese questo è un vantaggio».

(a.d.)

DA SINGAPORE A LONDRA, DA TORONTO A GLASGOW

ECCO COME IL FRIULI "ESPORTA" I PROPRI TALENTI

QUATTRO STORIE DI GIOVANI PROFESSIONISTI CHE HANNO SCELTO
DI ANDARE ALL'ESTERO. «L'ITALIA FORMA BENE, MA TRATTIENE POCO»

» FRANCESCA GATTI

Ingegneri, medici, manager, professionisti: sempre più giovani scelgono l'estero non come fuga, ma come scelta consapevole e spesso irreversibile. Le loro carriere raccontano un'Italia che forma bene, ma trattiene poco. Quattro storie da Singapore, Londra, Toronto e Glasgow.

Matteo Pertoldi, classe 1985 di Basiliano, è a Singapore dal 2011. Ingegnere-architetto con una laurea al Politecnico di Milano e due anni a Parigi, oggi è imprenditore del gusto con trenta dipendenti. «Sono partito per raggiungere un collega che lavorava qui in uno studio di progettazione specializzato in acciaio e vetro a Gardens by the Bay. L'idea era di fare un'esperienza di un anno fuori dall'Europa e, invece, non me ne sono più andato. Dopo tre anni in studio, ho capito che mi mancavano la parte creativa e il contatto umano. Fin da bambino ho avuto la passione per la cucina e la pasticceria e un'amica mi ha convinto a provare la formula del Supper Club: lei metteva casa, io cucinavo un menu diverso ogni volta. È stato un successo e nel 2014 ho lasciato l'architettura per aprire Atipico - un nome che racconta al meglio il mio percorso - dedicandomi a catering ed eventi per privati, brand della moda e del lusso, ambasciate. Facciamo tutto internamente: pane, pasticceria, finger food. Con il Covid ho aperto l'Atelier, un laboratorio che in poco tempo è passato da 10 a 150 torte alla settimana. Nel 2024, dopo 10 anni, è arrivato Atipico Room #15, un all-day dining in un'ex scuola trasformata in hub delle eccellenze locali, aperto dalla colazione alla cena. Un rientro in Italia? Non ora. Singapore resta il mio trampolino, magari verso l'Europa.»

Annalisa Larese Filon, classe 1981, originaria di Auronzo di Cadore ma friulana d'adozione, vive a Londra dal 2010 con una carriera costruita nel tech e nel settore sales b2b, passando da Gartner a Tableau fino a DeepL, leader nell'intelligenza artificiale applicata alle traduzioni. «Sono partita per Londra dopo la laurea e un primo lavoro a Udine nel settore comunicazione: sentivo il bisogno di mettermi alla prova in un contesto nuovo. Ho iniziato in un'agenzia che trattava prodotti alimentari, poi sono passata alle vendite in una società hardware, un'esperienza che mi ha aperto le porte di Gartner, l'IT advisory leader mondiale. Ho ricevuto una formazione complessa e strutturata, mirata a vendere non il prodotto, ma il



Diana Macri



Jessica Zilli

C'È CHI È PARTITO CON ZAINO IN SPALLA PER UN VIAGGIO E NON È PIÙ TORNATO. LA META ATTUALE RESTA UN TRAMPOLINO PER PUNTARE A RESTARE IN EUROPA O ANDARE NEL RESTO DEL MONDO

in DeepL, AI applicata alle traduzioni complesse per team legali e aziende strutturate, come strategic account per l'Europa del Sud. Tornare in Italia? Non per ora almeno: sono abituata a lavorare con team internazionali e orari flessibili (100% smart working) e gli stipendi non sono comparabili.»

Diana Macri, classe 1991, di Remanzacco, vive a Toronto da nove anni con il compagno, anche lui friulano, Andrea Scozzir. Sommelier diplomata all' AIS FVG e specializzata con corsi internazionali, lavora come Food & Beverage Manager allo Shangri-La Toronto, hotel cinque stelle del gruppo asiatico con strutture in Asia, Europa e America del Nord. «Tutto è nato da una cena nel 2016: volevamo fare un viaggio e abbiamo deciso di andare a trovare una zia in Canada. Abbiamo preparato lo zaino pensando di stare via sei mesi e invece il viaggio si è trasformato in un progetto di vita. Ho cominciato all'hotel Four Seasons con un tirocinio dove poi sono rimasta lavorando nel team di accoglienza clienti, bar e ristorante. Nel frattempo, ho preso la laurea in management della ristorazione e ho approfondito il vino con corsi di specializzazione internazionale. Dal 2023 sono allo Shangri-La: mi occupo di wine buying — scelgo i vini da mettere in carta — e organizzo eventi per il ristorante, il bar e la lobby. Nel 2025 siamo diventati ufficialmente cittadini canadesi. Qui le possibilità di crescere ci sono davvero, basta mettersi in gioco. Abbiamo una bambina di sedici mesi e Andrea lavora nel corporate finance di Four Seasons. L'idea di tornare in Italia c'è, ma vogliamo arrivarci con un progetto: per ora teniamo gli occhi aperti.»

È del 1991 anche **Jessica Zilli** di Giavons di Rive d'Arcano, neurologa e neurochirurga veterinaria. Dopo la laurea a Parma nel 2015 e un dottorato in Germania, ha completato la specializzazione europea e oggi lavora alla clinica veterinaria dell'Università di Glasgow. «Tutto è cominciato con l'Erasmus in Germania. Dopo la laurea sono tornata a Giessen, vicino a Francoforte per uno stage di 4 mesi in una clinica universitaria. C'era una posizione aperta per il dottorato in neurologia e l'ho ottenuta rimanendo lì per 6 anni. Ho fatto una ricerca sull'epilessia nei gatti, lavorando prima in chirurgia, poi in neurologia e neurochirurgia. Negli ultimi 3 anni ho intrapreso la specialistica offerta dall'ECVN — il College europeo di neurologia veterinaria — presso Winchester nella clinica Anderson Moores, e poi mi sono spostata in Scozia dove ho completato la specialistica. Avevo opzioni anche in Usa e Australia, ma ho scelto Glasgow: non troppo lontana da casa e con la possibilità di continuare l'attività di ricerca. Oggi, in un team di sei supervisori, seguo gli specializzandi in formazione, i pazienti e gli studenti universitari. Dal prossimo autunno terrò il corso di neuroscienze "reti neurali". Tornare in Italia non è in programma: purtroppo è difficile trovare la stessa qualità di posizione e le stesse garanzie a lungo termine.»



Matteo Pertoldi



Annalisa Larese Filon

INGEGNERI, MEDICI, MANAGER,
PROFESSIONISTI: SEMPRE PIÙ
GIOVANI SCELGONO L'ESTERO
NON COME FUGA, MA COME
SCELTA CONSAPEVOLE E
SPESSE IRREVERSIBILE

valore: un approccio che continua a guidarmi. Nel 2014 sono entrata in Tableau (visual analytics e business intelligence) dove sono rimasta sette anni con ruoli diversi, lavorando con multinazionali e viaggiando in tutto il mondo. Poi Miro, piattaforma di collaborazione virtuale per team globali, fino al licenziamento che ha colpito tanti nel settore tech, un'ondata che non si è ancora fermata. Oggi sono

DA UN'IDEA ALL'ATTIVITÀ

STORYTELLING DIGITALE, IL PROGETTO DELLA CCIAA

La Camera di Commercio di Pordenone-Udine ha deciso di porsi come il punto di riferimento dinamico e concreto per i giovani che desiderano costruire il proprio futuro lavorativo avviando un'impresa. L'ente ha già messo in campo molte iniziative: fornisce i dati più attuali sui fabbisogni occupazionali per aiutare i giovani a orientarsi tra i settori in crescita e le professionalità più richieste dal mercato, e organizza costanti incontri con le scuole e corsi di formazione specifici per aiutarli a crescere e a declinare passioni e competenze nel mondo più adeguato e vicino al mondo del lavoro. Per rafforzare il legame con gli under 35, la Camera lancia con il 2026 un progetto di storytelling digitale. L'obiettivo è comunicare in modo accessibile, abbandonando i toni istituzionali per uno stile fresco, immediato e coinvolgente. Il cuore dell'iniziativa è una serie di brevi video pensati per i canali social, con formati agili come Instagram Reel e Stories. Ogni contenuto vedrà protagonista un aspirante imprenditore che, attraverso il racconto della propria idea, mostrerà come i servizi camerale possano fare la differenza nel mondo reale. In modo narrativo, i video sveleranno strumenti preziosi, in cui la Cciao può essere un interlocutore affidabile, autorevole e stimolante. È un invito a mettersi in gioco: la Cciao Pn-Ud diventa l'alleata pronta a trasformare la creatività in un progetto d'impresa solido. I video saranno preparati nei prossimi mesi, per essere messi a disposizione sui canali dell'ente.

ALLA LINUSSIO DI CODROIPO

IL PERCORSO BIENNALE CHE CERTIFICA LE COMPETENZE

All'istituto Linussio di Codroipo, settore alberghiero, si è appena chiuso il primo ciclo completo della certificazione delle competenze in FSL (Formazione Scuola-Lavoro, ex PCTO), promosso dalla Camera di Commercio di Pordenone-Udine. Un progetto avviato due anni fa con le attuali classi 5CENO e 5BENO e che arriva a maturazione con risultati concreti: già 15 studenti hanno superato le prove finali. Sono: **Aurora Apollonia, Sheron D'Agostina, Anna Facchinetti, Diego Fusetti, Flavio Gabriele Paul, Davide Rinaldi, Giulian Selleri, Rebecca Toffoli, Samuele Venier, Maksym Melnychuk, Enrico Rodighiero, Guglielmo Volpe, Daniel Sergio Baci, Ferdinando Banzato e Dalila Imamovic.**

Il modello è quello sviluppato a livello nazionale da Unioncamere e declinato sul territorio dall'ente camerale: un sistema che traduce le esperienze pratiche degli studenti in competenze certificate secondo standard europei (EQF), rendendole immediatamente spendibili nel mercato del lavoro. Il percorso prende avvio in terza superiore e si sviluppa nell'arco di due anni, tra lezioni mirate, co-progettazione con le imprese e stage. Gli studenti dell'alberghiero (indirizzi accoglienza, sala e cucina) hanno svolto tirocini di tre-quattro settimane tra la fine della terza e della quarta, in strutture del Nord Est. Un'esperienza che, in molti casi, si è trasformata in opportunità lavorativa. «È un passaggio fondamentale - spiega la docente coordinatrice **Katie Forrest** - perché consente ai ragazzi di capire davvero cosa significa lavorare. Non solo acquisiscono competenze tecniche, ma maturano consapevolezza e responsabilità». Gli studenti affrontano un test online di 50 domande su aspetti tecnici e normativi: dalla sicurezza alimentare alle tecniche di cucina, fino alla gestione della sala e dell'accoglienza; e, una volta superato, ottengono il badge digitale che può essere inserito nel curriculum o nei profili professionali online. «È un vantaggio competitivo importante - sottolinea Forrest - perché affianca al diploma una certificazione riconosciuta, rilasciata da un ente come la Camera di Commercio».

Sara Paluello



Gli studenti che hanno superato le prove finali



LE GUERRE E I NUOVI EQUILIBRI GLOBALI

LE CONSEGUENZE DELL'INSTABILITÀ AMERICANA

«LA CINA ESCE RAFFORZATA DAI CONFLITTI»

«Il mondo multipolare non è più solo uno slogan: ci siamo dentro»: **Giada Messetti**, sinologa e autrice di tre libri sulla Cina, legge l'attuale momento storico in cui l'ordine costruito dopo la Seconda guerra mondiale si sta sgretolando. Cresciuta a Gemona, ha vissuto diversi anni in Cina, lavorando per Rai, Corriere della Sera e Repubblica. Oggi racconta anche il libro più personale, dedicato al terremoto in Friuli del '76. **Il mondo sembra attraversare una fase di ridefinizione degli equilibri: come legge questo momento storico?**



Giada Messetti, gemonese, sinologa e autrice di tre libri sulla Cina

Stiamo vivendo un cambiamento epocale. Per anni abbiamo detto che i picconatori dell'ordine mondiale erano Cina e Russia, invece negli ultimi mesi sono stati gli Stati Uniti a demolire ciò che era stato costruito dopo la Seconda guerra mondiale. Siamo passati da un mondo multipolare a parole a un mondo multipolare nei fatti: Cina, Russia, India, i Paesi del Golfo hanno acquisito peso specifico e non intendono restare a guardare.

A DIFFERENZA DEGLI USA "LA CINA SI STA PROPONENDO AL SUD GLOBALE COME LA POTENZA PACIFICA, RESPONSABILE, AFFIDABILE"

La Cina come si inserisce in questo scenario?

È un attore di primissimo piano. Quello che decide Xi Jinping ha lo stesso peso di quello che fa Washington, eppure in Italia continuiamo a perdere gran parte di questo cambiamento. E poi c'è il paradosso Trump: la sua politica era stata presentata da alcuni come una mossa per indebolire la Cina, ma il risultato va nella direzione opposta. Diversi Paesi con cui Biden aveva rafforzato l'alleanza nell'Indo-Pacifico si ritrovano oggi colpiti dai dazi e costretti a guardarsi intorno in cerca di interlocutori alternativi.

La Cina quindi esce rafforzata dai conflitti in corso?

Sì. La Cina sta cogliendo l'occasione dell'instabilità americana per proporsi al Sud Globale come la potenza pacifica, responsabile, affidabile. Un esempio concreto: nonostante le tensioni nel Mar Cinese Meridionale, sta vendendo diesel e benzina alle Filippine. Il pragmatismo in Cina batte l'ideologia, sempre. Pechino vuole essere percepita come una potenza che parla di pace perché il suo modello dipende ancora in larga parte dall'export.

Qual è l'errore più comune che facciamo quando parliamo di Pechino?

Filtrare con la nostra cultura ciò che fa la Cina, che si muove su schemi completamente diversi. Noi siamo abituati a pensare che uno Stato abbia alleati, la Cina non ragiona così; non vuole sostituire gli Stati Uniti nel ruolo di "poliziotto del mondo". Quello che vuole è influenza, la capacità di far scorrere le sue merci, accedere alle risorse. Nel mio ultimo libro, **La Cina è un'aragosta**, racconto le priorità reali del Paese: invecchiamento della popolazione, crisi immobiliare, denatalità. Sono queste le sfide esistenziali che Pechino deve affrontare, non la conquista del mondo.

Anche il rapporto tra Cina e Russia è matrimonio di convenienza?

Il loro avvicinamento è puramente funzionale: hanno un interesse comune - mettere in discussione l'ordine mondiale a guida americana - e Trump li sta aiutando a raggiungere questo obiettivo senza che debbano fare quasi nulla. È reciproco opportunismo: la Cina sfrutta quello che le serve, quando le serve. Pragmatismo puro. **C'è un libro molto diverso dai precedenti in uscita: "Quando tornano le rondini. Friuli 1976: memorie di un terremoto". Come nasce?**

Era un libro che portavo dentro da tempo. Sono cresciuta a Gemona, sono partita a 19 anni per Venezia e dopo per la Cina. Stando lontana ho capito quanto il terremoto facesse parte di me, anche se nel 1976 non c'ero. Il libro tiene insieme due anime: il racconto storico di quello che è successo e le voci dirette di chi c'era - sei testimonianze libere, a cui ho lasciato spazio per parlare senza filtri, per far uscire paura, dolore, memoria, resilienza.

Francesca Gatti

LA CRISI NEL GOLFO PERSICO

«OCCORRE SPINGERE SULLA TRANSIZIONE VERDE»

Una lettura di sistema sulla partita mediorientale quella di Leonardo Del Piccolo, Research Assistant di Ispi, istituto per gli Studi di Politica Internazionale.

La guerra in Iran ha prodotto effetti immediati su energia e rotte commerciali. Quanto questo shock è congiunturale e quanto invece rischia di ridisegnare in modo strutturale gli equilibri economici globali?

Il Golfo persico continuerà a rimanere uno snodo fondamentale anche dopo la guerra, dal punto di vista sia energetico (da lì proviene circa il 20% del gas e petrolio mondiale) che commerciale (in particolare relativamente a prodotti come alluminio, fertilizzanti ed elio). Tuttavia, la crisi ha effetti potenzialmente duraturi su investimenti e diversificazione delle supply chains mentre rende più urgente, per i paesi più colpiti, accelerare la transizione verso le rinnovabili.

I paesi del Golfo stanno subendo un danno o, paradossalmente, stanno rafforzando il proprio ruolo come hub finanziari ed energetici?

L'impatto sulle monarchie del Golfo si registra su più livelli. I danni derivati dagli attacchi iraniani a obiettivi infrastrutturali ed energetici hanno causato perdite significative ai paesi colpiti. Arabia Saudita e Oman hanno potuto mitigare gli effetti della crisi sfruttando i propri porti esterni al Golfo: capacità di adattamento che rimane però esposta alla vulnerabilità delle infrastrutture critiche come oleodotti alternativi e cavi sottomarini.

LE CONSEGUENZE DELLA GUERRA CONTINUERANNO A GRAVARE SULLE IMPRESE ITALIANE, SOPRATTUTTO IN TERMINI DI COSTI ENERGETICI E INTERRUZIONE DELLE FILIERE

Le strategie di diversificazione delle economie del Golfo reggeranno a uno scenario di instabilità prolungata, oppure la crisi in atto rischia di rallentare questa transizione?

La guerra ha messo sotto i riflettori gli sforzi dei paesi della regione verso la diversificazione economica alla luce sia delle interruzioni energetiche sia degli attacchi iraniani a infrastrutture considerate critiche in questo senso, tra cui aeroporti (turismo e logistica) e data centers (AI). Tuttavia, questi sforzi continueranno



Leonardo Del Piccolo, Research Assistant di Ispi, istituto per gli Studi di Politica Internazionale

al di là del rischio instabilità che, semmai, incentiva paesi particolarmente colpiti come Emirati e Qatar a investire ancor di più in settori come quello della difesa.

La crisi nello Stretto di Hormuz ha evidenziato la fragilità delle catene di approvvigionamento legate al Golfo. Quali nuovi corridoi o alleanze economiche potrebbero emergere in alternativa?

La chiusura di Hormuz s'intreccia con la ricerca, da parte europea, di rotte alternative a Suez (via mare) e la Russia (via terra). Il corridoio Imec, nato come asset strategico per il commercio indo-mediterraneo e attualmente penalizzato dal duplice collo di bottiglia nel Golfo e nord di Israele, vede la possibilità di diversificare i propri percorsi tramite l'inclusione della Siria. Diventano poi sempre più rilevanti iniziative come Middle Corridor (via Kazakhstan e Caucaso) e Development Road (via Iraq), entrambi con sbocco in Turchia, nonostante gap infrastrutturali e limiti di capacità tuttora significativi.

Per le imprese italiane, la guerra rappresenta solo un rischio o può anche comportare nuove opportunità?

Le conseguenze della guerra continueranno a gravare sulle imprese italiane, soprattutto in termini di costi energetici e interruzione delle filiere, oltre che per il calo dell'export verso la regione e per l'inflazione in crescita. L'attuale crisi può rappresentare, però, un'opportunità di adattamento e sviluppo alla luce di un'instabilità possibilmente duratura. Ciò può avvenire tramite la diversificazione delle filiere e una spinta più decisiva verso transizione verde e digitalizzazione.

Marco Ballico

LA SFIDA È RESISTERE SENZA RIPRODURRE LE VECCHIE FORME DI DOMINIO

«TRA PAURA E SPERANZA, L'EUROPA DEVE REINVENTARSI»

IL MODELLO È QUELLO FRIULANO: «QUI ESISTE UN ALTRO MODO DI ABITARE L'EUROPA: PIÙ VICINO ALLE COMUNITÀ, ALLE LINGUE, AI TERRITORI»

» ALBERTO ROCHIRA

“Quello che stiamo vivendo è un tempo che può suscitare insieme paura e speranza”: è l'idea espressa da **Jeffery L. Nicholas**, professore di filosofia al Providence College del Rhode Island e visiting professor al Dipartimento di Scienze giuridiche dell'Università di Udine, intervistato a margine delle open lectures dedicate al futuro dell'Europa e allo sviluppo del Friuli Venezia Giulia.

Come legge questo momento internazionale?

“Mi pare un momento in cui si può essere insieme impauriti e pieni di speranza. Le due cose, per me, dipendono dallo stesso nodo: il logoramento dell'ordine capitalistico e dell'impero americano. La paura è evidente: se crollano gli equilibri costruiti attorno agli Stati Uniti e al dollaro, le conseguenze potrebbero essere molto dure. Ma proprio questa crisi apre anche uno spazio per immaginare un altro modo di vivere insieme.”

Quali sono le sfide principali?

“Per i governi, la sfida è resistere senza riprodurre le vecchie forme di dominio. Per la democrazia il punto è ancora più radicale: la gente non vuole più abbracciare i tiranni del passato, ma spesso continua a cercare la democrazia dove non c'è. Io, seguendo Bookchin, penso che la democrazia esista davvero soprattutto a livello locale. Lo si vede anche in esperienze storiche come quelle



Jeffery L. Nicholas, professore di filosofia al Providence College del Rhode Island

dei nativi americani irochesi: piccole comunità capaci di decidere insieme, senza essere svuotate da un potere superiore. E per i cittadini la sfida è avere fiducia in sé stessi, nella propria capacità di cambiare il mondo e di renderlo più libero.”

Che ruolo può avere l'Europa?

“L'Europa non dovrebbe limitarsi a reagire alle strategie delle grandi potenze. Ha davanti a sé 2500 o 3000 anni di tentativi di governo, di imperi, di confini. Ma il passato è il passato: bisogna inventare qualcosa di nuovo. Quando parlo di Europa, parlo innanzitutto dei cittadini europei. Sono loro che possono aprire una nuova forma di convivenza, rifiutando sia l'allineamento al potere nordamericano e britannico, sia le false promesse di pace e di prosperità che possono provenire dalla Cina. Penso a esempi storici di convivenza come Al-Andalus, nella Spagna medievale: modelli imperfetti, ma utili a ricordare che un'altra strada è possibile.”

L'Ue può trasformare il suo peso economico in influenza politica?

“Solo in parte. Se non mettiamo in discussione il capitalismo, il potere dell'Europa resta soprattutto quello del consumatore, di un grande mercato di cui gli Stati Uniti e Cina hanno bisogno. Questo può servire a guadagnare tempo, ma non basta. Il vero problema, oggi, è il collasso climatico. E allora la domanda diventa: l'Europa vuole usare il proprio peso per rinviare l'inevitabile, oppure per cambiare davvero il modello di sviluppo capitalistico? Se non affrontiamo il clima, avremo problemi enormi nella produzione alimentare, nelle risorse e nella vita quotidiana di milioni di persone.”

Può farsi strada un'Europa confederale?

“Può farlo, ma solo se le decisioni tornano verso il basso e, ai livelli alti, resta soprattutto il coordinamento. In questo quadro il Friuli ha una posizione molto interessante, perché conserva ancora una propria identità storica e culturale. Proprio rivendicando questa specificità, i friulani possono mostrare che esiste un altro modo di abitare l'Europa: più vicino alle comunità, alle lingue, ai territori. È una speranza, certo, ma anche una possibilità concreta. L'alternativa, purtroppo, è lasciare che la crisi climatica faccia il suo corso e restringa sempre di più il margine delle scelte.”

LE CONSEGUENZE DEI CONFLITTI

EXPORT, «FVG ESPOSTO ALLE VULNERABILITÀ»

L'export italiano continua a tenere, ma sotto la superficie emergono squilibri territoriali e settoriali che invitano alla prudenza. In questa intervista **Gianluca Toschi**, ricercatore senior della Fondazione Nord Est legge i dati più recenti su Italia, Nordest e Friuli Venezia Giulia, tra rallentamento del commercio mondiale, dazi e nuove vulnerabilità.

Come stanno export italiano, Nordest e Fvg?

“Se guardiamo ai dati 2025, l'export italiano chiude a +3,3%, mentre il Nordest si ferma a +2,0%, quindi sotto la media nazionale, e nel quarto trimestre mostra anche una flessione congiunturale del -1,1%. Il Friuli Venezia Giulia segna invece un +17,8%, ma è un dato da leggere con cautela, fortemente trainato dalla cantieristica navale. In sintesi: l'Italia tiene, il Nordest rallenta, il Fvg cresce molto, ma soprattutto grazie a un solo comparto. Va anche ricordato che i dati del primo trimestre 2026 non sono ancora disponibili; non abbiamo, quindi, ancora una misura diretta di quanto il peggioramento del quadro internazionale si sia già trasferito sui flussi più recenti”.



Gianluca Toschi, ricercatore senior della Fondazione Nord Est

Quanto pesa già la crisi internazionale?

“Il quadro è chiaramente peggiorato. Il conflitto in Medio Oriente ha aggravato una situazione già fragile, spingendo in alto i prezzi dell'energia, i costi di trasporto e assicurazione e aumentando l'incertezza per commercio e crescita. Inoltre, secondo il FMI, il commercio mondiale rallenterebbe del 2,8% nel 2026. Le proiezioni di Banca d'Italia dicono che nel 2026 le esportazioni saranno frenate dalla debolezza del commercio mondiale. Per un'area come il Nordest, molto aperta agli scambi internazionali, questo significa una vulnerabilità superiore alla media”.

Quali settori e territori soffrono di più per i dazi?

“Se guardiamo ai dati dell'export verso gli Stati Uniti, i comparti più esposti sono quelli che stanno già mostrando le correzioni più marcate. In Friuli-Venezia Giulia, al netto della cantieristica, i comparti più colpiti sono metalli (-50,1%), mobili (-14,5%) e computer ed elettronica (-66,8%). Sul piano tariffario, il quadro resta instabile: dopo la sentenza della Corte Suprema statunitense è stato comunque applicato un aumento generalizzato di 10 punti percentuali, con il rischio di arrivare a 12% medio effettivo. Per l'Italia l'impatto può essere relativamente più alto per la composizione merceologica delle esportazioni verso gli Usa. Nel Friuli-Venezia Giulia soprattutto Pordenone e Udine per la loro esposizione a mobili, metalli e meccanica. In FVG arretrano Pordenone (-5,8%) e soprattutto Udine (-17,1%)”.

Che cosa devono fare ora le imprese?

“Diversificare i mercati è importante, però non è un percorso rapido, soprattutto per le imprese inserite in filiere B2B molto specializzate. Inoltre molte avevano già cercato nuovi sbocchi nei mercati del Golfo, oggi resi più incerti dalle tensioni con l'Iran. L'altra leva è ripensare logistica e approvvigionamenti, perché il conflitto ha già reso più fragili e costose le rotte commerciali.”

Alberto Rochira

LA RUBRICA ETICA&ECONOMIA

L'OBIETTIVO È CREARE UN MERCATO UNICO E UTILIZZARE I FONDI PER LE IMPRESE

La nuova attuale delicata situazione mondiale ha provocato una crescita vertiginosa del prezzo dei carburanti e dei costi dell'energia che preoccupa imprese e cittadini. L'impatto sulla crescita Pil nel 2026 è, per ora, ancora contenuto, ma non sappiamo quanto duri l'incertezza, anzi temiamo che non si giungerà a una serena stabilità in tempi brevi. Le cose potrebbero peggiorare ove non si ponesse realmente fine alla guerra di Israele e Usa contro Iran e Libano.

L'UE DEVE REAGIRE PRENDENDO LE SUE DECISIONI CON UNA VELOCITÀ DIFFERENTE DA QUELLA FINORA ADOTTATA. OCCORRE FAVORIRE UN'AUTONOMIA STRATEGICA ENERGETICA E PUNTARE SU TECNOLOGIA, DIGITALE, INNOVAZIONE

Nell'anno della pandemia da Covid l'Italia perse il 9 per cento di Pil mentre con la crisi del 2008 scese di 5 punti. L'altro tema centrale rimane la scarsità delle materie prime. Su venti milioni di barili che uscivano da Hormuz al giorno, ne arrivavano in Europa meno di un milione. I nostri principali fornitori sono Norvegia, Kazakistan e altri. Si tratta di contratti che prevedono la fornitura a prezzi di mercato, ma il rischio è di comprare a caro prezzo quel petrolio anche se non transita da Hormuz.

S'impone, pertanto, la necessità di favorire una forte e coesa collaborazione tra pubblico e privato in grado di favorire una politica industriale solida capace di accompagnare gli investimenti e rafforzare la competitività italiana. Gli imprenditori e i manager sono pronti a fare la loro parte chiedendo regole chiare e tempi certi per poter programmare e investire con fiducia nel futuro. In Europa dovrebbero immediatamente tagliare il costo dell'energia elettrica disponendo la revisione del meccanismo degli oneri, fiscalizzandoli, relativi all'emissione di carbonio delle centrali termoelettriche. L'auspicio è, poi, che ci sia una graduale ripresa dei flussi di petrolio e gas dallo stretto di Hormuz. Ma nel frattempo, l'Europa deve reagire prendendo le sue decisioni con una velocità differente da quella finora adottata giacché viviamo in un mondo in cui i cambiamenti sono enormemente accelerati.

In questi ultimi anni sono state fatte emissioni di debito comune per finanziare l'Ucraina e il piano Next Gen, ora si vorrebbe favorire il riarmo. Piuttosto che pensare alle armi (e quindi a distruzione, morti, sofferenze) occorre favorire un'autonomia strategica energetica. Occorre puntare, poi, su tecnologia, digitale, innovazione. E perché non collegare l'ampio risparmio delle famiglie europee con le necessità di investimento delle imprese? Per riuscirci occorre armonizzare le regole, introdurre nuovi strumenti finanziari, assicurare fiducia. Il primo passo dev'essere la creazione di un mercato unico europeo con regole uniche per tutti i Paesi europei altrimenti i risparmi vanno negli Stati Uniti e in altri Paesi extra comunitari.

Danielle Damele



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

Foto di Laura Battel - Testi di Chiara Pippo

@GLI_ASINI_DI_MANUTE

DAL RING ALLA STALLA

LA STORIA DI LUCA LANFRIT, EX PUGILE, CHE OGGI, ASSIEME ALLA SUA FAMIGLIA, HA UN ALLEVAMENTO CON UNA TRENTINA DI ASINE E DUE ASINI A RIVE D'ARCANO



Luca Lanfrit

Prima di dedicarsi agli asini, Luca Lanfrit faceva il pugile. Un titolo italiano conquistato sul ring e un soprannome che lo ha seguito anche fuori: Manute, "manina" in friulano. Oggi quel nome è diventato anche quello della sua azienda agricola: @gli_asini_di_manute, a Rive d'Arcano.

Tutto è cominciato con un asinello, tenuto per passione nel cortile di casa. Poi l'occasione: un terreno e un vecchio stabile da rimettere a nuovo e la voglia di fare sul serio, insieme alla sua compagna e alla loro bimba Lavinia. Oggi l'azienda conta una trentina di asine e due asini, un allevamento che rispetta i ritmi della natura – i puledri

crescono liberi, sempre accanto alla madre – e una produzione che ruota attorno al latte d'asina, antico e insieme attualissimo alleato della salute e prezioso supporto proprio per le neomamme.

Il latte è usato non solo puro, ma anche per formaggi a latte misto, biscotti, saponi e perfino liquori. Proprio una bella gamma, frutto di studio, esperienze e intuito. I prodotti si vendono direttamente in azienda, dove Luca e Debora stanno già pensando a nuovi spazi da dedicare alle degustazioni: piccoli tour, picnic, assaggi in mezzo alla natura.

C'è un'attenzione profonda per il benessere animale: le asine

vivono al pascolo, entrano ed escono liberamente dai ricoveri, e si avvicinano con curiosità ai visitatori, soprattutto ai bambini. «Sono animali empatici, intelligenti. Non testardi, come si dice: solo sensibili», ci svelano.

Dal ring alla stalla, quella di Luca è una storia di forza e tenacia. Ma anche di cura, ascolto e dolcezza. Come il latte che ogni giorno munge con pazienza, con rispetto e serenità. Manute non è più solo un soprannome spiritoso, oggi è anche un luogo speciale. Un posto dove la semplicità della vita è magica e sorprendente, dove il tempo fluisce con più autenticità per tutti, a due e a quattro zampe.



Imo Bertolla

@FALEGNAMERIA_BERTOLLA

TRADIZIONE E PASSIONE, COSÌ IL LEGNO PRENDE FORMA

IMO INSIEME ALLA SORELLA GESTISCE L'AZIENDA CHE SU MISURA CREA TAVOLI, TAVERNE, MA ANCHE TETTOIE, BERSÒ, CASETTE, GAZEBO

Certe cose si imparano per prossimità: respirando l'atmosfera della falegnameria fin da bambini, guardando il padre tagliare, piallare, inventare soluzioni. Imo Bertolla non ha scelto di lavorare con il legno a scuola – si è diplomato perito in telecomunicazioni –, ma ha scelto questo mestiere giorno dopo giorno, con le mani, la testa e il cuore, fin da quando, da ragazzino, sistemava qualche cassetto tra un compito e l'altro.

Oggi è lui a guidare la @falegnameria_bertolla insieme alla sorella. A Cusano di Zoppola, dove la storia di famiglia è cominciata più di cinquant'anni fa.

Oggi come allora, tutto viene fatto su misura: tavoli, taverne, ma anche tettoie, bersò, casette, gazebo. Strutture in legno che escono dal laboratorio e prendono strada non solo in regione, ma anche fino a Forte dei Marmi o Santa Teresa di Gallura, ci dice Imo, in giardini e terrazze che vengono così personalizzati con progetti unici.

La forza di questa azienda è proprio lì: nel fatto di essere grande abbastanza da gestire lavori complessi, ma ancora artigiana nel cuore. E nel metodo. «Chi ci sceglie – dice Imo – spesso è chi ci ha

già visto lavorare. O chi è stato mandato da un altro cliente».

Il passaparola funziona, come funziona il legno ben fatto. Un lavoro impegnativo, come impegnativa, oggi, è la ricerca di persone disposte a imparare il mestiere. Imo collabora con le scuole, apre le porte a giovani e apprendisti, si spende anche nel Gruppo giovani di Confartigianato. Ma il ricambio non è sempre facile, anche perché, spesso, per Imo manca il desiderio di mettersi in gioco, più che le capacità, in questo mestiere che però dà tante soddisfazioni.

Nel frattempo, infatti, gli ordini non mancano. E nemmeno la determinazione: quella di tenere viva la tradizione, aggiornandola. Di tenere insieme la cura, il "su misura", l'ascolto del cliente. E di continuare a fare, in legno, qualcosa che duri nel tempo.

COLTELLERIE MASUTTI

IL MAESTRO DELLE FORBICI

OGNI PEZZO È UNA SFIDA E INSIEME UNA SCOPERTA. ANCHE QUESTO È IL SENSO DI UN MESTIERE CHE A MANIAGO OGGI CONTA POCCHI ARTIGIANI



Claudio Masutti assieme alla moglie Emanuela

Non ama stare sotto i riflettori. Preferisce progettare e produrre forbici, piuttosto che parlare di sé: il metallo da regolare, il rumore lieve delle mole, la precisione del filo. E quando gli chiedi di raccontarsi, sorride e lascia la parola a Emanuela, sua moglie e compagna di vita e di lavoro (da quando, lasciata la cattedra da maestra, ha deciso di affiancarlo in laboratorio).

Così scopri che Claudio ha iniziato proprio a Maniago, a 14 anni, alla Coricama, la storica fabbrica di coltelli e forbici. Ha imparato il mestiere partendo dalla regolatura – il cuore di una forbice perfetta – e poi, curioso e veloce, ha appreso tutto: dal grezzo al pezzo finito. Nel 1978 ha aperto la sua attività e nel 1986 il marchio è

diventato solo suo: Coltellierie Masutti.

Oggi le sue forbici, lavorate a mano, sono il segno di una tradizione che si rinnova: modelli per manicure, cuticole, unghie, spesso racchiusi in astucci di pelle cuciti su misura da un'artigiana locale. Eppure, in mezzo alle serie, ci sono storie che raccontano più di ogni biglietto da visita: come quella di una forbice voluta e richiesta da un parrucchiere friulano. Claudio ci ha lavorato per quasi un anno, partendo da zero, sperimentando acciai giapponesi, affinando forme e regolature fino alla perfezione.

«Ho imparato anch'io», confessa con una punta d'orgoglio. Perché ogni pezzo è una sfida e insieme una scoperta. Anche questo è il

senso di un mestiere che a Maniago oggi conta pochi artigiani, ma che non vuole smettere di parlare al mondo: alle fiere, nei mercati, online, e persino dentro un microchip nascosto nell'astuccio, che con un tocco mostra il video di Claudio al lavoro o una dedica personalizzata.

Lui si schermisce, ma basta guardarlo per capire che qui, tra lame e martelli, c'è manualità, sicuramente, ma c'è soprattutto carattere, meticolosità e un'idea chiara di qualità. Quella che resiste al tempo, come le forbici che nascono in questo laboratorio, cuore autentico del Distretto di Maniago.

UNA STORIA DI QUASI DUE SECOLI

CIMOLAI GALLIANO, FERRO DI FAMIGLIA DAL 1830

L'AZIENDA DI FONTANAFREDDA EFFETTUA LAVORAZIONI DI CARPENTERIA MEDIO-LEGGERA TRA TRADIZIONE DI OFFICINA E PROCESSI DIGITALI

L'associata di Confapi Fvg Cimolai Galliano Srl effettua lavorazioni di carpenteria metallica leggera per conto terzi e vanta una storia di quasi due secoli, con una specifica attitudine e specializzazione nel settore del mobile e dell'arredamento, dove la pulizia del dettaglio e la qualità delle finiture incidono direttamente sul valore del prodotto finito.

A Fontanafredda, in provincia di Pordenone, l'azienda porta nel presente una storia cominciata nel 1830 e riconosciuta nel Registro nazionale delle Imprese Storiche d'Italia promosso da Unioncamere.

Le origini dell'Impresa sono quelle di una fucina avviata dal trisavolo Cimolai: il ferro veniva modellato a mano per rispondere ai bisogni concreti del tempo. Nel racconto aziendale ricorrono le prime produzioni – componenti per carri e rimorchi, ferri di cavallo, inferriate – come passaggio iniziale di un percorso che ha mantenuto nel tempo un'identità familiare e una cultura del lavoro centrata su precisione e affidabilità. Il ciclo produttivo integra lavorazioni complementari. Per il taglio laser non ci sono vincoli di forma e viene utilizzato un macchinario con sorgente a fibra, che consente di tagliare anche materiali non conduttivi come ottone e rame. Il risultato si traduce in massima efficienza, grazie all'economicità di utilizzo, la velocità di taglio e la ridotta manutenzione. Vengono poi impiegati sistemi di lavorazione 2D e



3D che permettono di realizzare qualsiasi forma richiesta dalla committenza: tubi tondi, quadri, rettangoli, sezioni speciali, profili aperti ma anche sezioni ad H ed IPE.

La saldatura – MIG/MAG e TIG, con anche saldobrasatura – è una fase centrale, e in Cimolai Galliano opera come una sartoria metallica: ci sono tre robot per i processi automatizzati e quattro banchi riposizionabili, insieme a operatori specializzati, per garantire precisione e velocità nelle diverse fasi. A completamento, vengono effettuate anche lavorazioni accessorie utili a consegnare un'opera finita: forature e svasature, tagli e curvature, eseguite con trapani, cesoie, calandre e curvatrici.

Il presidio tecnico accompagna il processo: l'Ufficio Tecnico offre supporto tailor made, con confronto diretto con il cliente e analisi di fattibilità, finalizzati a fornire un servizio completo "dalla finitura al trasporto", coerente con un posizionamento da partner di filiera più che da semplice fornitore.

In questa prospettiva, la storia non è un elemento celebrativo, ma un criterio operativo: "trasformiamo l'acciaio in opere d'arte su misura da oltre un secolo" diventa dichiarazione di metodo, che tiene insieme manualità, automazione e responsabilità verso la qualità. Una traiettoria che, nel Nord-Est, conferma come Imprese a governance familiare possano innovare preservando identità e radicamento locale.



IL CONVEGNO "RADICI FUTURE: VISIONI E ISPIRAZIONI"

QUANDO LA COOPERAZIONE DIVENTA MOTORE DI SVILUPPO TERRITORIALE

Si è svolto nella sala Valduga della Camera di Commercio PN-UD di Udine, il convegno "Radici Future: Visioni e Ispirazioni", organizzato da Confcooperative Alpe Adria in collaborazione con il progetto Italea del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, accreditato dall'Ordine dei Giornalisti del Friuli Venezia Giulia.

L'incontro, moderato dal giornalista e autore Rai, **Emilio Casalini**, ideatore e conduttore di GenerAzione Bellezza, ha riunito istituzioni, accademici, operatori ed esperti per tracciare nuove prospettive di sviluppo territoriale, con un focus particolare sul turismo di comunità, il turismo rigenerativo e il cosiddetto turismo delle radici. Dopo i saluti introduttivi di **Serena Mizzan**, presidente di Confcooperative Alpe Adria, sono intervenuti **Pierpaolo Roberti**, assessore regionale alle autonomie locali, e **Mauro Bordin**, presidente del Consiglio regionale FVG, che hanno sottolineato l'importanza di un approccio collaborativo e integrato per valorizzare il patrimonio territoriale e culturale della regione.

Il primo panel ha presentato esperienze concrete di modelli cooperativi e turistici orientati alla sostenibilità e alla rigenerazione, tra cui quelli della Cooperativa Sociale La Paranza di Napoli e della Cooperativa di Comunità Corte di Rigoso di Parma.

Renzo Carniello, presidente dell'Associazione Alberghi Diffusi Friuli Venezia Giulia, ha mostrato come il turismo diffuso, in particolare a Sauris e attraverso la Rete Sauris-Zahre, possa favorire la ripresa dei piccoli centri montani. **Francesco Costantini**, professore associato all'Università di Udine ed esperto di linguistica, patrimoni culturali e memorie locali, ha analizzato il turismo di comunità come leva strategica per la rigenerazione dei territori minori.

Spazio anche al progetto Pnrr Turismo delle Radici del Maeci. La coordinatrice, **Marina Gabrieli**, ha illustrato le potenzialità del coinvolgimento degli italo-discendenti nel mondo. **Cristina Lambiase**, coordinatrice del Pnrr Turismo delle Radici per il Friuli Venezia Giulia e docente di turismo rigenerativo, ha condiviso esperienze di ritorno e radicamento di comunità italiane all'estero.

I Comuni delle Radici del FVG, Dogna (Udine) e Sagrado (Gorizia), hanno portato la loro testimonianza diretta evidenziando come la memoria storica e il senso di identità siano strumenti potenti di rigenerazione territoriale.

Si sono tenuti anche tre laboratori riservati agli studenti dell'Università di Udine, dell'Istituto Stringher e ai operatori. La giornata ha confermato come il turismo di comunità e il recupero delle radici identitarie possano diventare motori concreti di sviluppo per il Friuli Venezia Giulia.



L'incontro è stato organizzato da da Confcooperative Alpe Adria in collaborazione con il progetto Italea del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, accreditato dall'Ordine dei Giornalisti del Friuli Venezia Giulia

DAI BANCHI DI SCUOLA ALLE BARBATELLE

FAR CONOSCERE ALLE GENERAZIONI IL VALORE DELLE IMPRESE COLLETTIVE

Dai banchi di scuola alla scoperta di cosa significhi fare cooperazione "sul campo": il progetto "In viaggio verso la cooperazione", promosso da Confcooperative Pordenone e rivolto alle scuole secondarie di secondo grado della provincia, ha vissuto una nuova fase dedicata al vivaismo cooperativo. Infatti gli studenti della classe IV dell'indirizzo agrario dell'istituto superiore Il Tagliamento di Spilimbergo sono stati protagonisti di una mattinata di formazione alternativa, visitando la sede dei Vivai Cooperativi Rauscedo, realtà che rappresenta l'eccellenza mondiale nel settore della viticoltura. Ragazze e ragazzi hanno potuto osservare da vicino le diverse fasi di coltivazione e lavorazione che precedono la spedizione delle barbatelle verso i mercati internazionali.

"Questo progetto - dichiara il presidente di Confcooperative Pordenone **Fabio Dubolino** - ha come obiettivo il far conoscere alle nuove generazioni il valore sociale ed economico delle imprese collettive. Attraverso la visita, gli studenti non solo hanno appreso competenze tecniche, ma anche un modello di fare impresa basato sulla solidarietà e sulla valorizzazione del territorio. Riteniamo sia il modo migliore per stimolare la loro futura autoimprenditorialità e garantire un ricambio generazionale consapevole e preparato per le tante realtà cooperative attive nella nostra agricoltura. Grazie all'Istituto Tagliamento, con la sua dirigente e i suoi insegnanti e ai Vivai Cooperativi Rauscedo per la collaborazione". Come noto Vcr è una realtà leader

a livello mondiale nel vivaismo viticolo, con circa 80 milioni di barbatelle vendute ogni anno in 38 Paesi, capace di esprimere appieno la propria natura cooperativa attraverso 200 soci, 273 dipendenti – che superano le mille 300 unità nei periodi di punta delle lavorazioni stagionali – e un valore significativo sulla crescita economica, sociale e ambientale del territorio del Friuli occidentale. Da poco è stata rinnovata la governance con la conferma, da parte del consiglio di amministrazione della cooperativa, del presidente **Alessandro Leon** e dei vicepresidenti **Enrico D'Andrea** e **Mauro Cesarini** - ai quali vanno le congratulazioni da parte di Confcooperative Pordenone - nonché la recente nomina di **Alessandro Riva** a direttore amministrativo.



NEGLI ULTIMI ANNI LA REALTÀ È PASSATA DA 8 MILIONI DI FATTURATO A 30 MILIONI

PONTAROLO ENGINEERING, RICERCA FA RIMA CON SVILUPPO

L'AZIENDA È UN PUNTO DI RIFERIMENTO NEI SISTEMI COSTRUTTIVI, IN PARTICOLARE PER I VESPAI AREATI E I SISTEMI ICF

» GIADA MARANGONE

Dietro i numeri, i brevetti e la crescita, c'è una storia fatta di scelte, responsabilità e visione: quella di una nuova generazione che in Pontarolo Engineering S.p.A. ha deciso di raccogliere un'eredità importante e trasformarla in futuro.

Nata nel 1953 come impresa edile, l'azienda ha attraversato decenni di evoluzione fino a diventare oggi una realtà manifatturiera strutturata e punto di riferimento nei sistemi costruttivi, in particolare per i vespai areati e i sistemi ICF.

A guidare questa fase di sviluppo sono **Valentina Pontarolo** e **Luca Pontarolo**, entrambi amministratori delegati e rappresentanti della terza generazione dell'azienda. Un passaggio che, come sottolinea Valentina Pontarolo, non è stato scontato: "Il confronto con chi ci ha preceduto rappresenta per noi un valore importante: poter contare su una presenza esperta, capace di accompagnare il cambiamento lasciando al tempo stesso spazio all'autonomia e alla responsabilità decisionale, è stato un elemento fondamentale nel nostro percorso di crescita".

L'IMPRESA HA ESTESO IL PROPRIO AMBITO D'ATTIVITÀ OLTRE L'EDILIZIA TRADIZIONALE, SVILUPPANDO SOLUZIONI INNOVATIVE PER IL VERDE URBANO E LA GESTIONE DELLE ACQUE METEORICHE

Classe 1994, laureata in economia e commercio internazionale, Valentina gestisce la strategia finanziaria e delle risorse umane mentre il fratello Luca, classe 1990, con formazione ingegneristica e un MBA in corso, presidia l'area tecnica-commerciale e gestisce la strategia di sviluppo. Un equilibrio di competenze che si traduce in una gestione solida e orientata al futuro.

Negli ultimi anni, la crescita è stata significativa: l'azienda è passata da 8 milioni di euro di fatturato e 16 dipendenti del 2015, ai circa 30 milioni attuali con 70 collaboratori. La realtà si fonda su



Valentina e Luca Pontarolo, entrambi amministratori delegati e rappresentanti della terza generazione dell'azienda

un solido impegno nella ricerca, nello sviluppo e nella produzione di sistemi costruttivi. Forte dell'esperienza maturata nel settore edile, propone tecnologie brevettate che semplificano il lavoro di costruttori e progettisti, garantendo soluzioni abitative efficienti e confortevoli.

Grazie al know-how maturato nel tempo, la Pontarolo Engineering ha esteso il proprio ambito d'attività oltre l'edilizia tradizionale, sviluppando soluzioni innovative per il verde urbano e la gestione delle acque meteoriche. Parallelamente, ha avviato e consolidato nuove business unit, tra cui Class Design, specializzata nella realizzazione di case chiavi in mano, e Onek, oggi leader europeo nelle pavimentazioni per il settore garden fai-da-te.

A rafforzare la filiera produttiva contribuisce Sintesyplast, società controllata con ulteriori 35 addetti, mentre il percorso di internazionalizzazione ha portato l'azienda ad essere presente anche in Canada e Australia.

Quella di Pontarolo Engineering è una storia in cui il passaggio generazionale non rappresenta un punto di arrivo, ma l'inizio di una nuova fase. Una fase in cui competenze, fiducia e visione condivisa diventano leve concrete per costruire il futuro, ogni giorno.

UNA SOLUZIONE CHE INTERCETTA DUE BISOGNI: LA PROSSIMITÀ E LA COMODITÀ

BOTTEGA URBANA 2.0, IL NUOVO COMMERCIO DI QUARTIERE

UN MODELLO IBRIDO CHE CONIUGA TRADIZIONE E LOGISTICA CONTEMPORANEA

Nel tessuto commerciale di Udine prende forma un modello ibrido che coniuga tradizione e logistica contemporanea. È Bottega Urbana 2.0, in via Bertolio 2/C, progetto imprenditoriale guidato da **Rossella Marsano**, con un passato nel terziario logistico e sociale e una visione precisa: riportare la relazione umana al centro dell'acquisto quotidiano, senza rinunciare all'efficienza dei servizi. L'idea nasce da



un'intuizione semplice ma controcorrente: recuperare la bottega di quartiere "com'era una volta", reinterpretandola in chiave operativa. L'ambiente riflette questa scelta identitaria: legno a vista per scaffali ed espositori dove trovano posto bottiglie di vino, l'ortofrutta disposto su una scaletta artigianale, il pane su un basamento di una vecchia macchina da cucire Singer riutilizzata. Anche le piante aromatiche trovano il loro posto in una fioriera, anch'essa in legno. «È un ambiente pulito e ordinato senza tanti fronzoli», spiega Marsano. All'ingresso, il tappeto con la scritta "Intant Bundi" sostituisce i sensori automatici e invita a rallentare "e a scambiare due chiacchiere". Un'estetica coerente con una proposta commerciale radicata nei prodotti simbolo del territorio, a partire da pane e vino friulani, e rafforzata dallo stemma dell'aquila araldica, richiamo esplicito all'identità regionale. «Questa è la mia dichiarazione di

intenti e di concretezza» aggiunge.

Il valore economico del progetto sta soprattutto nel modello di servizio. Marsano introduce un "ponte logistico" con il "Last Mile": consegna a domicilio per chi effettua la spesa completa e funzione di punto di ritiro pacchi (BRT, Amazon). Una soluzione che intercetta due bisogni in crescita - prossimità e comodità - ottimizzando i flussi di clientela e aumentando la

frequenza di visita. L'estensione degli orari, con aperture continue fino alle 16, risponde alla domanda di flessibilità di lavoratori e pendolari. «Bottega Urbana - spiega - è una resistenza innovativa e coraggiosa che mescola un hub tecnologico alla bottega sotto casa ed ecco il perché è l'evoluzione 2.0».

Un presidio che tutela il commercio di vicinato integrando elementi tecnologici e logistici. «Questo mix di modernità e tradizione è tutela di un quartiere, è identità e radici, un algoritmo difficilmente replicabile». I risultati, in termini di fidelizzazione, confermano la validità dell'approccio: clientela in costante crescita, anche non più giovane, e forte legame con il quartiere, che si traduce in scambi, suggerimenti e persino piccoli oggetti artigianali donati per abbellire le vetrine.

Sara Paluello

DENIS MOLINARI

L'ARTISTA CONTEMPORANEO DELLE FOTOGRAFIE

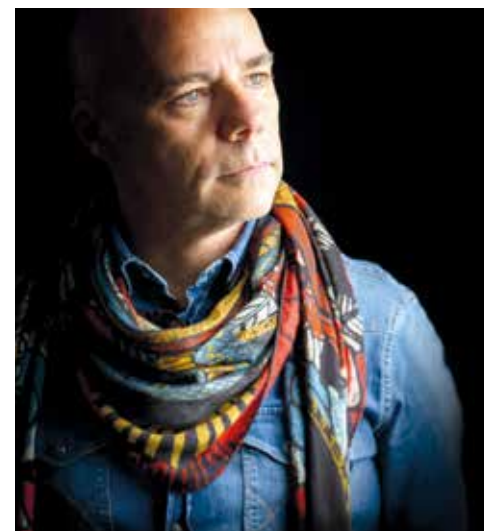
Denis Molinari, classe 1974, è una delle voci più riconoscibili della fotografia contemporanea regionale. Formatosi al Liceo artistico Sello di Udine, indirizzo grafica e fotografia, ha iniziato a lavorare dietro l'obiettivo già durante la leva militare, quando fu assegnato come fotografo alla Brigata Alpina Julia nell'anno dell'Adunata nazionale del 1996. Da allora non ha più smesso: prima uno studio a Cordenons, poi il trasferimento a Casarsa.

La sua fotografia nasce dall'eclittismo: luce, dettaglio, composizione e un uso del colore che negli anni è diventato la sua firma. La sua comunicazione contemporanea registra un mondo in movimento, ricco di contrasto cromatico. Molinari ha lavorato per aziende italiane ed estere - da Electrolux a Jacuzzi, da Prisma Food a Italtica - e per enti pubblici come Regione Friuli Venezia Giulia, CONI e il Consorzio delle Pro Loco. Negli ultimi quindici anni ha affiancato alla fotografia aziendale un'intensa attività nel settore wedding, che considera un terreno di racconto umano più che un genere commerciale. «Il matrimonio è cambiato: oggi è un reportage. I social spingono sugli eccessi, riportando solo alcuni momenti; invece, la realtà è fatta di emozioni vere».



Parallelamente, Molinari ha costruito un percorso di formazione importante: dal 2010 insegna Photoshop e fotografia al CRAF di Spilimbergo e, dal 2012, nei corsi europei IAL FVG. La sua carriera è costellata di premi internazionali: dal Gold Award ai FEP Awards di Bruxelles ai riconoscimenti WPE, passando per Orvieto Fotografia e il premio "Astri Nascenti" di Pordenonelegge. Ha ottenuto anche le qualifiche professionali europee QEP e italiane QIP nella categoria ritratto. Ha esposto in mostre personali e collettive - tra cui Skin alla galleria VastaGamma (oggi PAFF) e Sguardi al Museo Etnografico di Lubiana - e pubblicato libri come Visti da vicino, dedicato al cambiamento sociale, e Sogno Milano, progetto di architettura contemporanea realizzato per l'Expo.

Oggi Molinari sta lavorando a un progetto di grande respiro: l'archiviazione e digitalizzazione di un fondo di oltre 50 mila negativi, destinato al CRAF e al Comune di Casarsa in collaborazione con il Centro Studi Pasolini. «Sono partito dalla pellicola e ho vissuto



Denis Molinari

tutta la transizione al digitale. Mi considero fortunato: la base analogica dà una visione chiara di ciò che vuoi ottenere, mentre chi non ci è nato, nel mondo della pellicola, spesso fatica ad avere una programmazione definita del prodotto finale», spiega. E aggiunge una riflessione sul presente: «La velocità dei social non aiuta. Una fotografia che resti richiede tempo, cura, artigianalità».

Accanto ai progetti personali, continua a lavorare per aziende e cataloghi - dal Salone del Mobile ai set internazionali, come quelli realizzati in Indonesia per un marchio di arredo outdoor di fascia alta - e guarda al futuro con un'idea precisa: contribuire allo sviluppo del wedding internazionale in Friuli Venezia Giulia. «Puglia, Sicilia, Toscana hanno costruito un mercato enorme. Noi abbiamo castelli, laghi, il mare, le montagne: nella nostra regione non manca niente».

Rosalba Tello

UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER IL MONDO AGRICOLO REGIONALE

LA BUONA TERRA FESTEGGIA 25 ANNI DI CRESCITA

OGGI È UNA VERA E PROPRIA COMUNITÀ CON OLTRE 550 SOCI UNITI
DALL'OBIETTIVO COMUNE DI VALORIZZARE OGNI RACCOLTO

Un traguardo importante che racconta una storia di cooperazione, territorio e agricoltura condivisa. La cooperativa La Buona Terra, associata a Legacoop Fvg, celebra i suoi primi 25 anni di attività con l'assemblea annuale dei soci in programma domenica 3 maggio alle 10 nella sede di Fiumicello Villa Vicentina. Un'occasione anche per un momento di festa per una realtà cresciuta negli anni fino a diventare un punto di riferimento per il mondo agricolo regionale. Fondata sul valore della collaborazione e del sostegno agli agricoltori, La Buona Terra rappresenta oggi una vera e propria comunità con oltre 550 soci e socie uniti e unite dalla passione per la terra e dall'obiettivo comune di valorizzare ogni raccolto. Un

percorso di crescita che si riflette anche nei numeri. La cooperativa ha infatti raggiunto un fatturato di quasi 20 milioni di euro. «Nata 25 anni orsono dalla fusione di due realtà cooperative -

**È STATA PORTATA A TERMINE
L'ACQUISIZIONE DEGLI IMMOBILI,
OGGI SEDE DELLA COOPERATIVA,
RECUPERANDO DELLE STRUTTURE
ALTRIMENTI IN DISUSO**



spiega il presidente **Samuele Pozzar** -, la nostra compagine si appresta a festeggiare non solo un compleanno. Abbiamo anche portato a termine l'acquisizione degli immobili, oggi sede della cooperativa, recuperando delle strutture altrimenti in disuso a loro tempo già sede di cooperazione agricola. Un lungo percorso di condivisione fiducia e impegno con i nostri associati che ora ci proietta in un futuro di nuove sfide con un saldo legame con il territorio».

**LA COOPERATIVA COMMERCIALIZZA
ALL'INGROSSO CEREALI E
GRANAGLIE CONFERITI DA SOCI
E TERZI E VENDE MEZZI TECNICI
PER L'ATTIVITÀ AGRICOLA**

Con sede a Fiumicello Villa Vicentina, La Buona Terra accompagna gli agricoltori in tutte le fasi del ciclo produttivo, dalla semina alla raccolta, offrendo servizi, consulenza e soluzioni su misura. La cooperativa commercializza all'ingrosso cereali e granaglie conferiti da soci e terzi e vende mezzi tecnici per l'attività agricola con attenzione a tutte le filiere produttive.

L'assemblea del 3 maggio sarà quindi non solo un momento istituzionale, ma anche un'occasione per guardare al futuro, rafforzando il senso di appartenenza e la rete di relazioni che da sempre caratterizza la cooperativa.

«La Buona Terra è un esempio concreto di come il modello cooperativo sappia generare valore economico e sociale - evidenzia la presidente di Legacoop Fvg, **Michela Vogrig** -. In questi venticinque anni ha saputo crescere mantenendo saldi i principi della cooperazione, mettendo al centro le persone, il buon lavoro, investendo sul territorio nel quale opera. Un'esperienza che dimostra quanto la collaborazione sia una leva fondamentale per affrontare le sfide del settore agricolo».

Un anniversario che celebra dunque non solo una storia imprenditoriale, ma una visione condivisa, quella di un'agricoltura capace di innovare restando radicata nella propria terra.

A UDINE IL CONVEGNO PROMOSSO DA CECCARELLI GROUP

INVERNO DEMOGRAFICO, LA SFIDA CHE CAMBIA IL LAVORO

ISTITUZIONI, IMPRESE E MONDO ACCADEMICO A
CONFRONTO SU CARENZA DI MANODOPERA

Non più un rischio lontano, ma una trasformazione già in corso che sta cambiando il volto del lavoro e della società. Al Bluenergy Stadium di Udine il convegno "Inverno demografico. Trasformare la sfida in valore", organizzato da Ceccarelli Group, ha acceso i riflettori su una delle emergenze più decisive del nostro tempo: meno nascite, popolazione che invecchia e imprese sempre più in difficoltà nel trovare personale.

Un confronto partecipato tra istituzioni, imprese e mondo accademico che, moderato dal giornalista Sebastiano Barisoni, ha restituito un quadro chiaro di un fenomeno diventato strutturale e che richiede risposte integrate.

Sul fronte delle politiche pubbliche, l'assessore regionale al Lavoro, Formazione e Istruzione **Alessia Rosolen** ha illustrato le misure messe in campo dal Friuli Venezia Giulia per sostenere famiglie e natalità, con investimenti crescenti e interventi strutturali lungo tutto il ciclo di vita delle persone. Un impegno che punta anche a trattenere i giovani e attrarre nuove competenze. Da parte sua, invece, il docente e ricercatore

dell'ateneo friulano **Alessio Fornasin** ha invitato a una lettura realistica del fenomeno: la natalità resterà bassa e gli effetti delle politiche si vedranno solo nel lungo periodo. Da qui la necessità di strategie stabili e condivise, capaci di andare oltre le logiche di breve termine.

Tra gli interventi anche quello di **Silvio Brusaferrò**, professore ordinario di Igiene generale e applicata, che ha sottolineato la centralità della qualità della vita e della prevenzione, e di mons. Dino Bressan, vicario generale dell'Arcidiocesi di Udine, che ha richiamato il tema culturale, segnato da insicurezze e perdita di fiducia nel futuro. Dal mondo imprenditoriale, infine, **Dario Roncadin**, amministratore delegato di Rondadin Spa, ha evidenziato come la competizione per il lavoro sia ormai globale e come, per attrarre persone, non basti più offrire un impiego, ma un vero progetto di vita.

A chiudere il convegno **Luca Ceccarelli**, presidente di Ceccarelli Group. «L'inverno demografico è già una realtà - ha spiegato - e dobbiamo affrontarlo come un'urgenza. Le imprese devono diventare protagoniste del cambiamento, investendo su sostenibilità, qualità del lavoro e integrazione». Da qui l'illustrazione di alcuni progetti di integrazione lavorativa e attrazione di manodopera dall'estero messi in campo dall'azienda a Ovaro. Una dimostrazione concreta di come la collaborazione tra pubblico e privato possa trasformare una criticità in una leva di sviluppo per la comunità, proprio perché «crediamo - ha concluso Ceccarelli - in un modello in cui l'impresa restituisce valore al territorio».



FIABALIBERATUTTI!

UN MONDO DA TOCCARE E IMMAGINARE

Tanti appuntamenti per coinvolgere bambini e bambine, famiglie, scuole e comunità in un percorso tra arte, natura e fantasia grazie a tante attività educative e laboratori. Ha preso il via la decima edizione di "Fiabaliberatutti!", la rassegna promossa con il contributo della Regione dalla cooperativa Melarancia di Pordenone, associata a Legacoop Fvg, e realizzata in partenariato con il Comune. Un appuntamento consolidato che, fino al 17 maggio nella Villa di Parco Galvani e al Palazzo del Fumetto, proporrà un ricco calendario di laboratori e attività didattiche, rivolte anche alle scuole dell'infanzia e primarie. Dalle esperienze sensoriali per i più piccoli ai percorsi tra arte e sperimentazione, fino all'utilizzo di strumenti digitali narrativi, ogni



**AL VIA LA DECIMA
EDIZIONE DELLA
RASSEGNA PROMOSSA
DALLA COOPERATIVA
MELARANCIA E CHE
TRASFORMA PORDENONE
IN UNA FAVOLA**

proposta è pensata per favorire l'espressione individuale e il lavoro di gruppo. Non mancherà lo spazio "Ricicleria", dove materiali di scarto si trasformano in oggetti creativi, promuovendo al tempo stesso educazione ambientale e immaginazione.

Cuore della rassegna è la mostra allestita al Palazzo del Fumetto, una ricca antologia di illustrazioni selezionate dall'ultima edizione de Le Immagini della Fantasia della Fondazione

Štěpán Zavrel di Sarmede (Tv). Un percorso immersivo e multisensoriale pensato per stimolare non solo lo sguardo, ma anche il tatto e l'ascolto, invitando i più piccoli a vivere l'arte in modo attivo e partecipato.

La rassegna si arricchisce inoltre delle Giornate della Pedagogia, momenti di approfondimento riconosciuti a livello nazionale, che coinvolgeranno educatori, insegnanti e cittadini interessati ai temi dell'infanzia e della formazione. «Fiabaliberatutti! è un progetto che negli anni è diventato una vera comunità educante - sottolinea la presidente di Melarancia, **Maria Giordana Panegos** -. Mettiamo al centro i bambini e le bambine, offrendo loro esperienze che uniscono creatività, relazione e scoperta, con uno sguardo attento all'ambiente e ai linguaggi contemporanei».

Un valore riconosciuto anche dal mondo cooperativo. «Questa iniziativa rappresenta un esempio concreto di come la cooperazione sappia generare impatto culturale e sociale - evidenzia la presidente di Legacoop Fvg, **Michela Vogrig** -. Melarancia costruisce reti, coinvolge il territorio e investe sulle nuove generazioni, contribuendo a rafforzare il legame tra educazione, cultura e comunità». Per maggiori informazioni: www.fiabaliberatutti.it

MAISON RESTAURANT, IN VIA PLANIS A UDINE

SULLA TAVOLA I GUSTI E I PROFUMI DELLA SICILIA

Eccellenze di mare ispirate ai gusti e ai profumi della Sicilia caratterizzano la nuova offerta di Maison Restaurant, situato in via Planis 30 a Udine. Da febbraio il ristorante ha rinnovato la sua proposta enogastronomica puntando su un menù di mare, mentre in precedenza si contraddistingueva per un menù di terra, con offerta di secondi e grigliate.

DA FEBBRAIO IL RISTORANTE HA RINNOVATO LA SUA PROPOSTA ENOGASTRONOMICA PUNTANDO SU UN MENÙ DI MARE MENTRE IN PRECEDENZA SI CONTRADDISTINGUEVA PER UN MENÙ DI TERRA, CON OFFERTA DI SECONDI E GRIGLIATE

«Il nostro ristorante – ha spiegato **Radisa Avramovic**, che ha preso le redini del locale gestito dalla sua famiglia dal 2018 – era conosciuto soprattutto come braceria. Da febbraio – ha proseguito – abbiamo rinnovato la cucina, grazie all'incontro con lo chef siciliano Gianluca Burzotta, appena rientrato in Italia da un'esperienza in Germania».

Che cosa propone la nuova cucina?

«In tavola porteremo pesce che arriva direttamente dalla Sicilia – precisa il giovane imprenditore, classe 2000 – e i piatti saranno rivisitati e rielaborati, di ispirazione mediterranea». Con un tocco raffinato e ricercato. Cercando di intercettare i gusti di una clientela alla ricerca di pesce in città.

E come ha risposto la clientela nei primi mesi?

«La risposta è stata buona – risponde Radisa – abbiamo riempito spesso i coperti interni e per l'estate puntiamo a riempire anche i posti esterni, arrivando a 60 coperti». Dispone infatti di un giardino riservato, dove gustarsi un aperitivo o una cena rilassata in compagnia, in una cornice urban chic.

Quale elemento vi caratterizza?



Da sinistra, Andrea Avramovic, Gianluca Burzotta e Radisa Avramovic

«Oltre ai prodotti selezionati – precisa – ci teniamo ad offrire un servizio accogliente e caloroso». E l'accoglienza familiare è uno dei punti di forza della famiglia Avramovic, famiglia di ristoratori. Dopo aver iniziato nel 2018 con il Maison, ora la famiglia gestisce anche altri locali: l'hotel ristorante Al Trivio di San Leonardo, il ristorante

IL LOCALE È GESTITO DALLA FAMIGLIA AVRAMOVIC, CHE GESTISCE ANCHE L'HOTEL RISTORANTE AL TRIVIO DI SAN LEONARDO, IL RISTORANTE AL PIAZZALE E L'HOTEL CASA DEL PELLEGRINO A CASTELMONTE DI PREPOTTO

Al Piazzale e l'hotel Casa del Pellegrino a Castelmonte di Prepotto. Qui l'offerta punta soprattutto ai piatti della tradizione friulana e l'attività si concentra molto nei mesi estivi. Mentre i genitori si concentreranno sui locali tra Prepotto e San Leonardo, Radisa con il fratello Andrea, gestirà in prima persona il Maison Restaurant a Udine. «Grazie alla gestione familiare – conclude – riusciamo ad essere flessibili.»

Mara Bon

A TORREANO DI MARTIGNACCO IN VIA VILLA ITALIA

CARNI SELEZIONATE E PRODOTTI DI FILIERA CONTROLLATA

Dalle preparazioni più tradizionali alle lavorazioni artigianali, un banco sempre ricco e curato, carni selezionate con rigore e prodotti di filiera controllata. A Torreano di Martignacco, in via Villa Italia, la macelleria di Nicolas Eletto è un punto di riferimento per chi cerca carne di alta qualità e un servizio attento a tutte le esigenze. Inaugurata tre anni fa, questa bottega della carne, in cui il rispetto delle materie prime è un requisito fondamentale, rappresenta anche la realizzazione di un sogno di questo giovane imprenditore di 33 anni: «Da 14 anni svolgo questo mestiere e il desiderio di mettermi in proprio creando un mio spazio si era fatto sempre più insistente – sono le parole di **Nicolas Eletto** –; poi tre anni fa si è palesata questa opportunità e ho deciso di non lasciarmela scappare». Passione e competenza s'incontrano ogni giorno in questa attività, in cui i prodotti del territorio sono protagonisti, anche se accanto al banco sempre fornito con attenzione e cura, con una proposta di carni e altre preparazioni artigianali, domina la vetrina con costate e pezzi



INAUGURATA TRE ANNI FA, LA BOTTEGA, IN CUI IL RISPETTO DELLE MATERIE PRIME È UN REQUISITO FONDAMENTALE, RAPPRESENTA ANCHE LA REALIZZAZIONE DI UN SOGNO DI NICOLAS ELETTO, GIOVANE IMPRENDITORE DI 33 ANNI

di carne di tagli diversi provenienti dall'Italia e dal mondo. «Nella mia macelleria cerco di portare avanti una filosofia chiara: offrire solo il meglio, privilegiando allevamenti affidabili e metodi di lavorazione che esaltino sapore e qualità – spiega – e cerco sempre di proporre prodotti diversi per accontentare la mia clientela».

Il banco sempre fornito e alcune preparazioni più speciali, dai cordon bleu senza glutine a quelli con la panatura alla pizzaiola, ma anche bacon e corn flakes, per dare un tocco di originalità a un piatto sempre amato. Tutte le preparazioni sono attente anche alle intolleranze: niente glutine e prodotti sempre freschi. Dalla carne bovina selezionata, ideale per bistecche e grigliate, fino alle preparazioni di suino e pollame e una ricca selezione di preparati pronti da cuocere: hamburger gourmet, spiedini, arrostiti farciti e specialità stagionali, perfetti per chi desidera portare in tavola qualcosa di sfizioso senza rinunciare alla qualità, e poi musetto e salsiccia di propria produzione. «Sono molto felice, mi sento realizzato e appagato anche per il rapporto instaurato con i clienti – conclude l'imprenditore –: disponibilità, consigli personalizzati e suggerimenti di cottura diventano un momento di confronto, in cui la professionalità si traduce in fiducia».

Giulia Zanella

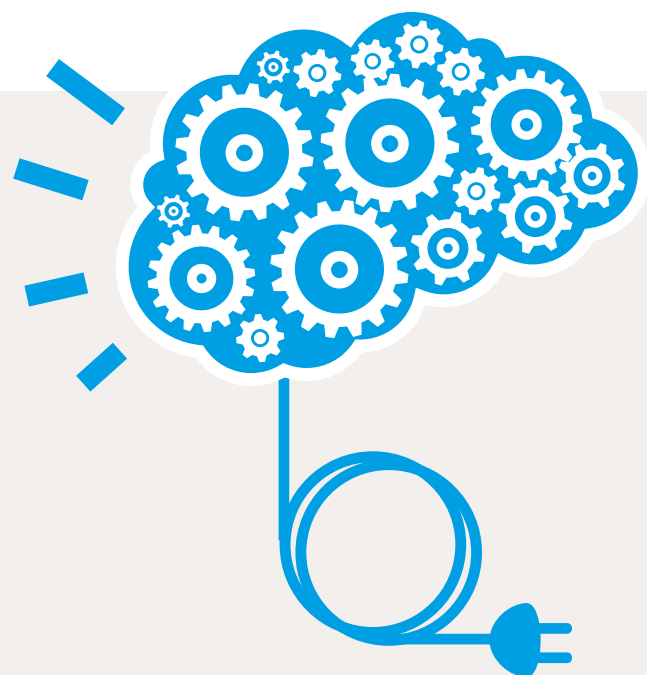
MARCHI BREVETTI DISEGNI

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



LA FAMIGLIA DEL NEGRO GESTISCE IL LOCALE DAL 1985

AL MOLINO, RISTORANTE CHE SA... DI RACCONTO

UNA TAPPA NEL LOCALE DI GLAUNICCO DI CAMINO AL TAGLIAMENTO È UN VIAGGIO TRA CIBO, STORIA E ARTE
CON I RIMANDI A IPPOLITO NIEVO, PADRE DAVID MARIA TUROLODO E LE FOTO DI ELIO CIOL

» MARCO BALLICO

«Un mulino che è lì presso a quella campestre solitudine presta conforme il movimento e, sarei per dire, la parola. Tuttavia sarebbe ingiustizia se non mi ricredessi dall'aver chiamato quel mulino un'opera d'arte...». Moira Del Negro usa la citazione di Ippolito Nievo (Il Varmo, 1856) per presentare Al Molino, ristorante della minuscola frazione di Glaunicco di Camino al Tagliamento. Una storia lunga secoli e una gestione di famiglia che prende avvio nel 1985. Dopo aver lavorato per anni in località turistiche, **Gino Del Negro**, con la moglie **Elda** e il fratello **Renato**, innamorati del posto, avevano accettato la sfida della trasformazione di un fabbricato abbandonato in ristorante. Nel 2000, l'ingresso nello staff di **Moira** e **Rebecca**, le figlie di Gino: un passaggio importante per innovare l'offerta.

AL MOLINO METTE A DISPOSIZIONE QUATTRO SALE, CIASCUNA CON FINALITÀ DIVERSE. L'IMPRONTA DELLA CUCINA È CLASSICA, TRADIZIONALE MA SOPRATTUTTO GENUINA

Al Molino mette a disposizione quattro sale, ciascuna con finalità diverse. Quella delle macine, con gli ingranaggi storici; la Turoldo, che ospita la mostra delle foto di Elio Ciol, sulla scena del film "Gli ultimi" di Padre David Maria Turoldo, e una quarantina di coperti cui, d'estate, si aggiunge la terrazza panoramica fronte ruota («pale - racconta Moira - che hanno visto suggellare centinaia di promesse d'amore»). E ancora, la sala del caminetto e la Ippolito Nievo, situata al centro del giardino e composta di sole vetrate, adatta per ogni tipo di cerimonia.

L'impronta della cucina è classica, «tradizionale ma soprattutto genuina - sottolinea la titolare -, fatta di piatti che raccontano l'amore e l'artigianalità della lavorazione delle materie prime e l'impegno nella selezione degli ingredienti». Nel menù di primavera troviamo gli asparagi e le erbe di campo, tra le quali luppolo selvatico, carletti e tarassaco, che compongono i ravioli della casa. Le carni di cortile accompagnano invece gnocchetti di patate e tagliatelle rustiche. Tra i secondi, l'agnello in costicine è a scottadito, mentre il petto d'anatra rimane il piatto della tradizione. Non mancano degustazioni di salumi e formaggi e le carni alla griglia. Chiusura con tiramisù o uno strudel di mele con crema pasticcera. La carta dei vini comprende prestigiose etichette di vini regionali. Al Molino (0432/919357) apre dal giovedì alla domenica (10-14.30, 19-22) e il mercoledì solo a pranzo.

IN CENTRO A COLUGNA

NUOVA GESTIONE ALLA "PENNA BIANCA"

Il bar-caffetteria "Penna Bianca" di Colugna di Tavagnacco, ha una nuova gestione. Situato di fronte alla chiesa parrocchiale (in piazza Garibaldi 3), dal febbraio scorso è nelle mani dei coniugi di origine albanese, **Esmerina Hoxha** e **Loresco Bushi** che provengono già da esperienze di miscita.

«In passato, abbiamo gestito un bar sulle spiagge albanesi ma, siccome siamo in Friuli da oltre vent'anni - spiega Loresco - abbiamo deciso di impegnarci in un'attività vicino a casa e, perciò, siamo approdati al "Penna Bianca". Gli arredi del locale sono rimasti gli stessi della gestione precedente e abbiamo mantenuto pure il nome "storico" del bar». Il "Penna Bianca" è un ambiente luminoso e moderno. Serve colazioni, pranzi veloci, cocktail, panini, toast e stuzzichini vari. Il vino della casa proviene da una cantina dei Colli Orientali e, ogni taj, viene accompagnato con un piccolo stuzzichino preparato dalla creatività di Esmerina. Tra la spina e la bottiglia, c'è la scelta tra una decina di birre diverse. I posti a sedere, all'interno, sono una ventina e alcuni confortevoli divanetti occupano lo spazio esterno. C'è anche una sala slot e il servizio del Superenalotto. Saltuariamente, vengono organizzati degli eventi serali per far vivere la piazza. «In questi due mesi - dice Loresco - abbiamo visto incrementare la clientela e, perciò, siamo contenti. Ma siamo ancora più soddisfatti nel vedere che molte persone tornano a trovarci, confermando così la qualità del nostro servizio. Vogliamo essere parte attiva della comunità e interagire soprattutto con i giovani. Se troveremo un collaboratore/collaboratrice che stiamo cercando, proveremo anche ad allungare l'orario di apertura che, per ora, è diviso tra me ed Esmerina». Il martedì pomeriggio il "Penna Bianca" è chiuso. La mattina apre dalle ore 6.30 alle 14.00. Durante gli altri giorni della settimana, l'orario è continuato: dalle 6.30 alle 22.00. Per contatti e info: 349 0676967.



Loresco Bushi e Esmerina Hoxha

Adriano Del Fabro

NOVITÀ IN CASA FORÀN E GALASSIA

BIRRE FRIULANE, IL SUCCESSO ARRIVA DA LONTANO

Due le notizie che vi segnaliamo questo mese nel mondo birrario artigianale friulano. La prima è la doppietta messa a segno dalla lager chiara Foràn del birrificio omonimo di Castions di Strada, con l'argento al Concours International de Lyon e l'oro al Frankfurt International Trophy. «È una Italian Pils [riversitazione italiana delle Pils con luppoli nobili aggiunti a freddo, ndr] che faccio sin dagli inizi - afferma il birraio, **Ivano Mondini** -. Posso quindi dire di essere tra i pionieri dello stile in Fvg». Poi c'è l'iniziativa della pordenonese Birra Galassia; che, dopo aver lanciato un sondaggio su quale stile i clienti avrebbero voluto trovare, ha presentato l'11 aprile la sua EXP#17, una British Golden Ale. «È stata una felice coincidenza che abbia vinto questo stile - osserva il birraio **Davide Bernardini** - perché è quello su cui abbiamo più da raccontare: Andrea, uno dei nostri collaboratori, è un grande esperto di birre inglesi e ha fatto tanti viaggi in UK. Abbiamo così potuto accompagnare i clienti tramite i nostri canali social nella visita al malificio Simpson in



Norfolk dove ci siamo riforniti dei malti, e nei luppoli del Kent, dove ci siamo procurati i luppoli». È nata così questa birra chiara caratterizzata da equilibrio e freschezza, e profumi tra il floreale ed erbaceo che richiamano anche le erbe aromatiche. Birra Galassia si prepara poi alla premiazione della terza edizione del concorso "Space Coasters - un sottobicchiere per Birra Galassia", promosso con Vivacomix nell'ambito del bando creatività della Regione Fvg (bando su vivacomix.net): aperto fino al 29 maggio, si concluderà con la premiazione e la mostra di 20 opere selezionate il 13 giugno. «Abbiamo avuto 500 partecipanti lo scorso anno - conclude Davide - e siamo molto fiduciosi anche per questa edizione».

Chiara Andreola

SI RIVOLGE ALLE REALTÀ OPERATIVE NEI COMUNI CLASSIFICATI COME "DISASTRATI" NEL 1976

IL PREMIO "PMI: RADICI NEL FUTURO"

IL RICONOSCIMENTO È STATO ISTITUITO PER ONORARE IL 50° ANNIVERSARIO DEL SISMA CHE HA COLPITO IL FRIULI

Mezzo secolo può sembrare un'eternità, oppure il battito di ciglia necessario a trasformare una cicatrice profonda, come il Terremoto, in un punto di forza. Nel 2026, il Friuli riguarda indietro e si proietta in avanti, e lo fa anche con un riconoscimento a queste cinquantennali di tenacia e di riscatto. La settima edizione della "Premiazione dell'economia e dello sviluppo", indetta dalla Camera di Commercio di Pordenone-Udine, sarà come sempre occasione per fare il punto sullo stato dell'economia regionale di oggi, ma sarà anche un momento speciale di celebrazione di questo anniversario indelebile, con un evento nell'evento. Nel nuovo bando Premiazione, appena aperto, è indetto infatti il premio speciale "Pmi: radici nel futuro", istituito per onorare il 50° anniversario dei sismici del 1976. «È un tributo riservato a quelle piccole e medie imprese che hanno resistito, mantenendo salda l'attività dal periodo antecedente il terremoto fino a oggi. Si rivolge alle realtà operative nei Comuni classificati come "disastrati" nel 1976, aziende che hanno dimostrato una resilienza d'acciaio, attive prima del sisma, resilienti nella ricostruzione, capaci di ricostruire e rimodulare la propria attività contribuendo alla rinascita del tessuto sociale e il capitale umano del territorio», spiega il presidente Cciao **Giovanni Da Pozzo**.

Ma il bando per la Premiazione 2026, che porterà alla cerimonia solenne programmata a Udine il prossimo autunno, è un mosaico come sempre vasto, che intende fotografare l'intera dorsale economica del Friuli. C'è spazio per la "Fedeltà al lavoro", con medaglie d'oro destinate a quei lavoratori dipendenti che vantano almeno 30 anni di servizio ininterrotto, custodi di un sapere che non si impara sui manuali ma si tramanda con il fare. Un riconoscimento che si estende anche a chi è andato in pensione negli ultimi 18 mesi, a suggello di una vita dedicata alla crescita della propria azienda.

L'orizzonte del concorso abbraccia poi storia e modernità. Tra le categorie spiccano il premio per l'"Innovazione e trasformazione digitale", dedicato a chi ha saputo re-ingegnerizzare i processi mettendo al centro le persone, e il riconoscimento "Impresa ambiente cultura", per le realtà che integrano sostenibilità e patrimonio artistico nel proprio modello di business. Non mancano i riflettori puntati sull'"Impresa Generazione Domani", dove la guida è affidata a giovani under 35 capaci di intercettare i nuovi trend globali, e sul "Passaggio Generazionale", che premia la longevità di famiglie imprenditoriali giunte almeno alla terza generazione.

Per partecipare a questa narrazione collettiva dell'eccellenza locale, le domande devono pervenire alla Camera di Commercio entro le ore 12.30 del 29 maggio prossimo. La modalità è tramite Posta elettronica certificata (Pec) all'indirizzo istituzionale cciaa@pec.pnud.camcom.it o via raccomandata cartacea. I moduli e i dettagli tecnici, inclusi i requisiti di regolarità tributaria e contributiva, sono già disponibili sul portale dell'ente, www.pnud.camcom.it.



Il premio speciale è stato istituito all'interno della settima edizione della "Premiazione dell'economia e dello sviluppo"

500 PERSONE ATTESE

MIRABILIA TORNA A UDINE IL 16 E 17 GIUGNO

A dieci anni dalla precedente tappa friulana, Mirabilia torna a Udine. Il 16 e 17 giugno 2026 il quartiere fieristico di Udine Esposizioni, a Martignacco, ospiterà la XIV edizione della Borsa del Turismo culturale e delle produzioni agroalimentari di qualità, promossa da Isnart nell'ambito del Progetto Speciale Mirabilia, con l'organizzazione congiunta della Camera di commercio di Pordenone-Udine e delle Camere di commercio aderenti.

Il programma prevede due distinti appuntamenti B2B. Il primo è dedicato al turismo e coinvolgerà aziende del territorio di Pordenone-Udine con altre aziende delle altre aree Mirabilia d'Italia, tra tour operator, agenzie di viaggio, strutture ricettive e operatori dell'incoming, che potranno incontrare circa 55 buyer internazionali selezionati in collaborazione con leg, provenienti da Stati Uniti, Canada, Europa e altri Paesi extra Ue. Il secondo sarà invece riservato al comparto agroalimentare, con imprese del territorio, italiane e 50 buyer internazionali selezionati in collaborazione con Assocamerestero, Ita Italian Trade Agency e Ice. L'appuntamento rappresenta una vetrina importante per il sistema economico locale, chiamato a presentarsi davanti a interlocutori qualificati dei mercati internazionali attraverso una proposta che intreccia paesaggio, cultura, ospitalità e produzioni di qualità. Sono oltre 500 le persone attese per l'occasione, che potranno beneficiare sia di appuntamenti concreti di lavoro sia di visite mirate al territorio friulano. Un'opportunità dunque per presentare al meglio la regione, che ospita ben 5 siti Unesco nei suoi confini.

IL PROGETTO

"MALVASIA SENZA CONFINI" AI NASTRI DI PARTENZA

La rotta della Malvasia riparte ufficialmente da dove tutto ebbe inizio. Martedì 12 maggio, alle 11, la sede della Camera di Commercio di Venezia Rovigo a Dorsoduro, sul Canal Grande, ospiterà il lancio di "Malvasia senza Confini", l'ambizioso progetto che trasforma un vitigno leggendario in un itinerario d'eccellenza tra territori, culture e imprese. Dopo la fortunata "tappa zero" allo scorso Merano Wine Festival, l'iniziativa entra nel vivo nel luogo che storicamente ha rappresentato il cuore pulsante dei commerci di questo vino nel Mediterraneo.

Promosso dalla Camera di Commercio di Pordenone-Udine, nel ruolo di capofila, insieme alle Camere di Messina e della Basilicata e con il supporto del Forum delle Camere dell'Adriatico e dello Ionio, il progetto mira a creare un'alleanza strategica per valorizzare il turismo esperienziale e le produzioni di alta qualità. Ad aprire i lavori sarà **Massimo Zanon**, presidente dell'ente camerale veneto, che accoglierà i partner fondatori **Giovanni Da Pozzo** (presidente Cciao Pordenone-Udine), **Ivo Blandina** (presidente Cciao Messina) e **Michele Somma** (presidente Cciao della Basilicata).

La narrazione storica del vitigno sarà affidata al wine manager Walter Filiputti, mentre i dettagli operativi e le strategie di marketing e internazionalizzazione saranno illustrati da **Barbara Nicoletti**, vice direttore Tef, consortile Cciao Pn-Ud, e **Vito Signati**, direttore di Asset Basilicata. L'obiettivo è mappare e mettere a sistema le Malvasie tra Adriatico, Ionio ed Egeo per costruire un'offerta di turismo lento, fatta di percorsi ciclabili e pedonali capace di unire idealmente cantine e luoghi di cultura oltre ogni confine.

RESTIAMO IN CONTATTO



@newsUP!

newsUP! - Non una newsletter, ma una risorsa per le imprese

Le migliori opportunità dai territori di **Udine** e **Pordenone** selezionate e recapitate direttamente nella casella di posta elettronica.

Contributi e agevolazioni

Tutte le nuove opportunità di finanziamento

Formazione gratuita

Corsi dedicati ad aspiranti imprenditori, titolari e dipendenti

Eventi e networking

Approfondimenti su internazionalizzazione, digitalizzazione e sostenibilità

Servizi camerali

Aggiornamenti normativi, scadenze e novità



@camcompnud

I canali social: un filo diretto con il territorio

Seguire i canali ufficiali della Camera di commercio è il modo più rapido per scoprire opportunità, servizi e progetti al servizio di cittadini e imprese.

Facebook: il cuore dell'operatività

Aggiornamenti in tempo reale, guide pratiche e tutti gli eventi in programma

Instagram: il volto del territorio

Storie di imprenditori e di eccellenze che rendono unico il nostro tessuto locale

LinkedIn: spazio all'approfondimento

Innovazione, networking, sostenibilità e analisi dei dati economici

YouTube: la nostra memoria video

Playlist tematiche per consultare rapidamente webinar, convegni e tutorial



DALL'IMMOBILIARE ALL'AGRICOLO-ZOOTECNICO, PASSANDO PER L'INDUSTRIA E IL COMMERCIO

LA RACCOLTA DEGLI USI

IL LAVORO DI SINTESI, AGGIORNATO, METTE ORDINE TRA LE CONSUETUDINI VIGENTI IN SETTORI CHIAVE DEL TESSUTO PRODUTTIVO DI UDINE E PORDENONE

In un contesto economico che corre veloce, esistono regole che affondano le radici nella consuetudine e nella prassi quotidiana. La Camera di Commercio di Pordenone-Udine ha sancito ufficialmente il valore di questo "diritto vivo" approvando la revisione delle Raccolte degli usi dei due territori. Si tratta di un passaggio importante per l'economia locale: l'ultimo aggiornamento organico risaliva a quando gli enti camerali erano ancora entità distinte. La Cciao accorpata ha permesso un lavoro di sintesi organico e nuove analisi, facendo emergere una profonda continuità di esperienze e attività che lega il Friuli occidentale a quello centrale. Ma cosa sono, concretamente, gli "usi"? Nel nostro ordinamento giuridico rappresentano una fonte del diritto di tipo terziario. Intervengono nelle materie regolate da leggi e regolamenti solo se espressamente richiamati, oppure agiscono come fonte autonoma laddove manchi una norma scritta. Si tratta di comportamenti costanti, osservati dalla collettività per lungo tempo con la convinzione della loro obbligatorietà. La nuova raccolta mette dunque ordine tra le consuetudini vigenti in settori chiave del tessuto produttivo: dall'immobiliare all'agricolo-zootecnico, passando per l'industria, il commercio, il credito e i trasporti. Il lavoro della Commissione e dei Comitati tecnici ha puntato a un affinamento e aggiornamento specifico dei testi precedenti. Molte consuetudini consolidate, specialmente in ambito agricolo e immobiliare, sono state confermate, mentre sono emersi nuovi rilievi in materia di prelazione agraria. Non mancano i riferimenti alle radici profonde del territorio: la raccolta include infatti usi legati alla tradizione vitivinicola, come quelli relativi alla misura del cosiddetto "taglio di vino". Un dettaglio che dimostra come il diritto consuetudinario sia capace di fotografare l'identità più autentica di una comunità. Il volume risultante dalla revisione si propone come uno strumento di pratica e utile consultazione. L'obiettivo della Camera di Commercio è duplice: soddisfare le esigenze informative dei privati cittadini e offrire un supporto concreto agli operatori e agli imprenditori locali che quotidianamente devono confrontarsi con le dinamiche del mercato. La raccolta è consultabile sul sito internet della Cciao, www.pnud.camcom.it.



La raccolta include usi legati anche alla tradizione vitivinicola, come quelli relativi alla misura del cosiddetto "taglio di vino"

SECONDA EDIZIONE DI ITSCYBERGAME

CYBERSICUREZZA, ITS ALTO ADRIATICO SUL PODIO

Per il secondo anno consecutivo, il Friuli Venezia Giulia è salito sul palcoscenico nazionale della cybersicurezza: gli studenti dell'ITS Academy Alto Adriatico hanno infatti conquistato podio e premi speciali alla finale della seconda edizione di ITSCyberGame, il campionato nazionale dedicato agli ITS Academy, organizzato dal Cybersecurity National Lab del CINI con il supporto della Fondazione Edulife e il patrocinio dell'Agenzia per la Cybersicurezza Nazionale. Alla finale sono arrivati 13 ITS di tutta Italia, con 17 squadre su 36 totali. La squadra root@itscybergame ha chiuso al terzo posto assoluto, conquistando la medaglia di bronzo e migliorando il già ottimo piazzamento dell'anno scorso. «Quando nel 2025 siamo arrivati alla finale – spiega **Elisa Seriani**, responsabile didattica dei corsi di Cybersecurity – eravamo contenti ma anche un po' sorpresi da noi stessi. Quest'anno ci siamo presentati sapendo cosa volevamo, e i ragazzi lo hanno dimostrato sul campo». Per la direttrice generale di ITS, **Barbara Comini**, i ragazzi sono «straordinariamente motivati e competenti, hanno raccolto i frutti del proprio impegno e si sono anche molto divertiti, interpretando così appieno il senso dell'esperienza in ITS». Secondo **Michelangelo Agrusti**, Presidente della Fondazione e di CAA, «i risultati sono motivo di grande soddisfazione e dimostrano che investire in formazione tecnica avanzata genera valore per il sistema produttivo».



EFFICIENZA DEI PROCESSI

LA CCIAA SI INNOVA

La Camera di Commercio di Pordenone-Udine ha avviato un percorso di innovazione organizzativa e tecnologica con l'obiettivo di rafforzare l'efficienza dei propri processi e migliorare la qualità dei servizi alle imprese.

L'iniziativa, sviluppata insieme a LEF, si inserisce in una strategia più ampia di revisione dei procedimenti amministrativi e di integrazione di strumenti avanzati di intelligenza artificiale. Il progetto ha preso avvio dalla mappatura e semplificazione dei flussi di lavoro, con l'obiettivo di eliminare passaggi ridondanti e rendere più lineari i procedimenti, nel rispetto del quadro normativo.

Su questa base è stata introdotta l'innovazione tecnologica, grazie anche al supporto dell'infrastruttura digitale di InfoCamere. L'applicazione più avanzata riguarda l'ufficio contributi, dove sono stati sviluppati agenti intelligenti in grado di supportare l'istruttoria delle domande.

Gli strumenti predispongono una prima analisi, lasciando al personale la verifica e la valutazione finale. Il modello consente di ridurre i tempi e alleggerire le attività ripetitive, valorizzando il ruolo dei funzionari nelle fasi più complesse.

QUATTRO DATE A MAGGIO

WEBINAR SUL COMMERCIO INTERNAZIONALE

Il prossimo maggio le imprese pordenonesi avranno a disposizione un ciclo di webinar informativi dedicati alla compliance doganale e al commercio internazionale, promosso da TEF, la società in house della CCIAA di Pordenone-Udine. Il percorso, articolato in quattro appuntamenti in programma nelle giornate di martedì 5, 12, 19 e 26 maggio, affronterà gli elementi che incidono sulla determinazione dei dazi – classificazione, origine e valore delle merci – insieme ai principali strumenti di compliance doganale, come l'informazione tariffaria vincolante (ITV), l'informazione vincolante sull'origine (IVO) e il valore concordato.

Una parte rilevante del ciclo sarà dedicata ai temi dell'Export Control e dell'Internal Compliance Program, con un focus sullo sviluppo e l'attuazione dei programmi interni di conformità aziendale, sui prodotti dual use e sul meccanismo CBAM (Carbon Border Adjustment Mechanism). Il percorso si concluderà con un approfondimento sul ruolo dell'Operatore Economico Autorizzato (AEO) e sui principali regimi semplificati, tra cui il perfezionamento attivo e il deposito doganale.

Per partecipare è richiesta la registrazione online attraverso il form dedicato (<https://forms.gle/sUfFi82SEdG5rLoZ7>). Per ulteriori informazioni contattare lo 0434 381250 o scrivere a internazionalizzazione.pn@pnud.camcom.it.

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!**

EXPORT FRONT DESK - INCONTRO PERSONALIZZATO CON ESPERTI ICE

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

DA DOMANI

PORDENONE ART AND FOOD, IL FESTIVAL DEL GUSTO

Si aprirà con una stuzzicante anteprima la programmazione 2026 di Pordenone Art and Food, il festival che promuove la qualità del Friuli Occidentale in tema di gusto, su iniziativa di TEF, società in house della CCIAA di Pordenone-Udine. Domani, 29 aprile, il festival sarà infatti a Casarsa della Delizia, per un evento in collaborazione con la Pro Casarsa della Delizia e il Comune cittadino nell'ambito della 78ª Sagra del Vino, per offrire una nuova esperienza alla scoperta del patrimonio artistico da valorizzare accanto alle eccellenze della tavola, con stile e creatività. Una cifra che da sempre caratterizza il festival, giunto alla sua settima edizione, nel proporre eventi di degustazione guidata in eleganti dimore storiche, con un occhio attento a prodotti e tradizioni del territorio, ma anche



all'innovazione in tecniche e sapori, presentando i maestri più titolati accanto ai giovani talenti emergenti della cucina, sempre con l'obiettivo di mettere al centro le straordinarie risorse dell'area compresa nella Destra Tagliamento.

Il programma dell'anteprima (su prenotazione) inizierà alle 17.45 con una visita alla Chiesa di Santa Croce-Glisiut di Casarsa, per immergersi poi negli spazi culturali e nelle preziose memorie di Casa Colussi Pasolini e infine concludere la passeggiata nell'incontro di degustazione presso la Serra dei Limoni di Palazzo Burovich de Zmajevich, di recente recupero e nuova apertura agli eventi, con assaggi e chef del territorio, accompagnati dalla musica di Chiara Domenighini - Acoustic Duo. Il menu, partendo dai migliori spumanti FVG, freschi della premiazione a "Filari di bolle 2026", darà spazio alle materie prime di stagione, come asparagi e ortiche, preparati dalle mani di Luca Trevisan, ma anche ai prodotti caseari di capra locali, ai prodotti da forno, alla pasticceria più golosa, concludendo gli assaggi con un prestigioso cocktail. Info sul web nel sito www.pordenonewithlove.it e sulle pagine Facebook e Instagram del festival.

FIDIMPRESA FRIULVENETO

AFFIDAMENTI PER 450 MILIONI NEL 2025

Il Consiglio di amministrazione di Fidimpresa Friulveneto ha approvato il bilancio 2025, il primo esercizio successivo alla fusione tra Fidi Impresa & Turismo Veneto e Confidi Friuli. Sul fronte operativo, sono state effettuate 2.200 operazioni di fido, mentre i finanziamenti diretti hanno superato i 16 milioni. Il totale degli affidamenti si attesta intorno ai 450 milioni, con garanzie rilasciate per circa 250 milioni. Nel periodo considerato sono entrati 492 nuovi soci, così da portare il totale a quota 26.600 imprese associate. Il capitale sociale sfiora i 39 milioni e, considerando anche le riserve, raggiunge i 60 milioni con un CET 1 (rapporto



patrimonio/garanzie) del 38%, tra i più alti tra i Confidi italiani. L'esercizio si chiude con un utile di 688mila euro, in crescita del 20% rispetto al budget previsto in fase di fusione.

«Numeri che confermano la solidità di un intermediario vigilato e la sua capacità di rafforzare ulteriormente la presenza a sostegno delle imprese del Nord Est», evidenzia il presidente **Massimo Zanon**. «Un anno che segna il consolidamento del Confidi - aggiunge il vicepresidente vicario **Cristian Vida** - e ne ribadisce la solidità patrimoniale e operativa, oltre alla validità del progetto di fusione». «Abbiamo costruito un soggetto economico più forte, che unisce territori complementari. Veneto e Friuli Venezia Giulia possono ora contare su una struttura che ha dimensioni, mezzi e prospettiva per affrontare le sfide del credito, mettendosi al servizio del tessuto produttivo, supporto tanto più importante in questa delicata congiuntura economica - sottolinea il presidente del Comitato esecutivo **Giovanni Da Pozzo** -. La bontà della fusione, scelta lungimirante e coerente con le esigenze delle imprese, è certificata dai numeri: ci confermiamo il secondo Confidi del Nordest e tra i primi in Italia per solidità patrimoniale».

CONFIDIMPRESE FVG

«STRUMENTO DI GARANZIA DELLA REGIONE»

Si è svolto mercoledì 18 marzo 2026, nello Spazio Villalta di Udine, l'incontro promosso da Confidimprese FVG e Banca 360 FVG dedicato alle novità 2026 per il tessuto imprenditoriale regionale. Ad aprire i lavori è stato il direttore generale di Banca 360 FVG, **Giuseppe Sartori**, che ha portato il saluto iniziale, ribadendo il legame tra l'istituto di credito e il sistema Confidimprese FVG. Il presidente di Confidimprese FVG **Roberto Vicentini** ha ricordato come la missione di Confidimprese FVG resti quella di essere "strumento di garanzia di questa regione" e che, in sinergia con il sistema bancario, ha contribuito a portare risultati concreti



L'incontro promosso da Confidimprese FVG e Banca 360 FVG

al territorio. A seguire, il direttore generale Federico Paron ha sottolineato il valore di un ecosistema regionale virtuoso, dove imprese, professionisti, commercialisti, banche e sistema della garanzia formano una vera "catena del valore" a supporto dell'economia locale. Paron ha definito Confidimprese FVG un "autentico strumento di politica economica regionale", ricordando i numeri dell'ente: 14 mila soci, 5 miliardi di euro di finanziamenti attivati nel tempo e un effetto leva pari a 125 euro generati per ogni euro conferito. Il direttore commerciale di Confidimprese FVG **Marco Della Mora** ha presentato in anteprima i nuovi prodotti "NOI FVG", pensati per ridurre i costi commissionari e rendere ancora più efficace il supporto alle PMI regionali, con garanzie normalmente pari all'80 per cento e contributi in abbattimento fino al 100 per cento. **Renato Monreale** di Banca 360 FVG ha illustrato gli strumenti di credito agevolato attivi in regione, con focus su FRIE, Legge 80, Sabatini FVG e Fondo per lo sviluppo, rivolto a piccole, medie e grandi imprese.

NEWS CCIAA

PORDENONE-UDINE

www.pnud.camcom.it

PEC: cciaa@pec.pnud.camcom.it

Ci trovi a

PORDENONE

Corso Vittorio Emanuele II, 47

tel. 0434 3811

urp@pnud.camcom.it

Ci trovi a

UDINE

Piazza Venerio, 5

tel. 0432 273111

urp@pnud.camcom.it

ORARI APERTURA AL PUBBLICO

Da lunedì a venerdì, 08:30-12:30



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.

PORTALE ETICHETTATURA E SICUREZZA PRODOTTI

Ciclo di webinar dal 06 maggio 2026

BANDO INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE IMPRESE

Termine presentazione domande: 15 luglio 2026

BANDO INSTALLAZIONE GENERATORI DI CALORE

Termine presentazione domande: 12 maggio 2026

PREMIAZIONE DELL'ECONOMIA E DELLO SVILUPPO

Termine presentazione domande: 29 maggio 2026 (12:30)

PERITI ED ESPERTI

Iscrizioni online sulla piattaforma ServiziOnline

UNICADESK

Servizio di consultazione delle norme UNI

L'APP "IMPRESA ITALIA" SI RINNOVA

Per una gestione dell'impresa più semplice e intuitiva

SPECIALE SCUOLA

Certificazione delle competenze
Il talento merita un "bollino blu":
valorizza ciò che sai fare!

Avete partecipato a un progetto di FSL (ex PCTO) o realizzato un Project Work in classe? Ora è il momento di rendere tutto questo "ufficiale". La Camera di commercio di Pordenone-Udine ha lanciato un servizio per certificare le competenze "non formali". La Certificazione delle competenze è un game-changer per il futuro!

Ottenere la certificazione è un lavoro di squadra.

L'Istituto Scolastico deve aderire al progetto, coinvolgendo professori e tutor aziendali. Il riconoscimento delle competenze è possibile nei settori del **turismo**, della **sostenibilità**, dell'**imprenditorialità** e della **transizione digitale**.

STUDI STATISTICA E PREZZI

INDICI FOI SENZA TABACCHI

Diffusione il 15 maggio (dalle 13:00)

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!

