



PATRIMONI UNESCO APRIPRISTA PER TURISMO CULTURALE E FOOD

IL BILANCIO DELLA BORSA INTERNAZIONALE MIRABILIA E LE INTERVISTE AI PARTECIPANTI DA PAG. 2 A PAG 5



PASSO MONTE CROCE CARNICO «GALLERIA PRIORITÀ NAZIONALE»

Pag. 6



UNA MONTAGNA DI EVENTI

Pag. 14



FINANZIAMENTI PER CYBER SECURITY E IA

Pag. 15




 Giovanni Da Pozzo,
presidente Cciaa Pn-Ud

 Andrea Prete, presidente
Unioncamere

 Sergio Bini, assessore
attività produttive Fvg

 Loretta Credaro,
presidente di Isnart

LA DUE GIORNI NEL QUARTIERE FIERISTICO UDINE ESPOSIZIONI

IL TURISMO DEL FUTURO: FAR CONVIVERE IA E LE RADICI

 NEL CORSO DEL FORUM DEDICATO AI SITI UNESCO SI È POSTA L'ATTENZIONE
SULL'UTILIZZO DEL DIGITALE COME RISORSA PER L'AUTENTICITÀ DEI LUOGHI, DEI PRODOTTI E DEI SAPORI

» ANNA DAZZAN

Dare un'anima digitale alla memoria, senza spostare l'uomo dal centro. È questa la traiettoria indicata dalla XIV Borsa Internazionale Mirabilia, tornata in Friuli Venezia Giulia dopo dieci anni e in programma a Udine gli scorsi 16 e 17 giugno, dove l'intelligenza artificiale è stata raccontata come "bussola" per preparare e personalizzare il viaggio verso l'autenticità di luoghi, sapori, prodotti e arti. Nel quartiere fieristico, mentre entravano nel vivo i B2B tra oltre cento buyer internazionali e più di 300 eccellenze imprenditoriali del turismo e dell'agroalimentare, il convegno di apertura ha fissato il punto: innovare sì, ma con sostenibilità e rispetto dei luoghi.

Mirabilia è un progetto nato nel 2012 e promosso dalle Camere di commercio, una rete che unisce e promuove i territori italiani legati ai siti UNESCO, accendendo i riflettori anche su destinazioni meno note. Oggi coinvolge Unioncamere, 21 Camere di commercio, 31 siti patrimonio UNESCO, un'area di oltre 16 milioni di abitanti. L'obiettivo del progetto è mettere in relazione domanda internazionale e offerta territoriale, favorendo collaborazioni tra seller italiani e buyer da Europa, Nord America e mercati extra UE. A indicare la visione per i prossimi anni è stato soprattutto **Giovanni Da Pozzo**, presidente della Camera di commercio Pordenone-Udine, ente organizzatore dell'edizione 2026, che ha rivendicato la necessità di far convivere radici e futuro. «Le nuove tecnologie sono fondamentali purché rimanga l'uomo al centro, inserendo questa ricchezza all'interno di un percorso che le nuove generazioni possono apprezzare». Da Pozzo ha descritto il Friuli Venezia Giulia come "crogiolo" di storia e confini, una regione piccola ma capace di offrire montagna e mare, cinque siti UNESCO e identità plurali.



LA BORSA MIRABILIA A UDINE
APRE LA STRADA AI B2B PURE
PER LE REALTÀ CULTURALI.
PRONTI AD AMPLIARE LA PROPOSTA
PER LE PROSSIME EDIZIONI

E ha insistito sul tema del racconto: la competitività, ha spiegato, «si misura non solo nel modo in cui si produce ma anche nel modo in cui si racconta», richiamando il "sense of Italy", quell'insieme di cultura e saper fare che non si copia e passa anche attraverso turismo, ospitalità e agroalimentare.

Andrea Prete, presidente di Unioncamere, ha richiamato il concetto di identità nazionale. «Esiste un patriottismo dolce, quello storico ed enogastronomico, che mette insieme quei valori comuni che sono una catena del piacere dell'essere italiani». **Loretta Credaro**, presidente di Isnart, ha invece posto l'accento sulla forza dei dati.

«L'Italia ha capacità di trasformazione incredibile e fa della propria identità cultural il modo di essere più proattiva di tutti gli altri paesi. I nostri dati ci dicono che il patrimonio culturale è il primo motivo per cui un turista viene qui».

Sul versante istituzionale, l'assessore regionale alle Attività produttive e Turismo **Sergio Emidio Bini** ha legato Mirabilia alla strategia di posizionamento della regione sui mercati globali. «Il Friuli Venezia Giulia si presenta sui mercati nazionali e internazionali con una proposta identitaria forte», ha sottolineato, ricordando l'importanza di superare i campanilismi. Bini ha rivendicato la scelta del brand unico "Io sono Friuli Venezia Giulia" e ha citato i cinque siti UNESCO regionali – Aquileia, Cividale, Palmanova,

MIRABILIA È NATA NEL 2012 E OGGI
COINVOLGE UNIONCAMERE, 21
CAMERE DI COMMERCIO, 31 SITI
PATRIMONIO UNESCO, UN'AREA DI
OLTRE 16 MILIONI DI ABITANTI E UN
QUINTO DEL TURISMO ITALIANO,
CON UN VALORE AGGIUNTO
STIMATO IN 296 MILIONI DI EURO

Palù di Livenza, Dolomiti Friulane – come perno di un turismo che premia borghi e luoghi autentici: nel 2025 i Comuni che li ospitano hanno registrato 370.716 presenze, +10,6% sul 2024 e +23% sul 2019.

LE TAPPE DI AQUILEIA, CIVIDALE E PALMANOVA

I TESORI DELL'UNESCO SI SVELANO

 L'EVENTO È STATO ANTICIPATO DA UN TOUR DI STUDIO PER UNA DELEGAZIONE
DI PRESIDENTI E SEGRETARI GENERALI DEGLI ENTI CAMERALI ADERENTI

La XIV Borsa itinerante del Turismo Culturale e delle produzioni agroalimentari di qualità, dopo un decennio, è riapprodata a Udine coinvolgendo i territori di 22 Camere di Commercio italiane. La manifestazione ha avuto come momenti clou un approfondimento e i B2b delle imprese e nell'edizione di quest'anno è stata organizzata dalla Camera di Commercio Pordenone-Udine, con il coordinamento di Isnart e il suo percorso Mirabilia dedicato ai Siti Unesco, con Unioncamere e la collaborazione di PromoTurismoFVG. Le due giornate di lavori sono state anticipate da un tour di studio per una delegazione di presidenti e segretari generali degli enti camerali aderenti, i quali hanno esplorato i tesori Unesco regionali partendo dai mosaici millenari di Aquileia per proseguire verso

la città-fortezza di Palmanova e concludere tra le testimonianze longobarde di Cividale del Friuli. Il percorso ha permesso ai vertici istituzionali di toccare con mano il modello di valorizzazione che parte dai Patrimoni dell'Umanità e unisce economia del turismo e agroalimentare, tipico di Mirabilia.

A sottolineare il valore di questa rete è stata **Lucia Di Bisceglie**, presidente della Camera di Commercio di Bari, che il prossimo anno raccoglierà il testimone da Udine: «Il giro in Fvg è una scoperta che ci riporta all'autenticità del nostro Paese – ha detto dalla tappa di Palmanova –. La sfida è mettere in rete tutti i siti per generare un'economia rivolta al turismo che metta in primo piano queste bellezze insieme alle altre unicità dei territori».



L'entusiasmo per l'accoglienza friulana è emerso anche dalle parole di **Loretta Credaro**, presidente Isnart: «Un inizio davvero "mirabilioso". Ho trovato siti incredibili – ha evidenziato –, uno spettacolo di cultura, bellezza e manutenzione perfetta. L'ambizione di Isnart ora è allargare la rete Mirabilia a tutta l'Europa con il sostegno dei Ministeri del Turismo e della Cultura».

Il padrone di casa, il presidente Cciaa Pn-Ud **Giovanni Da Pozzo**, ha tracciato la rotta della due giorni: «Con il ritorno di Mirabilia in Fvg raccontiamo il territorio attraverso i nostri tesori. Palmanova, Cividale e Aquileia, più Palù e le Dolomiti, rappresentano la nostra storia culturale e ambientale e sono anche attualità e futuro».

LA DOMANDA NON È PIÙ SOLTANTO "COSA" RACCONTARE, MA COME LE PIATTAFORME MAPPANO LE RICHIESTE

COSÌ LA TECNOLOGIA PUÒ DIVENTARE "PONTE" CON I TURISTI

SE LA REALTÀ VIRTUALE AIUTA A IMMAGINARE, L'INTELLIGENZA ARTIFICIALE DETERMINA SEMPRE PIÙ "COME" UN LUOGO VIENE TROVATO

» ANNA DAZZAN

Dalle Dolomiti Friulane ai mosaici di Aquileia, passando per i paesaggi di confine e i borghi che punteggiano la regione: in Friuli Venezia Giulia il turismo sta cambiando linguaggio. E non è solo una questione di siti web più moderni o di app. Il salto tecnologico, oggi, riguarda soprattutto la "pre-narrazione", ovvero la capacità di preparare il visitatore prima della partenza, allenarlo alla lettura del territorio e trasformando la curiosità in un viaggio consapevole.

VI È L'URGENZA DI RIPENSARE I CONTENUTI E DI PUNTARE SULLA PERSONALIZZAZIONE, PERCHÉ IL VISITATORE SI ASPETTA RISPOSTE CENTRATE SU INTERESSI, TEMPI E BUDGET

In questo quadro l'intelligenza artificiale si sta affermando come nuovo intermediario tra luoghi e persone. È uno dei temi emersi durante la XIV Borsa Mirabilia, dove è stato ribadito che la cultura è diventata la prima motivazione di viaggio e l'esperienza identitaria, tra patrimonio e saper fare, è la vera moneta della competizione globale. Quello che relatori e relatrici hanno sottolineato è che, in Friuli Venezia Giulia, dove la densità di "bellezza discreta" spesso non coincide con la notorietà, l'IA può diventare la leva per emergere nei mercati internazionali senza snaturarsi.

Roberto Corciulo, presidente della Fondazione Aquileia, ha indicato



una direzione: strumenti digitali e realtà virtuale come ponte verso i turisti. «Aquileia soffre ancora una notorietà inferiore al suo valore. Eppure, i numeri parlano di una vocazione globale: metà dei visitatori arriva dall'estero e l'80% è composto da escursionisti giornalieri. Per questo - ha spiegato - il digitale è decisivo soprattutto in ottica internazionale, per orientare le persone prima dell'arrivo». Se la realtà virtuale aiuta a immaginare, l'intelligenza artificiale determina sempre più "come" un luogo viene trovato.

Doris Zaccaria (The Vortex) ha richiamato un passaggio cruciale: Generazione Z e Millennial usano già l'IA per programmare i viaggi. La domanda, quindi, non è più soltanto "cosa" raccontare, ma come le piattaforme mappano le richieste. In altre parole, la

destinazione deve imparare a farsi leggere dai nuovi motori di ricerca, pena l'invisibilità. Da qui l'urgenza di ripensare i contenuti e di puntare sulla personalizzazione, perché il visitatore si aspetta risposte centrate su interessi, tempi e budget. Nel caso del Parco delle Dolomiti Friulane la tecnologia, però, è chiamata anche a rispettare un equilibrio delicato.

Il direttore **Graziano Danelin** ha ribadito che l'innovazione deve restare al servizio della verità dei luoghi: l'autenticità è un valore fondante e un impegno verso le generazioni future. In una regione che non soffre in modo strutturale di overtourism, l'IA può trasformarsi in un vantaggio competitivo: filtrare la domanda e intercettare chi è davvero interessato.

IL FUTURO DEL TURISMO, ANCHE IN FRIULI VENEZIA GIULIA, NON SARÀ DECISO SOLTANTO DA CHI POSSIEDE LUOGHI STRAORDINARI, MA DA CHI SAPRÀ FARLI CAPIRE

Resta infine l'avvertimento di **Andrea Granelli** (Kanso), che ha definito l'IA un "pharmakon": cura e veleno. Il rischio è affidare la narrazione dei siti UNESCO, e quindi l'immagine stessa dei territori, a sistemi che semplificano e omologano. La risposta, ha suggerito, non sta solo nell'addestramento digitale ma in una competenza più ampia: cultura umanistica e senso critico. Perché il futuro del turismo, anche in Friuli Venezia Giulia, non sarà deciso soltanto da chi possiede luoghi straordinari, ma da chi saprà farli capire.

L'EXPORT ITALIANO VALE 643 MILIARDI DI EURO, CON 72 MILIARDI LEGATI ALL'AGROALIMENTARE

IL MADE IN ITALY LEVA ECONOMICA FONDAMENTALE

IN UNA FASE DI INCERTEZZE GEOPOLITICHE IL CAPITALE IMMATERIALE ITALIANO DIVENTA UN LINGUAGGIO RICONOSCIBILE CHE GENERA FIDUCIA, VA PROTETTO E VALORIZZATO

Il Made in Italy non è solo una somma di prodotti, è una reputazione, un linguaggio riconoscibile che nel mondo genera fiducia e disponibilità a pagare "di più". È soft power allo stato puro, ovvero capacità di influenzare e attrarre attraverso cultura, stile, saper fare e - sempre più - cucina. E oggi questo capitale immateriale può (e deve) essere trasformato in leva economica, in particolare in una fase segnata da incertezze geopolitiche. A fissare la dimensione del fenomeno è **Matteo Zoppas**, presidente dell'Agenzia ICE, per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane: l'export italiano vale 643 miliardi di euro, con 72 miliardi legati all'agroalimentare, mentre il vino pesa 7,8 miliardi. «In quasi tutti i mercati siamo sempre entro i primi 5 o 3 paesi: questo certifica il Made in Italy nel mondo», ricorda Zoppas. Ma la leadership non basta: va protetta.

«Stiamo lavorando in modo molto intenso per riuscire a rinforzare le esportazioni: le criticità sono quelle immediate dei dazi, del cambio euro/dollaro», sottolinea, ricordando che gli Stati Uniti restano tra le prime tre mete dell'export nazionale. Il punto, per Zoppas, è spiegare perché un consumatore lontano scelga l'Italia anche quando costa di più. «Perché noi facciamo le cose meglio rispetto agli altri». È qui che la cucina diventa strumento di politica industriale. Il riconoscimento Unesco della cucina italiana come patrimonio culturale immateriale rafforza il posizionamento.

«Adesso dobbiamo riuscire a monetizzare: con questo racconto dobbiamo dare maggiori strumenti agli imprenditori». Tradotto: più export, oppure prodotti collocati su fasce di valore più alte, coerenti con il merito percepito grazie al riconoscimento. Nel dibattito si è imposto anche il tema del "fare sistema".

Maddalena Fossati Dondero, direttrice de La Cucina Italiana, ha definito il riconoscimento «una vera carezza di autostima» e ha ricordato come la candidatura, avviata nel 2020, abbia costruito un



Matteo Zoppas presidente dell'Agenzia ICE

percorso collettivo capace di unire competenze e istituzioni. Non solo promozione: un'operazione identitaria fondata sulla biodiversità culturale delle cucine regionali, che rendono l'Italia un unicum. In questo quadro il Friuli Venezia Giulia appare come un osservatorio privilegiato del soft power italiano: regione di confine, abituata a trasformare l'incontro tra culture in una competenza economica. Qui cucina e accoglienza diventano infrastrutture territoriali, capaci di attivare filiere, turismo e artigianato.

Matteo Zilocchi (Promos Italia) sintetizza nella parola "incontro" la chiave per fare export: mettere in relazione imprese e mercati, ma anche far viaggiare storie e reputazione insieme ai prodotti. «Perché ogni bene che attraversa un confine porta con sé, oltre al valore economico, una responsabilità culturale». La sfida adesso è rendere l'Unesco non un traguardo simbolico, ma un acceleratore competitivo. «L'Italia ha bisogno di un applauso, perché nonostante tutte le difficoltà stiamo crescendo», conclude Zoppas. Ma il soft power va organizzato con il sostegno alle imprese e la valorizzazione delle microeconomie locali, «solo così il sense of Italy può essere driver di sviluppo».

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

SONO STATE 53 LE AZIENDE PROVENIENTI DA PORDENONE E UDINE

OPPORTUNITÀ PER SVILUPPARE NUOVE RELAZIONI COMMERCIALI

CONCRETIZZATI 2500 INCONTRI D'AFFARI. I PROTAGONISTI: "INCONTRI QUALIFICATI CHE CI HANNO CONSENTITO DI PORTARE IN ITALIA E ALL'ESTERO PRODOTTI CHE RACCONTINO LA CULTURA E L'IDENTITÀ DEL FRIULI VENEZIA GIULIA"

» GIADA MARANGONE

Mirabilia 2026 ha visto la partecipazione di quasi 500 delegati tra vertici camerati, buyer internazionali e seller da tutta Italia. Il cuore pulsante dell'evento è stato però il padiglione 6 di Udine Esposizioni: 2.500 incontri B2B "one to one" programmati in quarantotto ore, con 1.192 appuntamenti dedicati al comparto Food e 1.296 focalizzati sul Turismo. Up Economia ha intervistato alcuni di questi protagonisti

Corte Tomasin ha avviato la propria attività olivicola nel 2003, affiancando alle tradizionali coltivazioni cerealicole. «Produciamo tre linee di olio extravergine, fruttato leggero, medio e intenso - spiega Irene Medve, export manager di Corte Tomasin -. e realizziamo ogni anno tra i 300 e i 400 quintali di prodotto. Mirabilia rappresenta un'opportunità concreta per sviluppare nuove relazioni commerciali all'estero. I mercati che guardiamo con maggiore interesse sono il Nord Europa e le Americhe».

Fondata nel 1980 dalla famiglia Larcher, Pomis segue l'intera filiera della mela. «Puntiamo molto

sulla qualità e sulla sostenibilità - racconta **Denise Cicuto**, titolare insieme al marito **Peter Larcher** di Pomis -.L'azienda sta investendo in nuove linee dedicate all'aceto di sidro di mele e ai condimenti balsamici. «Consideriamo Mirabilia uno strumento efficace per l'internazionalizzazione. Il format consente incontri diretti e qualificati con i buyer. Operiamo già in Italia e all'estero, ma oggi guardiamo con particolare interesse ai mercati asiatici».

Da oltre quarant'anni Friultrota valorizza la tradizione ittica del Friuli Venezia Giulia. Fiore all'occhiello dell'azienda è la "Regina di San Daniele", trota salmonata affumicata riconosciuta come prodotto agroalimentare tradizionale. «Oltre alla Regina di San Daniele produciamo anche uova, guancette e filetti di trota - spiega **Angelo Pighin**, amministratore di Friultrota -. Siamo qui per aprire nuove opportunità commerciali e portare all'estero prodotti che raccontino la cultura e l'identità del Friuli Venezia Giulia».

Da oltre cinquant'anni la famiglia Dorbolo produce uno dei 'dolci simbolo' delle Valli del Natisone: la gubana. Oggi la terza generazione, rappresentata dalle sorelle **Jessica** e **Joelle**, continua la tradizione. «La gubana è un prodotto di nicchia che rappresenta un'eccellenza del Friuli Venezia Giulia - spiegano le giovani imprenditrici -. L'obiettivo della nostra partecipazione a Mirabilia è duplice: sviluppare nuovi mercati, soprattutto in Europa, e promuovere l'offerta di turismo esperienziale legata al gubaniccio».

«Per un'azienda familiare come Petrusa, che produce circa 50mila bottiglie l'anno ed esporta circa il 50% della sua produzione, Mirabilia rappresenta un'opportunità preziosa per incontrare buyer e importatori internazionali - afferma **Francesca Mecchia** dell'azienda agricola Petrusa, gestita sin dall'inizio 1900 dalla famiglia omonima, di Prepotto -. Tra i principali mercati di riferimento figurano gli Stati Uniti, il Giappone e altri Paesi asiatici, oltre a nuove prospettive di crescita in Europa e Brasile».

«Gestiamo una produzione annua di 300.000 bottiglie tra le DOC Isonzo e Collio - spiega **Francesco De Re**, export manager della storica Tenuta Villanova a Farra d'Isonzo -. Siamo presenti a Mirabilia con l'obiettivo di espandere ulteriormente l'export, con incontri B2B, brevi ed efficaci, per presentare i nostri vini a nuovi buyer internazionali».



LOCALIZZAZIONI ATTIVE E ADDETTI AL 31.03.2026 IN FVG PER MACROSETTORE

Macrosettore	Localizzazioni attive	Addetti totali
Agricoltura, silvicoltura e pesca	12.886	17.078
Industria	12.858	119.701
Costruzioni	15.576	34.169
Commercio all'ingrosso e al dettaglio	22.467	57.434
Trasporto e magazzinaggio	3.668	23.777
Attività dei servizi di alloggio e di ristorazione	11.403	43.607
Servizi	33.805	120.669
n.c.	962	1.259
TOTALE	113.625	417.694

LOCALIZZAZIONI ATTIVE E ADDETTI AL 31.03.2026 IN FVG, FOCUS SETTORIALI

Settore	Localizzazioni attive	Addetti totali
Agroalimentare e ristorazione	23.195	63.206
Turismo	14.412	58.354
Imprese culturali e creative	2.973	12.375

Elaborazione Centro Studi CCIAA di Pordenone Udine su dati InfoCamere

OLTRE 300 LE AZIENDE "SELLER" DA TUTTA ITALIA

IL SAPER FARE ITALIANO CONQUISTA I MERCATI

«Mirabilia rappresenta un'importante occasione per far conoscere le eccellenze del territorio pugliese a buyer internazionali - le parole di **Luca Ciavarella** dell'azienda agricola Pugliarella di San Severo, specializzata nella produzione artigianale di pasta, taralli e olio extravergine d'oliva. - La nostra realtà punta sulla qualità e su una produzione di nicchia destinata soprattutto alla ristorazione e al canale Ho.re.ca, è già presente in diversi mercati europei e guarda con interesse a Stati Uniti e Giappone». «Produciamo salumi naturali senza conservanti aggiunti, realizzati esclusivamente con carni 100% italiane provenienti da filiere certificate. Dall'insaccato al prosciutto, dalle pancette ai guanciali, siamo già presenti in Austria, Germania, Svizzera e Olanda, oltre che nei principali canali della ristorazione e della distribuzione di alta gamma - lo ha affermato **Vittorio Iacovacci**, amministratore unico di Salumi Crúfa -. Mirabilia rappresenta un'opportunità strategica per ampliare ulteriormente la nostra presenza sui mercati esteri». «Con una quota significativa del nostro

fatturato generato all'estero, vediamo in Mirabilia l'occasione per incontrare buyer internazionali e consolidare la presenza in mercati emergenti come Polonia e Finlandia, accanto a quelli asiatici già consolidati» ha sottolineato **Tamara Tiberi**, della Dante Tartufi, una realtà umbra in forte crescita che opera nel cuore di uno dei territori simbolo del tartufo italiano. L'azienda affianca alla commercializzazione del prodotto fresco una selezionata gamma di specialità conservate di alta qualità. «Siamo attivi nell'agro di Montescaglioso, in Basilicata, dove coltiviamo circa 3.500 piante di olivo e produciamo oli extravergine monovarietali ottenuti da coltivazioni rappresentative del territorio. Con una produzione che varia tra i 40 e i 60 quintali annui, esportiamo prevalentemente nei Paesi dell'Est Europa - ha commentato **Davide Di Taranto**, figlio del titolare dell'azienda agricola Di Taranto -. Partecipiamo a Mirabilia per promuovere le peculiarità del nostro olio e per creare nuove opportunità commerciali attraverso l'incontro con buyer e operatori specializzati».

(g.m.)

DOPO MIRABILIA IN ARRIVO I DINNER SHOW ESTIVI

I PERCORSI DEL GUSTO DI FVG VIA DEI SAPORI

Un fiore all'occhiello dell'enogastronomia regionale è Fvg Via dei sapori, che ha accompagnato le centinaia di imprenditori italiani e i buyer internazionali di Mirabilia, nonché i delegati istituzionali, alla serata conclusiva della prima giornata di lavoro. Un percorso del gusto che ha, se vogliamo, anticipato i Dinner show che il Consorzio ogni estate propone per il suo pubblico di appassionati e che quest'anno toccherà, oltre alle tappe tradizionali del Castello di Spessa e della spiaggia di Grado, anche una speciale new entry: Lignano. Ogni serata è "firmata" dagli chef di Fvg Via dei Sapori, le 27 star della ristorazione che da 26 anni mettono in scena quanto di più prelibato propone in tavola il Friuli Venezia Giulia. Con gli chef (che - dal mare Adriatico alle Alpi - sono portabandiera delle molteplici anime della cucina regionale, pensata e rielaborata da ciascuno secondo il proprio personalissimo percorso di ricerca) daranno vita alle Cene Spettacolo vignaioli e produttori agroalimentari d'eccellenza: in tutto, un'affiatata squadra di 71 realtà top level.

Si parte proprio martedì 7 luglio dal Castello di Spessa a Capriva del Friuli, fra i vigneti del Collio, per proseguire martedì 28 luglio sulla spiaggia di Grado, con il mare a fare da



Primo appuntamento al Castello di Spessa a Capriva del Friuli il 7 luglio

quinta naturale e l'estate nel piatto. Martedì 8 settembre la stagione si chiuderà sulla spiaggia a fianco della Terrazza a mare di Lignano, con un menù tutto dedicato all'arrivo dell'autunno. In caso di maltempo, ogni appuntamento sarà recuperato il giorno successivo, mercoledì.

Tre dunque gli appuntamenti di stile e mondanità con l'alta ristorazione che non mancheranno di stupire e che si svolgeranno con il consueto format di successo. Dopo il benvenuto all'imbrunire con gli eccellenti prodotti dei 13 artigiani del gusto partner del consorzio, inizierà per i presenti uno straordinario percorso gastronomico in 27 tappe. Biglietti acquistabili nei ristoranti del gruppo e in segreteria (info@friuliviadeisapori.it, tel. 0432 530052 dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 12).



In alto, il tour di studio dedicato alla delegazione di presidenti e segretari generali degli enti camerali aderenti, alla scoperta dei tesori Unesco regionali, dai mosaici millenari di Aquileia alla città-fortezza di Palmanova fino alle testimonianze longobarde di Cividale del Friuli

A destra, gli incontri B2B "one to one" programmati in quarantotto ore durante la XIV Borsa Internazionale Mirabilia, con 1.192 appuntamenti dedicati al comparto Food e 1.296 focalizzati sul Turismo



ESSENZIALE PER LO SVILUPPO DEI TRAFFICI E PER LA COMPETITIVITÀ DELLE IMPRESE

PASSO MONTE CROCE CARNICO «LA GALLERIA È PRIORITÀ NAZIONALE»

UN DOCUMENTO SOTTOSCRITTO DA TUTTI I PRINCIPALI ATTORI ECONOMICI E ISTITUZIONALI DEL FVG
CHIEDE DI INSERIRE L'INFRASTRUTTURA TRA LE OPERE PRIORITARIE

Quando il sistema economico di un intero territorio decide di parlare con un'unica voce, il messaggio assume il peso dell'urgenza e della visione strategica. La Camera di Commercio di Pordenone-Udine, sotto l'impulso del presidente **Giovanni Da Pozzo**, ha formalizzato il passaggio decisivo per la risoluzione di una delle criticità infrastrutturali più sentite della regione: la viabilità transfrontaliera del Passo di Monte Croce Carnico. È scaturito infatti un documento di sostegno corale, sottoscritto in modalità "a staffetta" da tutti i principali attori economici e istituzionali del Friuli Venezia Giulia, che punta a trasformare il progetto della nuova galleria in quota in una priorità per l'agenda di governo nazionale.

L'iniziativa nasce dai tavoli di confronto promossi dall'ente camerale di concerto con l'amministrazione regionale, culminati in un partecipato incontro tenutosi lo scorso 11 maggio nella sede camerale di Udine. Al tavolo, che ha visto la partecipazione del vicepresidente del Consiglio regionale **Stefano Mazzolini**, dell'eurodeputata **Anna Maria Cisint** e del senatore **Marco Dreosto**, è stata ribadita la valenza internazionale di un'arteria che oltrepassa i confini territoriali per lambire gli interessi della vicina Carinzia e dell'intero Centro Europa. In tale occasione è emersa come soluzione preferibile, in termini di affidabilità e standard di sicurezza, quella della "Galleria in quota", già oggetto di uno studio di fattibilità trasmesso dall'Assessore alle infrastrutture **Cristina Amirante** ai vertici romani.

L'istanza, indirizzata formalmente alla Struttura Tecnica di Missione del Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, oltre che al Presidente della Regione **Massimiliano Fedriga** e all'Anas, chiede espressamente l'inserimento dell'intervento nel Piano Nazionale e Regionale di Partenariato, qualificandolo come opera strategica con priorità territoriale. «Si tratta – commenta il presidente Da Pozzo – di una richiesta motivata dall'importanza vitale che il valico riveste per l'economia regionale, la cui interruzione o limitazione



Un'immagine dell'incontro tenutosi in Cciaa lo scorso 11 maggio con il senatore Dreosto, il vicepresidente del Consiglio regionale Mazzolini, il presidente della Cciaa Da Pozzo e l'eurodeputata Cisint

rappresenta un freno insostenibile allo sviluppo dei traffici e alla competitività delle imprese».

A conferire una forza inedita al documento è la straordinaria compattezza dei firmatari. Oltre alla Camera di Commercio di Pordenone-Udine, il testo reca infatti le firme digitali della Camera di Commercio Venezia Giulia, di Aeroporto Fvg, delle principali associazioni di categoria tra cui Confindustria (Udine e Alto Adriatico), Confartigianato (Udine e Gorizia), Confcommercio (Udine, Gorizia e Trieste), Confapi Friuli Venezia Giulia, il Coseveg (Consorzio di Sviluppo Economico della Venezia Giulia), Confcooperative Alpe Adria, Legacoop Fvg e l'Unione Regionale Economica Slovena (Ures-Sdgg). Al loro fianco, hanno siglato l'impegno anche enti di sviluppo e fondazioni bancarie come Fondazione Friuli, Fondazione CRTrieste e Federalberghi Fvg, «a dimostrazione – ha concluso il presidente Da Pozzo – che la tenuta infrastrutturale della montagna friulana è considerata un asset indivisibile per l'intero capitale sociale e produttivo del territorio».

ETICA&ECONOMIA

L'UTILITÀ DELLE INFRASTRUTTURE PER EVITARE LO SPOPOLAMENTO

La montagna friulana (Carnia, Canal del Ferro, Val Canale, Valli del Natison e del Torre, Valcellina e altre aree alpine) rappresenta non solo un patrimonio ambientale, ma anche un territorio strategico per la coesione sociale, la sicurezza dei confini e l'economia regionale. Tuttavia, negli ultimi decenni ha subito un forte spopolamento, con perdita di residenti, invecchiamento della popolazione e riduzione delle attività economiche. Le infrastrutture sono decisive contro lo spopolamento che non dipende soltanto dalla mancanza di lavoro, ma soprattutto dalla difficoltà di accesso ai servizi essenziali. Per questo motivo le politiche regionali e nazionali per le aree montane devono eticamente puntare su un insieme di infrastrutture materiali e immateriali. Strade, ponti, gallerie e collegamenti ferroviari consentono di raggiungere più facilmente scuole, ospedali e servizi, ridurre l'isolamento dei paesi montani, favorire il pendolarismo verso i centri maggiori, permettere alle imprese locali di trasportare merci a costi competitivi. Storicamente, vie come il corridoio della Val Canale e il collegamento verso l'Austria hanno avuto un ruolo fondamentale negli scambi commerciali tra Adriatico ed Europa centrale. Ancora oggi la competitività economica della montagna dipende dall'accessibilità dei territori.

STRADE, PONTI, GALLERIE E COLLEGAMENTI FERROVIARI CONSENTONO DI RAGGIUNGERE PIÙ FACILMENTE SCUOLE, OSPEDALI E SERVIZI, RIDURRE L'ISOLAMENTO DEI PAESI MONTANI, FAVORIRE IL PENDOLARISMO VERSO I CENTRI MAGGIORI

La banda ultra-larga e le reti mobili sono, poi, oggi importanti quanto le strade in quanto consentono lavoro da remoto, attività professionali e imprenditoriali, commercio elettronico, didattica e servizi online. Senza connessioni digitali efficienti è difficile attrarre giovani famiglie e nuovi residenti. Per questo le infrastrutture digitali rientrano tra gli interventi prioritari delle strategie per le aree interne. Negozi, farmacie, distributori di carburante, uffici pubblici e presidi sanitari rappresentano anch'essi infrastrutture sociali essenziali. La Regione FVG ha recentemente finanziato punti di approvvigionamento di beni essenziali nei piccoli comuni montani proprio per mantenere la qualità della vita e contrastare l'abbandono dei territori.

Le montagne friulane dispongono di importanti risorse quali foreste, acqua per l'idroelettrico, biomasse, potenziale turistico legato all'ambiente. Investire in reti energetiche moderne, gestione forestale e sicurezza idrogeologica significa creare occupazione locale e rendere il territorio più resiliente. La montagna non è soltanto un luogo da preservare, ma anche un territorio produttivo. Le infrastrutture favoriscono la filiera del legno, l'agricoltura di montagna, il turismo, il commercio transfrontaliero con Austria e Slovenia. La stessa Regione sottolinea che il rilancio della montagna richiede un approccio integrato che unisca mobilità, servizi, scuola, sanità, digitale e sviluppo economico. Le infrastrutture sono fondamentali perché migliorano la qualità della vita dei residenti, rendono possibile la permanenza dei giovani, attraggono nuovi abitanti e imprese, sostengono il commercio e le filiere produttive, rafforzano il ruolo strategico della montagna come area di collegamento tra Italia, Austria e Slovenia. Questa è una delle ragioni per cui le politiche di sviluppo della montagna friulana devono orientarsi verso le infrastrutture non come semplici opere pubbliche, ma come strumenti essenziali di contrasto allo spopolamento e alla crescita economica.

Daniele Damele

ALL'INDOMANI DELLA DECISIONE DELLA BCE

RIALZO DEI TASSI: RISCHIO PER ENERGIA, CREDITO E REDDITI



Il rialzo di 25 punti base deciso dalla BCE non è, da solo, una stretta drammatica. Ma arriva nel momento meno comodo per l'economia italiana: l'energia resta cara, l'inflazione torna a mordere, la domanda interna è fragile e molte imprese hanno già consumato margini per non trasferire integralmente i rincari sui prezzi finali.

La decisione di Francoforte è un segnale più che l'avvio dichiarato di un nuovo ciclo restrittivo: la BCE teme che lo shock energetico e geopolitico possa trasformarsi in inflazione più persistente. Per l'Italia, però il problema non è solo monetario. È reale. Se il prezzo dell'energia rimane elevato, famiglie e imprese subiscono una doppia pressione. Le famiglie vedono ridursi il potere d'acquisto, in un Paese nel quale i redditi reali crescono poco da troppo tempo. Le imprese devono affrontare insieme costi di produzione più alti, domanda incerta e finanziamenti potenzialmente più onerosi.

Secondo gli ultimi dati pubblicati dall'ABI, l'effetto del rialzo BCE di giugno non si vede ancora nei numeri del credito bancario. È normale: le rilevazioni più aggiornate arrivano a maggio, quindi precedono l'entrata in vigore dei nuovi tassi ufficiali. A maggio il tasso medio sulle nuove operazioni di finanziamento alle imprese è sceso al 3,51%, dal 3,56% del mese precedente, mentre il tasso medio sul totale dei prestiti è rimasto fermo al 4,04%. Anche i volumi non indicano, per ora, una frenata: i

prestiti a imprese e famiglie crescono del 3,0% annuo; quelli alle imprese erano aumentati del 3,1% ad aprile.

Questi dati, però, fotografano il passato immediato, non il futuro prossimo. Sempre secondo l'ABI, nel primo trimestre i criteri di offerta alle imprese erano rimasti sostanzialmente invariati, ma per il trimestre in corso le banche si attendono un irrigidimento marcato, soprattutto verso i settori più esposti allo shock energetico e geopolitico. È qui che il rialzo dei tassi può diventare più insidioso: non perché aumenti meccanicamente ogni finanziamento, ma perché può rendere il credito più selettivo quando le imprese ne hanno più bisogno.

La distinzione tra grandi imprese e PMI non emerge in modo diretto dai dati ABI, ma la dimensione delle operazioni offre un'indicazione utile. Ad aprile i nuovi prestiti fino a 1 milione di euro, proxy imperfetta ma significativa per le imprese minori, costavano in Italia il 4,28%; quelli oltre 1 milione il 3,15%. Il divario è netto: quando il credito si fa più caro o più selettivo, le PMI pagano prima e pagano di più.

Il rischio è una morsa quasi stagflattiva. Le imprese non possono alzare troppo i listini perché la domanda è debole; ma non possono neppure comprimere indefinitamente i margini se energia, materie prime e credito restano costosi. A un certo punto devono scegliere se rinviare investimenti, ridurre scorte, tagliare costi, accettare minore redditività o trasferire parte dei rincari sui clienti.

Per i cittadini il canale è concreto: bollette più alte, mutui e finanziamenti sensibili ai tassi, consumi più prudenti. Per le imprese il credito non è una variabile astratta: è capitale circolante, magazzino, investimenti, stipendi, capacità di restare competitive.

La variabile da osservare non sarà soltanto il livello dei tassi ufficiali. Sarà la durata dello shock energetico. Se l'energia non rientra rapidamente, anche un rialzo moderato può pesare più del previsto sull'economia reale italiana.

Marco Martella

(Già direttore centrale di Banca d'Italia)

IL FORUM

L'EVOLUZIONE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

IL CAPITALE UMANO RESTA LA VERA LEVA DELLA TRASFORMAZIONE A COMINCIARE DALLO SVILUPPO DELLE COMPETENZE E DELL'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO

«La trasformazione della Pubblica amministrazione non coincide con la semplice introduzione dell'intelligenza artificiale o di nuove tecnologie digitali: riguarda prima di tutto il modo in cui organizziamo il lavoro, sviluppiamo le competenze e ripensiamo i processi. Possiamo disporre degli strumenti più avanzati, ma senza persone in grado di comprenderli, governarli e interpretarli, il loro potenziale rischia di rimanere inutilizzato»: con queste parole **Michelangelo Agrusti**, presidente di Confindustria Alto Adriatico e di LEF, azienda digitale modello cui partecipa anche CCIAA di Pordenone-Udine, ha affidato le conclusioni del forum "Servizi in evoluzione. Sfide, traiettorie e opportunità oltre il PNRR e l'intelligenza artificiale" la sintesi di una giornata dedicata all'evoluzione della Pubblica amministrazione e dei servizi pubblici. «Quando entro in LEF, al Polo Tecnologico o negli ITS – ha detto inoltre – vedo una generazione che troppo spesso

GLI INVESTIMENTI NELLA FORMAZIONE CONTINUA, LA VALORIZZAZIONE DEI GIOVANI E LA DIGITALIZZAZIONE DEI PROCESSI RAPPRESENTANO STRUMENTI INDISPENSABILI PER COSTRUIRE UN MODELLO DI SERVIZIO PUBBLICO

viene raccontata nel modo sbagliato. I nostri giovani sono straordinari, hanno curiosità, talento e una naturale familiarità con il digitale. Non dobbiamo limitarci a dire che il futuro appartiene a loro: al futuro ci penseranno da soli. Il nostro compito è dare loro gli strumenti per essere protagonisti del cambiamento, metterli nelle condizioni di assumersi responsabilità e, se necessario, di fare meglio di noi. È così che si costruisce una Pubblica amministrazione e un Paese capaci di rinnovarsi davvero», ha aggiunto Agrusti, indicando nel capitale umano la vera leva della trasformazione.

Una visione condivisa da **Marco Olivetto**, direttore generale della LEF, che ha collocato il forum nel percorso evolutivo dell'azienda digitale modello, giunta al 15° anno di attività. Nata per accompagnare la trasformazione delle imprese manifatturiere, LEF ha progressivamente esteso il proprio raggio d'azione alle

amministrazioni pubbliche, alle aziende sanitarie, ai gestori di servizi essenziali e alle organizzazioni chiamate a confrontarsi con cambiamenti demografici, tecnologici e sociali sempre più rapidi. L'IA rappresenta una straordinaria opportunità, ma il suo valore dipende dalla capacità di ripensare processi, modelli operativi e criteri di misurazione, affinché l'innovazione produca benefici concreti.

Mattia Tirelli, assessore del Comune di Pordenone con delega all'Innovazione e alla digitalizzazione, ha illustrato il percorso avviato dall'amministrazione comunale, che dopo avere sperimentato interventi di efficientamento in diversi ambiti – dalle manutenzioni degli edifici scolastici alla gestione degli eventi e delle segnalazioni online – sta ora lavorando con LEF sulla revisione dei processi che riguardano i servizi sociali, in particolare i percorsi dedicati alla disabilità e all'assistenza domiciliare.

Lo stesso approccio caratterizza l'esperienza illustrata da **Nicola De Bortoli**, responsabile della Divisione Operativa Depurazione di CAFC S.p.A., che ha raccontato come anche un gestore del servizio idrico integrato debba oggi confrontarsi con trasformazioni demografiche, climatiche e tecnologiche sempre più profonde. L'adozione di metodologie di foresight strategico, gli investimenti nella formazione continua, la valorizzazione dei giovani e la digitalizzazione dei processi rappresentano strumenti indispensabili per costruire un modello di servizio pubblico capace di anticipare il cambiamento anziché subirlo.

Il tema delle competenze è stato ripreso da **Barbara Comini**, direttore generale dell'ITS Academy Alto Adriatico, che ha sottolineato come il successo delle transizioni digitale, ecologica e sociale dipenda soprattutto dalle persone chiamate a governarle. In questa prospettiva, gli ITS Academy rappresentano un'infrastruttura strategica per formare le professionalità richieste dai nuovi modelli organizzativi e accompagnare territori e istituzioni lungo percorsi di innovazione duraturi.

Un contributo particolarmente significativo è arrivato da **Elena Viero**, manager della Divisione Pubblica Amministrazione Digitale, Servizi e Sistemi di Insiel, che ha illustrato i risultati del progetto EDIH-PAL: oltre 1.200 attività realizzate e più di 400 pubbliche amministrazioni e imprese coinvolte dimostrano come tecnologia, formazione, accompagnamento organizzativo e sperimentazione, quando procedono insieme, possano generare benefici concreti



In alto il pubblico presente al forum.

In basso: Michelangelo Agrusti presidente di Confindustria Alto Adriatico e LEF e Marco Olivetto, direttore generale della LEF



sia per gli enti sia per i cittadini. A conferma dell'importanza delle reti territoriali dell'innovazione, **Alessandro Marrocu**, manager dell'Unità Trasferimento Tecnologico e Tutela della Proprietà Intellettuale di Sardegna Ricerche, ha presentato il percorso di realizzazione del futuro Centro di Competenze Industria 4.0 della Sardegna, sviluppato in collaborazione con LEF.

Il forum ha inoltre aperto una riflessione sull'evoluzione dei servizi sanitari e sociosanitari, attraverso i contributi di **Francesca Tosolini**, direttore generale dell'IRCCS Burlo Garofalo, **Paolo Locatelli**, responsabile scientifico dell'Osservatorio Sanità Digitale del Politecnico di Milano, e **Fabio Di Lenardo**, direttore generale dell'Azienda di Servizi alla Persona di Spilimbergo. I loro interventi hanno anticipato alcuni dei temi che saranno approfonditi nel secondo comunicato dedicato alla sanità e ai servizi alla persona: dall'organizzazione dei percorsi assistenziali alla digitalizzazione dei processi clinici, fino all'utilizzo delle nuove tecnologie per migliorare qualità, sostenibilità e continuità delle cure.



La sede di Lef, azienda digitale modello fondata da Confindustria Alto Adriatico e altri partner territoriali tra cui CCIAA di Pordenone-Udine

L'Italia è il primo Paese in Europa ad aver definito in modo specifico i profili professionali dell'Intelligenza Artificiale attraverso la norma UNI 11621-8:2026, pubblicata a fine aprile. A partire da questa novità, LEF, azienda digitale modello fondata da Confindustria Alto Adriatico e altri partner territoriali tra cui CCIAA di Pordenone-Udine, è la prima realtà italiana ad aver costruito un percorso formativo propedeutico alla verifica e alla certificazione delle competenze AI. Il progetto è sviluppato in sinergia con il Polo Tecnologico Alto Adriatico A. Galvani e in collaborazione con Intertek, che metteranno a disposizione competenze e ruolo operativo nel percorso di esame, verifica e riconoscimento delle competenze. L'iniziativa nasce per offrire alle imprese, in particolare alle PMI, uno strumento concreto per affrontare l'ingresso dell'IA nei processi aziendali con competenze strutturate e verificabili. In uno scenario in cui l'AI entra progressivamente nelle attività operative, decisionali e organizzative, la capacità di governarne utilizzo, rischi e integrazione diventa un fattore competitivo sempre più rilevante.

LEF E POLO TECNOLOGICO DI PORDENONE

COMPETENZE IA, IL PRIMO PERCORSO FORMATIVO IN ITALIA

IL PROGETTO È ORIENTATO ALLA PREPARAZIONE DELLE FIGURE PROFESSIONALI CHE AVRANNO UN RUOLO DI INDIRIZZO E PRESIDIO DEI PROCESSI DI INTELLIGENZA ARTIFICIALE NELLE ORGANIZZAZIONI AZIENDALI

La norma UNI 11621-8:2026 definisce infatti competenze, conoscenze e responsabilità di alcune figure professionali specializzate nell'ambito dell'IA, introducendo un riferimento nazionale utile sia per le organizzazioni sia per i professionisti. Il quadro si inserisce inoltre nell'evoluzione normativa europea collegata all'AI Act, che attribuisce crescente importanza alla formazione, alla tracciabilità delle competenze e alla governance dei sistemi AI.

LE PRIME FIGURE COINVOLTE SARANNO AI CONSULTANT E CHIEF AI OFFICER, PROFILI CHIAMATI A INTEGRARE COMPETENZE TECNOLOGICHE, ORGANIZZATIVE E DI GOVERNANCE

Accanto agli aspetti organizzativi e tecnologici, come ha spiegato l'avvocato **Nicola Fabiano**, cresce anche il tema della responsabilità poiché l'AI Act europeo introduce un sistema sanzionatorio

significativo per gli utilizzi non conformi dell'Intelligenza Artificiale: nei casi più gravi, le multe possono arrivare fino a 35 milioni di euro o al 7% del fatturato globale annuo dell'organizzazione. In questo contesto, LEF ha sviluppato un percorso orientato alla preparazione delle figure professionali che avranno un ruolo di indirizzo e presidio dei processi di IA nelle organizzazioni. Le prime figure coinvolte saranno AI Consultant e Chief AI Officer, profili chiamati a integrare competenze tecnologiche, organizzative e di governance.

«L'IA sta entrando nella quotidianità delle imprese e non può essere affrontata solo dal punto di vista tecnologico – afferma **Marco Olivetto**, Direttore Generale di LEF –. Servono figure in grado di comprendere processi, dati, governance e impatti organizzativi. Per questo abbiamo costruito un percorso che punta a trasferire competenze applicabili e verificabili, utili soprattutto alle PMI che stanno iniziando a introdurre l'AI nei propri modelli operativi». Secondo LEF, la certificazione delle competenze rappresenta anche un elemento di affidabilità crescente nei rapporti con clienti, partner, filiere e pubbliche amministrazioni, oltre che uno strumento utile per strutturare percorsi di innovazione più sostenibili e misurabili. Il Polo Tecnologico Alto Adriatico "Andrea Galvani" e Intertek contribuiranno al percorso attraverso le attività legate alla verifica e alla validazione delle competenze.



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

Foto di Laura Battel - Testi di Chiara Pippo

@MODONUTTI_SRL

NUOVO DESIGN E STILE COSÌ NASCE LA SEDIA DEL FUTURO

DA CIVIDALE AL MONDO INTERO: LE COLLEZIONI MODONUTTI SONO REALIZZATE PER IMPORTATORI, ALBERGHI, RISTORANTI MA ANCHE IN OCCASIONE DI SFILATE DI MODA

Fare impresa è un'arte che richiede pazienza, intuito e visione. Per Alex Modonutti è anche un'eredità di famiglia, accolta da giovanissimo: iniziando durante le vacanze estive negli anni '90, è entrato ufficialmente in azienda all'inizio dei Duemila, fianco a fianco con il padre, in un settore – quello della sedia – in piena trasformazione.

La @modonutti_srl nasce con una specializzazione: sedie classiche, realizzate su disegno di architetti e designer per importatori, alberghi e ristoranti. Una nicchia artigiana, che ha sentito gli effetti della prima globalizzazione e la concorrenza dei mercati emergenti, ma che è stata capace di tenere saldo il timone: 95% di export, lavorazioni interne, identità chiara. E, soprattutto, una grande attenzione al design.

Accanto alla collezione classica – sartoriale, elegante, continuamente aggiornata grazie alla direzione artistica – l'azienda ha creato una linea completamente nuova, affidata a designer selezionati per imprimere sul mercato una visione contemporanea di bellezza e stile. Oggi Modonutti è una manifattura solida e dinamica: 35 persone tra uffici, tappezzeria, verniciatura e produzione. Dall'headquarter di Cividale partono sedie e complementi d'arredo per Stati Uniti, Europa, Giappone, Emirati. Si sperimenta con nuovi mercati – India, Brasile – e nuovi settori, come il navale, partecipando a fiere internazionali da Miami ad Amburgo.

Ma si lavora anche su progetti unici, come la francesina realizzata per una sfilata di Balenciaga a Parigi: una sedia storica, delicata e leggerissima, laccata oro ghiaccio, icona di eleganza e maestria



Alex Modonutti

artigiana. E perfetto simbolo di un'azienda che fa dell'equilibrio tra visione e radici la propria forza. Nel lavoro quotidiano, Alex continua a credere nel valore dell'artigianato evoluto: ogni pezzo racconta una storia, ogni dettaglio è frutto di scelte precise. La sfida non è solo restare sul mercato, ma restare riconoscibili, autorevoli, credibili. E offrire a ogni cliente – che sia un grande hotel internazionale o una maison di moda – un prodotto che duri, parli, rappresenti.



Gianluca Albicocco

A Udine, in un laboratorio che odora di inchiostri e idee, prende forma un'arte fatta di gesti antichi, sensibilità, precisione. È la stampa calcografica, eseguita al torchio secondo metodi tramandati nei secoli. La Stamperia d'Arte Albicocco viene fondata nel 1974 dal padre di Gianluca, Corrado, diplomato alla prestigiosa Scuola del Libro di Urbino: Corrado si trasferisce a Udine con la moglie per insegnare al Liceo artistico Sello. Parallelamente all'insegnamento, con il collega urbinato Federico Santini, realizza il suo sogno, oggi

@STAMPERIA_ARTE_ALBICOCCO

IL LABORATORIO CHE ODORA DI INCHIOSTRI E IDEE

IN VIA ERMES DI COLLOREDO A UDINE SI PUÒ ASSISTERE A UN'ARTE FATTA DI GESTI ANTICHI E PRECISIONE. È LA STAMPA CALCOGRAFICA, ESEGUITA AL TORCHIO SECONDO METODI TRAMANDATI NEI SECOLI

condiviso con Gianluca. Il quale, però, pur crescendo immerso in quell'atmosfera, inizialmente prende un'altra strada: laureato in economia, comincia con lavori d'ufficio, sentendosi presto fuori posto. Capisce in fretta che il patrimonio costruito dal padre va custodito, sviluppato. «Abbandonarlo sarebbe un crimine», gli dice un amico. Ha ragione.

Come spesso accade, le storie straordinarie partono da un garage: proprio lì viene installato il primo torchio. Si stampa per pochi artisti, finché arriva Zigaina, prima cauto, poi conquistato dalla maestria di Corrado. Arrivano così anche Vedova, Santomaso, Pizzi Cannella e altri grandi.

Nel 1994, Corrado si separa da Federico. Gianluca entra in azienda nel 2011. Non cambia il mestiere: cambia il passo. Oggi è lui a

partecipare alle fiere più importanti, a contattare artisti da tutta Europa, a invitarli a Udine per realizzare opere con tecniche di cui si innamorano. Se non possono avvicinarsi loro, è il torchio a "partire"! Come accadde per Kounellis: Gianluca e Corrado lo "corteggiarono" per mesi, fino a ottenere tre giornate memorabili di stampa insieme e una collaborazione sorprendente.

In via Ermete di Colloredo si fanno anche libri d'artista, cataloghi, mostre. È un luogo unico, eccellenza – artistica e imprenditoriale – riconosciuta a livello internazionale. Si costruisce nuova memoria: il torchio è ponte tra generazioni, tra l'artista e un pubblico amplissimo. Perché la stampa, dice Gianluca, ha da sempre il pregio di rendere democratiche le opere d'arte, permettendo a tanti appassionati di poterle ammirare e avere per sé.

@IDUNAFOI

LA SARTORIA-ATELIER DOVE OGNI ABITO È UNICO

"AGO E FILO CHIC", A CERESETTO DI MARTIGNACCO, CREA VESTITI SU MISURA, DA BUSINESS MA ANCHE DA SPOSA IMPREZIOSITI DA RICAMI D'AUTORE

Ha iniziato per passione, da bambina. Ricamava per gioco, ma con la determinazione di chi sente che lì, tra fili e tessuti, c'è qualcosa di importante. Iduna, nome scelto dai genitori appassionati di mitologia nordica, ha fatto studi classici e per un periodo ha lavorato in un'azienda di abiti sartoriali da uomo. Ma il richiamo del ricamo era più forte. Così è nata "Ago e filo chic", la sua sartoria-atelier a Ceresetto di Martignacco.

Un laboratorio dove ogni abito è unico e ogni dettaglio parla di chi lo indossa. Qui si realizzano vestiti su misura, abiti business ma anche da sposa, spesso impreziositi da ricami d'autore: come quello in stile tradizionale peruviano, ricco di fiori coloratissimi,

volato in Sudamerica per un matrimonio indimenticabile. Ma Iduna ama creare anche installazioni artistiche, quadri su tessuto, personalizzazioni su giacche da uomo («Me le chiedono sempre di più», ci svela) o accessori che diventano una storia da raccontare. Sì, perché la tecnica che più la rappresenta è proprio il ricamo a macchina a mano libera: si disattiva l'avanzamento automatico del tessuto e si guida a mano il telaio. «È come disegnare, ma con ago e filo», ci spiega @idunafoi, sorridendo. Sicuramente pensando alle sue creazioni più originali. Il metodo le piace molto, perché le consente controllo e creatività, le dà libertà espressiva e arriva a risultati sorprendenti.



Iduna Foi

«Mi piacerebbe lavorare sempre più sul paesaggio e sulle installazioni», dice, pensando al futuro. E intanto condivide lo spazio con un'altra artigiana: due attività distinte, ma vicine, che si sostengono e confrontano ogni giorno. Insieme, come in un tessuto ricamato, fanno emergere il disegno più bello.

ECCELLENZA FRIULANA SULLA TORRE PIÙ ALTA DELLA CRISTIANITÀ

CLAMPCO SISTEMI ILLUMINA LA SAGRADA FAMILIA

LE LAMPADE INSTALLATE SULLA TORRE DI GESÙ CRISTO PORTANO LA FIRMA DELL'AZIENDA DI BASILIANO SPECIALIZZATA NEI SISTEMI DI SEGNALAZIONE LUMINOSA PER LA SICUREZZA DEL TRAFFICO AEREO



Il sistema di segnalazione Clampco Sistemi è composto da cinque lampade a media intensità, una per ciascun braccio della croce

C'è anche il Friuli sulla nuova torre della Sagrada Família. Le lampade di segnalazione aerea installate sulla Torre di Gesù Cristo, il punto più alto della celebre basilica progettata da Antoni Gaudí, portano infatti la firma di Clampco Sistemi Srl, azienda con sede a Basiliano, specializzata nei sistemi di segnalazione luminosa per la sicurezza del traffico aereo. La società friulana, parte del gruppo Calzavara, è stata scelta per fornire il sistema collocato sulla sommità della torre che, con i suoi 172,5 metri, diventerà la più alta della cristianità, oltre che uno dei simboli architettonici più riconoscibili al mondo. L'ultimo intervento sulla torre è stato completato a fine febbraio, con la posa del braccio finale della grande croce sommitale. In questa fase è stato installato anche il sistema di segnalazione Clampco Sistemi, composto da cinque lampade a media intensità, una per ciascun braccio della croce, che segnalano la struttura nel rispetto delle normative internazionali per la sicurezza aerea, emettendo luce bianca lampeggiante di giorno e luce rossa fissa di notte.

«Qualità e affidabilità sono elementi necessari, ma non sufficienti, per competere sul mercato – spiega il direttore generale, **Pierangelo Lodolo**, da 30 anni alla guida della Clampco Sistemi Srl – Il nostro segreto è supportare i clienti nelle loro sfide con rapidità ed efficienza. Il nostro motto è "Solutions, not obstacles". Non uno slogan, ma il modo in cui lavoriamo ogni giorno per trasformare complessità tecniche



Il team di Clampco Sistemi, società friulana parte del gruppo Calzavara



e normative in soluzioni concrete». La storia di Clampco è la storia del manifatturiero friulano nella sua forma più autentica: poca apparenza, molta sostanza. Fondata nel 1989, l'azienda ha scelto fin dall'inizio di non inseguire i volumi ma di presidiare una nicchia, quella dei sistemi di segnalazione aerea per infrastrutture complesse.

I numeri raccontano un'impresa in salute e in movimento. Circa cinque milioni di euro di fatturato nel 2025, una ventina di persone tra ingegneri, tecnici e progettisti, una crescita costante e oltre mille impianti venduti ogni anno. La quota export supera il 70%, verso mercati che coprono davvero tutti i continenti, con una particolarità che vale la pena sottolineare: Clampco vende con successo anche in Cina, a dimostrazione che la tecnologia italiana, fatta di qualità e ingegneria ad alto valore, compete, e vince, anche nei mercati più difficili. In Italia, le soluzioni Clampco sono già presenti da diversi anni sugli edifici più iconici dello skyline milanese, tra cui Torre UniCredit, Allianz Tower, Torre Generali e PwC Tower.

La commessa catalana si inserisce in questa traiettoria con il peso specifico di un'opera senza precedenti. La Sagrada Família non è soltanto un cantiere: è il cantiere più osservato del mondo, un progetto architettonico che porta con sé lo scrutinio di un'intera civiltà. Da Basiliano alla sommità della Sagrada Família, il passo è lungo quanto trentasei anni di lavoro. È la distanza che separa una buona idea dalla reputazione che apre le porte dei cantieri più difficili del mondo.

BILANCIO 2025 APPROVATO DAI COMUNI SOCI

LIVENZA TAGLIAMENTO ACQUE CONSOLIDA LA CRESCITA



Uno degli elementi più significativi del bilancio 2025 è rappresentato dall'intensa attività di investimento: nel corso dell'anno LTA ha realizzato interventi per oltre 33,4 milioni di euro, destinati al potenziamento e all'ammodernamento delle infrastrutture acquedottistiche, fognarie e depurative, alla riduzione delle perdite idriche, alla digitalizzazione delle reti e al miglioramento complessivo della qualità del servizio.

Gli investimenti confermano una strategia industriale orientata al lungo periodo, con particolare attenzione ai temi della sostenibilità ambientale, dell'efficienza energetica e dell'adattamento ai cambiamenti climatici, elementi sempre più centrali nella gestione del servizio idrico.

Il commento del Presidente di LTA, **Andrea Vignaduzzo**: «Il bilancio 2025 rappresenta un passaggio importante nel percorso di consolidamento di LTA e conferma la capacità della nostra Società di operare con equilibrio, efficienza e visione strategica. I risultati economici raggiunti dimostrano la solidità della gestione, anche in uno scenario che continua a presentare elementi di incertezza, in particolare sul fronte dei costi energetici e finanziari. Abbiamo scelto con determinazione di mantenere elevato il livello degli investimenti, superando i 33 milioni di euro. Si tratta di risorse che vengono reinvestite direttamente nelle reti, negli impianti e nelle tecnologie, con l'obiettivo di ridurre le perdite idriche, migliorare la qualità dell'acqua distribuita e rendere i sistemi più resilienti rispetto agli effetti dei cambiamenti climatici».

L'Assemblea dei Comuni soci di Livenza Tagliamento Acque (LTA) ha approvato all'unanimità il bilancio di esercizio 2025, che conferma il percorso di crescita e consolidamento della Società, interamente a capitale pubblico, impegnata nella gestione del servizio idrico integrato.

L'esercizio si chiude con un utile netto pari a 2,12 milioni di euro, risultato che testimonia la capacità dell'azienda di coniugare equilibrio economico-finanziario e continuità negli investimenti, anche in un contesto macroeconomico ancora complesso.

Il valore della produzione operativa supera i 53,1 milioni di euro, mentre i ricavi da vendite e prestazioni si attestano a 34,4 milioni di euro, confermando la stabilità dei volumi gestiti e l'efficacia del modello industriale adottato. A livello di marginalità, il Margine Operativo Lordo (EBITDA) raggiunge i 16,6 milioni di euro, mentre il risultato operativo netto (EBIT) si attesta a 5,67 milioni di euro, evidenziando una struttura economica solida e resiliente.

MANUTENZIONE DI IMPIANTI TERMICI E CLIMATIZZAZIONE

GARBO, ENERGIA ALLA CASA

Da una piccola attività specializzata nell'assistenza alle caldaie a una realtà che oggi conta 16 dipendenti e rappresenta uno dei principali punti di riferimento provinciali nella manutenzione di impianti termici e di climatizzazione. La storia della Garbo di Luca Garbo & C. Sas racconta l'evoluzione di un settore che negli ultimi quarant'anni ha cambiato pelle, accompagnando la trasformazione energetica e tecnologica delle abitazioni e delle aziende.

Le radici dell'impresa risalgono agli anni Ottanta, quando il fondatore, classe 1944, avvia la collaborazione con un produttore emiliano di caldaie, diventandone centro di assistenza autorizzato. Un'attività cresciuta nel tempo e successivamente raccolta dal figlio Luca, nato nel 1970, che rappresenta oggi la seconda generazione alla guida dell'azienda.

L'AZIENDA È ALLA SECONDA GENERAZIONE E HA SAPUTO CAMBIARE PELLE ACCOMPAGNANDO LA TRASFORMAZIONE ENERGETICA E TECNOLOGICA DELLE ABITAZIONI E DELLE AZIENDE

Il passaggio non è stato immediato. Dopo gli studi in ingegneria e un lungo percorso professionale parallelo all'insegnamento, Luca ha affiancato il padre fino al 2005, per poi intraprendere una strada autonoma e arrivare nel 2013 alla costituzione dell'attuale realtà imprenditoriale. Per oltre vent'anni ha insegnato negli istituti superiori della provincia, tra il Torricelli di Maniago e il Vendramini di Pordenone, prima di dedicarsi completamente all'azienda.

Oggi Garbo opera in tutta la provincia di Pordenone come centro assistenza autorizzato



Luca Garbo

per diversi marchi del settore del riscaldamento e della climatizzazione. L'attività si rivolge prevalentemente a clienti privati e aziende e si sviluppa attraverso una struttura composta da tecnici specializzati e personale amministrativo distribuito su due sedi operative a Pordenone.

La crescita è stata costante, ma il contesto di mercato presenta nuove criticità. Se da un lato la domanda di manutenzione e assistenza continua ad aumentare, spinta dall'evoluzione degli impianti e dalla transizione energetica, dall'altro emerge con forza il problema della disponibilità di personale qualificato. «Per formare un tecnico servono almeno un anno e mezzo di lavoro sul campo», osserva. «Una difficoltà che ci ha costretto a rinunciare ad alcune opportunità di espansione e all'acquisizione di nuovi marchi in assistenza». La carenza di figure tecniche è un fenomeno che interessa l'intero comparto. Secondo l'imprenditore, esiste oggi un vero e proprio «vuoto generazionale che coinvolge sia il mondo dell'installazione sia quello dell'assistenza». Un tema che conosce bene anche per la sua lunga esperienza scolastica. «Nonostante l'età media dei tecnici dell'azienda sia relativamente giovane, attorno ai 37 anni, il ricambio delle professionalità resta una delle principali sfide per il futuro».

Sara Paluello

IN VIA SARPI A UDINE

WILD RACCOON, BIRRA "CINEMATOGRAFICA"

Due passioni, cinema e birra, in un unico luogo (a Udine, in via Paolo Sarpi 12) e nella stessa persona: **Filippo Lozinski**. Con una laurea in biologia molecolare in tasca, infatti, Filippo ha messo anima e cuore nel progetto Wild Raccoon, con al centro la curiosità e la simpatia del procione che è il marchio di fabbrica del birrifico e della taproom, aperta nel luglio 2024 in una delle vie simbolo della vita notturna udinese.



Filippo Lozinski, titolare di Wild Raccoon

«Fin da quando studiavo – spiega Filippo – il tempo dedicato ai libri si mescolava con quello dedicato alle esperienze birrarie fatte in casa. Una volta laureato ho deciso di fare impresa e, nel gennaio 2024, a Cussignacco, abbiamo aperto il birrifico dedicato alla produzione artigianale». La taproom è, praticamente, la vetrina del birrifico con una forte ambientazione cinematografica richiamata ovunque: negli arredi, nelle sedute, nella segnaletica e nelle birre, ovviamente. Il locale, con una trentina di posti a sedere all'interno e altrettanti esterni sotto la piccola galleria adiacente, è un luogo di culto per la bionda bevanda artigianale. Dietro il bancone c'è una serie di 12 spine, affiancate da due pompe. Dalle spine escono, a rotazione, le birre della Wild Raccoon con, sempre, 4 dedicate a birrifici ospiti. Anche le graficamente ben curate lattine omaggiano il cinema, dunque, mentre le bottiglie sono quelle dedicate ai birrifici ospiti. Le consumazioni vengono accompagnate con il pop corn. A fianco della birra e delle bibite varie c'è una piccola selezione di vini biologici. I panini proposti e i dolci (con una certa attenzione anche verso i consumatori vegani), sono molto adatti a essere gustati con una delle 30 diverse birre che vengono proposte ogni anno (almeno 3 per ogni mese). Il Wild Raccoon taproom è chiuso la domenica e il lunedì. Negli altri giorni della settimana apre al pomeriggio, alle ore 17.00, e chiude alle 23.30. Per info: 376 2434146.

Adriano Del Fabro

«Fin da quando studiavo – spiega Filippo – il tempo dedicato ai libri si mescolava con quello dedicato alle esperienze birrarie fatte in casa. Una volta laureato ho deciso di fare impresa e, nel gennaio 2024, a Cussignacco, abbiamo aperto il birrifico dedicato alla produzione artigianale».

PRODOTTI LOCALI, TRACCIABILITÀ DELLE MATERIE PRIME, TIPICITÀ DEI SAPORI

DA MICULAN, MEDAGLIA ALLA PASSIONE

L'ANTICA TRATTORIA DI TRICESIMO CONTINUA A COLLEZIONARE RICONOSCIMENTI. GLI ULTIMI SONO LA TARGA MICHELIN "BIB GOURMAND" E LO "CHEF PATRON"

Prodotti locali e genuini, tracciabilità delle materie prime, tipicità dei sapori e una straordinaria varietà di piatti e ricette che racchiudono il gusto del Friuli Venezia Giulia. L'Antica Trattoria da Miculan di Tricesimo anche quest'anno, per l'ottavo anno di fila, ha ricevuto la targa Michelin "Bib Gourmand", riconoscimento per i ristoranti con un eccellente rapporto qualità-prezzo e per il servizio dei piatti proposti, che si aggiunge a quello di "Chef Patron", conferito dalla Federazione italiana cuochi allo chef Juri Riccato "per aver prodotto, attraverso l'attività professionale, valori e lavoro, ricchezza e sviluppo del territorio, trasformando lo straordinario mestiere della ristorazione nella vocazione e passione della propria vita". Un impegno e una passione che accomunano **Michela Cumini** e **Juri Riccato**, dal 1997 titolari del locale, uniti nella vita e "ai fornelli" per portare avanti questo locale ormai punto di riferimento per la cucina regionale con un'offerta in costante aggiornamento. «A 22 anni assieme a Michela, mia moglie, ho intrapreso l'entusiasmante avventura di acquistare questa osteria con cucina – racconta lo chef Riccato – e a distanza di tutti questi anni la passione e la serietà con cui ci avviciniamo a questo mestiere è quella del primo giorno, in una ricerca continua del nuovo, ricercato e particolare pur sempre nel segno della tradizione e nel rispetto degli ingredienti e delle produzioni locali». Il riconoscimento Michelin e di "Chef Patron", si affianca anche al marchio "Io sono Friuli Venezia Giulia", riconosciuto alle attività attente all'utilizzo di prodotti genuini e tracciabili. Negli anni sono diversi i successi collezionati da Riccato, dalle numerose medaglie in competizioni culinarie nazionali e internazionali al titolo di "Cuoco Emergente" e "Cuoco dell'anno", alla nomina nel 2015 a presidente della sezione di Udine dell'Associazione italiana cuochi. Una crescita costante che si traduce nella dedizione e nella creatività dei suoi piatti, sempre accorti all'utilizzo di prodotti stagionali e alle intolleranze alimentari, con proposte per celiaci - certificate dall'Associazione italiana celiachia (Aic) - e alternative senza lattosio, oltre alle lavorazioni che includono tecniche di cottura sottovuoto. «La nostra cucina è una sintesi tra la semplicità e la genuinità delle materie prime e una meticolosa ricerca e attenzione ai dettagli – aggiunge la moglie Michela, sommelier della Trattoria -, in cui cerchiamo di esprimere al meglio il gusto e la qualità di questa terra». Lo spazio,



accogliente, familiare e ospitale, contribuisce a regalare agli ospiti un'esperienza piacevole: «Ci teniamo a valorizzare anche questo aspetto: il nostro ristorante "è casa" e questo devono percepire anche i nostri clienti – proseguono i due titolari - è un punto di incontro per gli amanti del cibo prelibato, ma anche un luogo in cui rilassarsi e concedersi una coccola assaporando quel che di meglio il nostro Friuli Venezia Giulia può offrire a tavola».

(g.z.)

A QUARANT'ANNI DALLA SUA NASCITA

L'HOTEL MARINA UNO RITORNA ALLA SOCIETÀ LIGNANO PINETA

INAUGURATO IL NUOVO CORSO DELLA STRUTTURA, ALLA PRESENZA DI ALCUNE CENTINA DI PERSONE

Si è svolta l'inaugurazione ufficiale dell'Hotel Marina Uno, che da questa stagione turistica torna a essere condotto direttamente dalla società Lignano Pineta, proprietà originaria della struttura. Un ritorno alle radici per l'albergo, realizzato a metà degli anni Ottanta dalla stessa Lignano Pineta – Marina Uno su progetto degli architetti **Aldo Bernardis** e **Ferdinando Anichini**, firme dello sviluppo dell'intero complesso di Marina Uno.

La scelta nasce dall'esperienza maturata nel settore dell'ospitalità con l'Hotel President Lignano, dalla professionalità di collaboratori e consulenti, dalle sinergie attivabili con il Porto turistico Marina Uno e dalla volontà di integrare ulteriormente l'offerta ricettiva della destinazione.

«Il ritorno dell'Hotel Marina Uno nella gestione diretta rappresenta una scelta naturale e fortemente voluta – ha dichiarato il presidente **Giorgio Ardito** -. È un progetto che nasce dalla conoscenza del territorio, dall'esperienza maturata negli anni e dalla convinzione che Lignano abbia ancora importanti margini di crescita, soprattutto continuando a investire sulla qualità dell'accoglienza e su una visione integrata tra ricettività, servizi e porto turistico».

Il progetto di rinnovamento dell'albergo proseguirà gradualmente nei prossimi anni, con interventi pensati per valorizzarne l'identità e rafforzarne il legame con il contesto naturalistico e turistico di Marina Uno.

Al brindisi inaugurale hanno partecipato circa trecento persone. Tra le autorità presenti: don **Angelo Fabris**, il presidente di Assomarinas **Roberto Perocchio**, l'ex ministro **Giorgio Santuz**, l'onorevole **Angelo Compagnon** e il presidente ARLEF **Eros Cislino**, la consigliera regionale **Costanza Orsola**, il presidente della Fiera di Udine **Antonio Di Piazza**, Presidente di Assonautica Pordenone Udine **Carlo Conti**, il sindaco di Muzzana del Turgnano **Genziana Buffon**, l'assessora del Comune di Latisana **Susi Faggiani**, i consiglieri



comunal di Lignano Sabbiadoro **Luca Fanotto**, **Manuel Vignando**, **Lisa Zoccarato** e **Alessandro Marosa**, e il consigliere comunale di Latisana **Massimo De Bortoli**.

Nel corso della serata, **Giorgio Ardito** ha ringraziato le sorelle **Vera** e **Lucia**, l'interior designer **Raffaella Varutti**, le aziende fornitrici, gli artigiani e gli impiantisti, i supervisor dei lavori e degli acquisti **Mauro Casasola** e **Giancarlo Scloza**, oltre ai collaboratori della società Lignano Pineta – Marina Uno – Hotel President – Hotel Marina Uno, tra cui il direttore **Alberto Lavorgna** e la direttrice **Caterina Bianchi**.

Il momento più atteso della serata è stato la presentazione di una grande installazione grafica di oltre venti metri quadrati, firmata dalla designer **Lucia Ardito**: una rivisitazione di una fotografia del 1983 scattata sulla terrazza del Newport, divenuto poi il ristorante dell'Hotel Marina Uno. Un omaggio a quegli imprenditori e amministratori pubblici che, all'epoca, seppero collaborare per realizzare infrastrutture turistico-nautiche uniche – ancora oggi tra gli elementi di maggiore attrattività della destinazione – e un richiamo a quelle radici che continuano a orientare il futuro di Lignano.

UN MOTORE DI INCLUSIONE, CRESCITA E PARTECIPAZIONE

UNO SPAZIO PER LE STORIE E LE COMUNITÀ

DAMATRÀ CRESCE E APRE LA SUA CASA DELLE CULTURE BAMBINE PRESSO CJASE DI CATINE

Un luogo, alle porte di Udine, dove la cultura non si limita a essere proposta, ma viene costruita ogni giorno insieme alle persone. Un luogo dove bambini, famiglie, insegnanti, educatori e artisti si incontrano per leggere, immaginare, sperimentare e creare relazioni. È la Casa delle Culture bambine, da due anni sede del nuovo progetto di atelier partecipato della cooperativa sociale Damatrà Onlus, realtà associata a Legacoop Fvg, che da quasi 40 anni rappresenta uno dei punti di riferimento regionali nel campo dell'educazione, della promozione della lettura e della progettazione culturale dedicata all'infanzia e all'adolescenza. Nata nel lontano 1987, Damatrà ha costruito nel tempo un'esperienza originale, fondata sul valore delle storie come strumento educativo e sulla convinzione che la cultura possa essere un motore di inclusione, crescita e partecipazione. Un lavoro quotidiano che si traduce in numeri importanti: oltre 27

mila persone incontrate e più di 2.400 incontri realizzati nel solo ultimo anno tra laboratori, percorsi educativi, attività di formazione, letture, progetti culturali e iniziative territoriali.

Un patrimonio di esperienze che ha trovato nella Cjase di Catine, a Villalta di Fagagna, uno spazio rigenerato e ripensato non solo come sede operativa della cooperativa, ma come vero e proprio luogo culturale di comunità, aperto a incontri e condivisioni. Una casa viva, destinata ad accogliere attività educative, laboratori, letture, incontri e momenti di socialità, nella convinzione che la cultura possa nascere soprattutto dalle relazioni.

«Anche se portiamo storie, laboratori e attività in giro per tutta la regione – spiega **Mara Fabro**, presidente di Damatrà – Cjase di Catine rappresenta molto più di una sede. È uno spazio che racconta il nostro modo di intendere il lavoro culturale: aperto, inclusivo, costruito insieme alle persone. Qui vogliamo creare opportunità di incontro e immaginare nuove forme di partecipazione, mettendo al centro bambini, famiglie e comunità».

Oltre che molte attività proposte a Villalta di Fagagna, Damatrà lavora infatti in rete con scuole, biblioteche, enti pubblici, musei e istituzioni culturali del territorio, sviluppando percorsi innovativi di welfare culturale e promozione educativa. «Damatrà rappresenta una delle esperienze cooperative più significative del Friuli Venezia Giulia – sottolinea **Michela Vogrig**, presidente di Legacoop Fvg – un percorso portato avanti con determinazione e passione che genera valore sociale e culturale nelle comunità che abita. La Casa delle Culture bambine è un investimento sul futuro, un luogo che rafforza il legame tra comunità, educazione e partecipazione».

Non solo una sede, dunque, ma una casa delle arti, delle storie e delle relazioni, nata per crescere insieme al territorio e alle persone.



La Casa delle Culture Bambine (in alto) mira a diventare una casa viva, destinata ad accogliere attività educative, laboratori, letture, incontri e momenti di socialità



“MONTAGNA COOPERATIVA LAB”

LA RETE DELLE TERRE ALTE PUNTA A DIVENTARE SISTEMA

L'INIZIATIVA DI CONFCOOPERATIVE ALPE ADRIA DIVENTA SEMPRE PIÙ UN LABORATORIO DI IDEE PER LO SVILUPPO ECONOMICO DELLE AREE MONTANE

Un laboratorio di idee che si propone come primo passo verso un cantiere stabile per lo sviluppo economico delle aree montane del Friuli Venezia Giulia. È questo il driver del “Montagna Cooperativa LAB”, iniziativa promossa nelle scorse settimane da Confcooperative Alpe Adria, con il supporto operativo di Cramars Società Cooperativa Sociale, che ha trasformato l'Albergo Roma di Tolmezzo in un punto di incontro per le cooperative associate. L'obiettivo dell'appuntamento è stato chiaro fin dall'inizio: superare la semplice conoscenza reciproca tra realtà cooperative, associate a Confcooperative Alpe Adria, e avviare un percorso di sistema, capace di generare collaborazioni concrete e rafforzare le reti già esistenti.

Ad aprire i lavori è stato **Paolo Tonassi**, direttore di Confcoopera-



tive Alpe Adria, che ha richiamato il valore strategico dell'iniziativa: «La conoscenza reciproca rappresenta un presupposto fondamentale per generare fiducia e sviluppo nei territori montani. Solo attraverso la collaborazione tra le cooperative associate, anche appartenenti a settori diversi, può nascere uno sviluppo socio-economico duraturo per il territorio». L'impostazione dell'incontro ha scelto una formula laboratoriale, rinunciando al tradizionale modello convegnistico. Le cooperative e i operatori sono stati suddivisi in tre tavoli tematici, denominati Monte Coglians, Monte Canin e Monte Peralba, con un lavoro centrato su tre dimensioni: “cosa offro”, “cosa cerco” e “cosa mi interessa sviluppare”.

Il confronto, coordinato da **Stefano Chiandetti**, referente territoriale Udine di Confcooperative Alpe Adria, ha permesso di far emergere competenze, esigenze e potenzialità di sviluppo. Tra i bisogni più ricorrenti sono emersi il rafforzamento della formazione condivisa, l'ottimizzazione dei servizi alla persona e l'apertura a nuove forme di gestione integrata. La mappatura delle realtà presenti, attive in ambiti che spaziano dall'agroalimentare al welfare, dal turismo diffuso ai servizi, ha restituito l'immagine di un territorio ricco di competenze ma ancora frammentato. In questo contesto, il “Montagna Cooperativa LAB” si è configurato come elemento di connessione, favorendo l'emersione delle prime ipotesi di progettualità condivise.

L'incontro si chiude con un segnale di continuità: la volontà delle realtà coinvolte di proseguire il percorso avviato e consolidare la rete. Un messaggio sintetizzato in una delle espressioni in friulano della Carnia emerse durante il confronto: “Insieme a sci fàsc miòr”. Da rete potenziale a rete operativa il passo è stato dunque brevissimo e ulteriori sviluppi non si faranno attendere.



Sono stati creati tre tavoli tematici, denominati Monte Coglians, Monte Canin e Monte Peralba, con un lavoro centrato su tre dimensioni: “cosa offro”, “cosa cerco” e “cosa mi interessa sviluppare”

45 ANNI DI EVOLUZIONE

L'AUTOMAZIONE DI CEM81 NASCE DA MANI ESPERTE



Quarantacinque anni di storia, radici ben salde nella zona artigianale di Buja e uno sguardo proiettato verso l'evoluzione tecnologica. Nata nel 1981, Cem81, Cooperativa Elettro Meccanica, ha saputo trasformare la propria sede in un punto di riferimento per l'automazione industriale a livello locale. Una traiettoria di sviluppo che ha portato l'azienda, oggi forte di una superficie operativa di oltre 4.200 metri quadri, di cui 1.200 dedicati all'officina attrezzata, e un organico che supera le 25 persone di personale qualificato, a consolidare un posizionamento di assoluta affidabilità. Una solida reputazione che rende oggi la cooperativa di Buja, associata a Legacoop Fvg, partner strategico e accreditato presso le principali aziende del territorio.

Alla base di questo posizionamento c'è una consolidata scelta strategica: fornire al cliente l'intero ciclo operativo, proponendosi quindi sul mercato come un partner capace di offrire un reale servizio “chiavi in mano”. Non semplice fornitura di componenti, ma presidio diretto di ogni fase della commessa, dall'ingegneria hardware e software alla quadristica, fino all'installazione bordo macchina e al revamping tecnologico degli impianti esistenti. «Il controllo totale di tutta la filiera produttiva, grazie anche alla collaborazione con le principali aziende del territorio – spiega il presidente **Ivan Gubiani** –, ci permette di monitorare e garantire la qualità della commessa in tutte le sue fasi. Seguiamo ogni fase, dalla progettazione iniziale fino al collaudo sul cantiere, e questo è possibile grazie a un approccio dinamico e a una forte dedizione al lavoro. Mettiamo al centro la flessibilità e il lavoro di squadra: ogni impianto avviato con successo sul territorio è il risultato di una sinergia profonda tra progettisti, cablatori e installatori, un patrimonio di competenze condivise che costituisce il nostro fattore competitivo da quarantacinque anni».

«Cem81 – commenta la presidente di Legacoop Fvg, **Michela Vogrig** – rappresenta un esempio concreto di come il modello cooperativo possa coniugare competenza tecnica, innovazione e radicamento territoriale. Quarantacinque anni di crescita costante testimoniano il valore di una realtà che ha saputo investire sulle persone, sulle professionalità e sulla capacità di rispondere con flessibilità alle esigenze del mercato, diventando un punto di riferimento per il tessuto produttivo del Friuli Venezia Giulia».



La sede di Cem81 a Buja

500 POSTI DI LAVORO A TEMPO INDETERMINATO

FAI DI PORDENONE, LEADER DEL WELFARE TERRITORIALE

Quasi 18 milioni di euro di valore della produzione (con un aumento del 10,34% rispetto all'anno scorso), un patrimonio netto che supera i 2,8 milioni e ben 500 posti di lavoro fissi a tempo indeterminato. Sono i numeri più importanti del bilancio 2025 di coop sociale Fai di Pordenone, approvato dalle socie e dai soci al Centro Congressi della Fiera cittadina.

Questi dati confermano l'importanza di FAI nell'aiuto alle persone sul territorio. Solo nell'ultimo anno la cooperativa ha garantito oltre 720 mila ore di lavoro, assistendo circa 4.800 persone. Gli interventi hanno riguardato soprattutto la Disabilità (49%), seguita dagli Anziani (36%), dalla Salute Mentale (12%) e dai Minori (3%).

NELL'ULTIMO ANNO LA COOPERATIVA HA GARANTITO OLTRE 720 MILA ORE DI LAVORO, ASSISTENDO CIRCA 4.800 PERSONE. GLI INTERVENTI HANNO RIGUARDATO SOPRATTUTTO LA DISABILITÀ (49%)

«L'impegno del Consiglio di Amministrazione e della Direzione, insieme a lavoratrici e lavoratori, ha confermato FAI quale società leader per la promozione di welfare territoriale - ha dichiarato la Presidente **Hanna Genuzio** durante l'assemblea -. La cooperativa ha inoltre avviato la costruzione di Corte Macramè, un nuovo investimento in collaborazione con la Regione FVG dedicato al tema dell'abitare possibile di persone anziane e con disabilità».

«I numeri del bilancio della cooperativa Fai non sono semplici dati economici - ha sottolineato il presidente di Confcooperative Pordenone **Fabio Dubolino** - ma raccontano di un impegno costante a favore delle comunità che a essa fanno



L'incontro di socie e soci della Coop sociale Fai di Pordenone per l'approvazione del bilancio 2025

riferimento, con azioni concrete che portano i valori della cooperazione a ben 4 mila 800 persone ogni anno. Questo è essere cooperatori: guardare agli altri per costruire insieme il futuro». La stragrande maggioranza della forza lavoro della cooperativa è infatti composta da donne, come donne sono la maggioranza dei membri del consiglio di amministrazione. Proprio per tutelare e valorizzare questa forte componente femminile, FAI ha ottenuto la nuova certificazione sulla Parità di genere UNI PdR 125:2022. Questo traguardo si affianca al Family Audit (lo strumento per conciliare al meglio i tempi della famiglia e del lavoro) alle certificazioni storiche su Gestione Ambientale (ISO 14001), Salute e Sicurezza (ISO 45001) e Qualità (ISO 9001).

«Negli ultimi due anni - ha spiegato il direttore generale **Fabio Fedrigo** - abbiamo visto aumentare il costo del personale di oltre due milioni di euro, in gran parte per l'applicazione del nuovo contratto nazionale. Ma questo è anche un fatto positivo, visto che per noi è prioritario proseguire sulla promozione delle retribuzioni di lavoratrici e lavoratori che oggi, più che mai, operano in contesti di alta complessità gestionale e professionale, all'interno di un sistema socio-sanitario, pubblico e privato, che sta collassando per mancanza di figure professionali a tutti i livelli».

I RISULTATI DEL PROGETTO DATIS

ACCESSIBILITÀ DIGITALE ANCORA SOTTO IL 40%

Sono stati presentati a Gorizia i risultati finali del progetto europeo DATIS - Digital pioneers of accessible tourism, iniziativa finanziata dal Programma Interreg VI-A Italia-Slovenia 2021-2027 e dedicata allo sviluppo di un turismo più accessibile, inclusivo e innovativo nell'area transfrontaliera tra Italia e Slovenia.

Tra i protagonisti del progetto il Consorzio Il Mosaico, che ha coordinato le attività pilota italiane e il coinvolgimento diretto delle persone con disabilità nei percorsi di valutazione e co-progettazione delle esperienze turistiche accessibili.

DATIS nasce dalla consapevolezza che il turismo accessibile non riguarda soltanto l'eliminazione delle barriere fisiche, ma anche la possibilità per ogni persona di accedere in autonomia alle informazioni necessarie per pianificare e vivere un viaggio. Per questo il progetto ha lavorato contemporaneamente su accessibilità digitale, fisica e comunicativa, coinvolgendo università, enti turistici, associazioni delle persone con disabilità e operatori del settore.

Nel corso dell'evento sono stati presentati i principali risultati del progetto. La ricerca coordinata dall'Università di Trieste, realizzata su 405 persone con disabilità tra Italia e Slovenia, ha evidenziato come il turismo rappresenti un importante strumento di inclusione sociale, autonomia e benessere personale, ma anche quanto persistano ostacoli legati alla mancanza di informazioni accessibili, alle barriere

architettoniche e alla scarsa preparazione dei servizi turistici.

Maša Malovrh di Beletrina, esperta della principale casa editrice letteraria slovena e specializzata nello sviluppo di progetti di accessibilità digitale, ha illustrato i risultati dell'analisi su circa 100 siti web di operatori turistici italiani e sloveni, evidenziando come molti portali risultino ancora difficilmente utilizzabili da persone con disabilità visive, cognitive o sensoriali.

Un ruolo centrale nel progetto è stato svolto dalle azioni pilota coordinate dal Consorzio Il Mosaico presso il Museo del Monte San Michele di Sagrado. Le attività hanno coinvolto persone con disabilità cognitive, utenti dei servizi di salute mentale, educatori e caregiver in esperienze immersive pensate per valutare accessibilità, usabilità e qualità dell'esperienza turistica.

Le visite pilota hanno permesso di raccogliere indicazioni concrete sull'utilizzo di strumenti digitali, visori VR, contenuti multimediali e sistemi di comunicazione accessibile, evidenziando l'importanza di progettare soluzioni insieme agli utenti finali e non soltanto per gli utenti.

«Queste attività hanno rappresentato una preziosa occasione per mettere al centro le persone più fragili, non semplici fruitori ma co-progettisti», ha sottolineato **Luca Fontana**, presidente del Consorzio Il Mosaico. «L'accessibilità digitale deve diventare una pratica concreta e quotidiana all'interno dell'offerta culturale e turistica del territorio».



L'evento a Gorizia e, a destra, le azioni pilota coordinate dal Consorzio Il Mosaico presso il Museo del Monte San Michele di Sagrado

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, anticounterfeiting 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



A PRECENICCO UNA LOCATION IDEALE ANCHE PER LE CERIMONIE

LA TRADIZIONE DELLA CUCINA SEMPLICE

IL RISTORANTE AL GALLO È UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER CHI VUOLE DELIZIARSI CON LA CARNE ALLA BRACE, LE SPECIALITÀ DI PESCE E CON LA PASTA FATTA IN CASA

» MARCO BALLICO

L'incontro tra la Costiera amalfitana e il Friuli. Bassa pianura, precisamente. Siamo a Precenico, al ristorante Al Gallo, nato dall'intuizione di **Michele Serpillo**, ristoratore del Sud innamorato della cucina e dell'ospitalità, e che oggi continua il suo percorso grazie alla famiglia che ne ha raccolto l'eredità. A guidare l'attività sono **Annunziata "Nunzia" Serpillo** e il marito **Teddi Dreon**, veneto di San Michele al Tagliamento. «I genitori di mia moglie, arrivati dalle nostre parti nel 1972, acquistarono il locale nel 1982 – spiega il titolare –. Io mi sono unito dopo aver conosciuto Nunzia e lavoro qui dall'inizio degli anni Novanta». Le radici affondano dunque in Costiera amalfitana. «Mia mamma, **Trofigena Mansi**, cucinava i piatti della sua terra, come pasta e patate, pasta e fagioli e ricette legate al mare – ricorda Nunzia. Con il tempo, però, tutto si è amalgamato con la tradizione friulana». Il risultato è una proposta gastronomica che unisce sapori diversi valorizzando il territorio. Tra gli antipasti, gli affettati friulani e alcune specialità di pesce, come la "delizia" preparata con sette diverse varietà ittiche che cambiano con le stagioni. Non mancano piatti gourmet come il carpaccio di manzo affumicato servito con gelato al Grana.

IL LOCALE È NATO DALL'INTUIZIONE DI MICHELE SERPILLO, RISTORATORE DEL SUD INNAMORATO DELLA CUCINA E DELL'OSPITALITÀ. A GUIDARE L'ATTIVITÀ OGGI SONO ANNUNZIATA "NUNZIA" SERPILLO E IL MARITO TEDDI DREON, VENETO DI SAN MICHELE AL TAGLIAMENTO

La pasta fatta in casa è uno dei punti di forza. Tra i primi trovano spazio la carbonara, le tagliatelle con ragù d'anatra o con gamberetti e zucchine. Ma è la carne il fiore all'occhiello della casa. «Cotta rigorosamente alla brace e ancora con la legna – sottolinea Dreon –. Siamo conosciuti da sempre per costa e salsiccia, ma oggi i clienti apprezzano molto la picanha, le costate, le fiorentine e i tagli più pregiati». La provenienza? «Spagna, Irlanda, Australia e Stati Uniti, con scelta sulla base della qualità e delle forniture disponibili. Per chi preferisce il pesce, il menù propone grigliate miste e frittiture di calamari. Il tutto accompagnato da vini di pianura e del Collio». Pure i dolci sono preparati in casa: dal classico tiramisù alle panne cotte, dalla crema catalana fino alle proposte stagionali realizzate dallo chef. Con una sala interna da circa 120 posti e una veranda estiva che può ospitare una sessantina di persone, Al Gallo (per le prenotazioni 0431/588773, 338/1390558) è una location ideale anche per cerimonie.

IN PIAZZALE CELLA A UDINE

DALIA, IL REGNO DEGLI APERITIVI

Dopo la chiusura di alcuni mesi, ora a Udine, in Piazzale Cella, al numero 72, il bar ha riaperto. Si tratta del Dalia "caffè e aperitivi". «Il desiderio di aprire un locale tutto mio lo coltivavo da anni – spiega **Marta Rossi**, responsabile della nuova gestione –. Con i figli piccoli, però, mi era difficile pensare a questo impegno, ma ora è diventato possibile e, con me, ci sono due dei miei figli: **Tamara e Lorenzo**». Il Dalia è un posto intimo, non molto grande, ma allegro, colorato e ben rinnovato, inaugurato alla fine del maggio scorso. Sono 25 i posti a sedere interni e, altrettanti, sullo spazio esterno, sotto gli ombrelloni.

La proposta dei vini è ampia e guarda con attenzione alle cantine di qualità del territorio regionale (collinare e non solo). Il vino della casa, però, proviene dal Collio, che si può sorseggiare davanti alla tv. Ma il punto forte del Dalia sono gli aperitivi, serviti sempre con un accompagnamento di stuzzichini. Per l'estate, oltre alle



Marta Rossi (a destra) con la figlia Tamara

spine c'è una certa scelta di birre in bottiglia, italiane e non e il frigo dei gelati. Ovviamente, panini, toast e tramezzini sono sempre disponibili mentre, nelle prime ore del mattino ci sono delle ottime brioches di pasticceria. Il Dalia non ha la cucina, ma si sta attrezzando per offrire anche pasti veloci e fresche insalate soprattutto durante l'orario delle pause pranzo.

«È ancora presto per trarre un bilancio – aggiunge Marta – visto che abbiamo aperto da poco. Nel complesso siamo contenti per come hanno reagito i clienti e soprattutto per l'empatia che, subito, si è creata con gli abitanti del quartiere molti dei quali, ormai, sono diventati ben più che semplici clienti abituali».

Il Dalia chiude solo la domenica pomeriggio, mentre la mattina è aperto dalle ore 7.30 alle 13.00. Negli altri giorni della settimana, l'orario di apertura è continuato: dalle ore 6.30 alle 20.30. Per informazioni: 327 1117076.

Adriano Del Fabro

NUOVI RICONOSCIMENTI

I BIRRIFICI FRIULANI NELLA GUIDA DI SLOW FOOD

Nuovi riconoscimenti per i birrifici artigianali friulani. È stata infatti presentata la Guida alle birre d'Italia 2027 di Slow Food, che seleziona e recensisce i birrifici che lavorano nel e con il territorio, conferendo i relativi riconoscimenti a chi si distingue per alcuni particolari aspetti. Anche quest'anno i birrifici di Udine e Pordenone si sono



Enrico Garlatti Costa con i premi Slow Food

fatti sentire, con tredici presenze e sette premiati: ad ottenere la "chiocciola", conferita a chi si distingue per qualità, costanza e identità, sono stati Garlatti Costa di Forgaria e Bondai di Sutrio; ad ottenere le "eccellenze" per le proprie birre sono stati Basei di Latisana, Campestre di Corno di Rosazzo, Foglie d'Erba di Forni di Sopra e Wild Raccoon di Udine; mentre il Premio Filiera è andato a Birra di Naon di Porcia, per la sua valorizzazione costante delle materie prime locali. Ad essere inseriti sono poi stati Aganis, Àgro, Casamatta, Galassia, Foràn e GJulia.

In quanto ad appuntamenti c'è "Happy Beerday Foglie d'Erba" il 18 e 19 luglio, il 18mo compleanno del già citato Foglie d'Erba. Va ricordato che Foglie d'Erba è stato tra i primi in Italia e il primo in Regione nel 2015 ad inaugurare il format del "festival birrario" per l'anniversario dall'apertura, che è diventato uno degli appuntamenti fissi dell'estate fornese. Sarà un weekend di birra artigianale sia della casa che di birrifici ospiti, specialità gastronomiche, musica dal vivo e truccabimbi per il più piccoli. «Confermiamo, per la gastronomia, le collaborazioni che abbiamo con diverse aziende locali – spiega il birraio, **Gino Perissutti** –, tra cui la macelleria Clerici e il Panificio Fornese. Verrà poi presentata la birra del compleanno, a proposito della quale non voglio svelare altro: posso dire solo che sarà realizzata con altri due noti birrifici artigianali italiani che compiono 18 anni, il vicentino Birrone e il novarese Croce di Malto». Info sui social e su birrificiofogliederba.it

OBIETTIVO, INSIEME A TEF VALORIZZARE LE DOLOMITI FRIULANE, IL CANSIGLIO E L'AREA MONTANA E PEDEMONTANA PORDENONESE

UNA MONTAGNA DI EVENTI

UN CALENDARIO DI 26 APPUNTAMENTI TRA ESCURSIONI, ATTIVITÀ SPORTIVE, CULTURA, MUSICA, TRADIZIONI E PRODUZIONI LOCALI

Ventisei appuntamenti distribuiti tra giugno e dicembre, tredici Comuni coinvolti e una rete di istituzioni, associazioni e amministrazioni locali che sceglie di presentarsi con una proposta unitaria: è questo il significato di "Una Montagna di Eventi", il programma promosso da TEF, società in house della Camera di Commercio di Pordenone-Udine, insieme alla Magnifica Comunità di Montagna Dolomiti Friulane, Cavallo e Cansiglio e al Comune di Meduno. L'iniziativa nasce per valorizzare le Dolomiti Friulane, il Cansiglio e l'area montana e pedemontana pordenonese attraverso un calendario che mette in relazione escursioni, attività sportive, appuntamenti culturali, musica, tradizioni e produzioni locali.

«Vogliamo accendere i riflettori su uno scrigno di tesori che merita di essere scoperto e vissuto», ha osservato il vicesegretario generale di CCIAA e vicedirettore di TEF, **Cristiana Basso**, ricordando come il progetto sia giunto al terzo anno di collaborazione tra i soggetti promotori.



La presentazione del calendario di appuntamenti promosso da TEF, società in house della Cciaa Pn-Ud. Da sinistra, Carrara, Crovatto e Basso



presenza delle comunità locali, delle tradizioni e delle attività che ne garantiscono la vitalità quotidiana.

Uno degli elementi distintivi del progetto è la capacità di fare rete. «La montagna si è presentata unita», ha sintetizzato Carrara, sottolineando il valore di una collaborazione che supera i confini amministrativi per costruire una proposta condivisa. Accanto ai Comuni e agli enti promotori, è stato aggiunto, un ruolo centrale è svolto dalle associazioni locali.

Per **Marina Crovatto**, sindaco di Meduno, il progetto costituisce una delle iniziative più significative dell'avvio della stagione e si inserisce in un percorso di crescita costruito negli anni attraverso la collaborazione tra amministrazioni locali. I riscontri registrati dal turismo confermano, secondo il sindaco, la validità di un modello che punta a rafforzare non soltanto l'attrattività dell'area, ma anche le condizioni necessarie per viverla stabilmente: servizi, attività economiche e qualità della vita.

Nel corso della presentazione dei singoli eventi Basso ha ricordato che "Una Montagna di Eventi" rientra in una strategia più ampia di promozione coordinata sotto l'ombrello di pordenonewithlove.it, il portale che raccoglie e valorizza le opportunità turistiche e commerciali del territorio pordenonese. Per informazioni e prenotazioni su tutte le iniziative da qui a dicembre è possibile consultare il sito pordenonewithlove.it.

"MAGNIFICA MONTAGNA"

ALLA SCOPERTA DEI TERRITORI AUTENTICI DEL FVG

"Una Montagna di Eventi" (di cui riferiamo nel pezzo qui a fianco) si sviluppa all'interno del progetto "Magnifica Montagna" e propone un ricco programma di appuntamenti gratuiti pensati per valorizzare il patrimonio ambientale, storico e culturale di queste aree. Escursioni guidate, attività per famiglie, laboratori nella natura, esperienze dedicate ai prodotti tipici, incontri con ospiti di rilievo nazionale e momenti di approfondimento culturale per conoscere da vicino uno dei territori più autentici del Friuli Venezia Giulia. L'inaugurazione ufficiale si è svolta il 20 giugno a Palazzo Centi di Barcis con la presentazione del calendario delle iniziative e con la partecipazione straordinaria dell'Orchestra d'Archi Blanc, con Francesca Koka e Giulia Freschi al violino, Elena Allegretti alla viola e Jana Kulichova al violoncello. Le artiste hanno eseguito brani composti dal maestro Riccardo Pes ispirati alla Natura e, a seguire, una degustazione di prodotti tipici accompagnati dalle tradizionali erbe di San Giovanni per celebrare l'avvio dei festeggiamenti dedicati al patrono locale.

IL 18 LUGLIO, A PIANCAVALLO, PROTAGONISTA SARÀ LORENZO BARONE, TRA I PIÙ IMPORTANTI ESPLORATORI ITALIANI, CHE RACCONTERÀ LE SUE AVVENTURE ATTRAVERSO ALCUNI DEGLI AMBIENTI PIÙ ESTREMI DEL PIANETA

Il progetto è promosso da TEF Società consortile della Camera di Commercio di Pordenone-Udine, Magnifica Comunità di Montagna Dolomiti Friulane, Cavallo e Cansiglio e Comune di Meduno.

Tra gli appuntamenti più attesi figurano le Top Experience, eventi speciali pensati per raccontare il territorio attraverso prospettive originali e coinvolgenti. Ad aprire il programma sarà il weekend del 18 e 19 luglio, dedicato al tema dell'esplorazione.

Il 18 luglio, a Piancavallo, protagonista sarà Lorenzo Barone, considerato tra i più importanti esploratori italiani contemporanei, che racconterà le sue avventure attraverso alcuni degli ambienti più estremi del pianeta durante l'incontro "Esploratori contemporanei". Il giorno successivo l'esperienza proseguirà con "Esploriamo la Magnifica Montagna - In sella con Lorenzo Barone", una traversata in bicicletta lungo la dorsale Cansiglio-Cavallo. Un itinerario panoramico che collega diversi Comuni della Magnifica Comunità di Montagna e che rappresenta simbolicamente la capacità del viaggio di unire territori, persone e culture. Prossimi aggiornamenti nei numeri di UP o - dove si possono anche avere ulteriori informazioni e prenotazioni: www.pordenonewithlove.it

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



PERCORSI DI CONSULENZA SPECIALISTICA

TECNOLOGIA AL SERVIZIO DELLE AZIENDE

DUE IMPORTANTI LINEE DI FINANZIAMENTO DELLA CCIAA NEL CAMPO DELLA CYBER SECURITY E DELL'IA

La competitività delle pmi del Friuli passa oggi attraverso una doppia sfida obbligata: la protezione del patrimonio digitale e l'adozione di tecnologie d'avanguardia per ottimizzare il business. Per sostenere questo salto di qualità, la Camera di Commercio di Pordenone-Udine ha dato il via libera operativo a due importanti linee di finanziamento, che puntano a trasformare la complessità tecnologica in un vantaggio concreto per il tessuto produttivo locale. L'ente camerale affianca direttamente le aziende del territorio, dunque, con percorsi di assistenza specialistica di alto profilo, erogati in regime "de minimis" e strutturati per fornire soluzioni pronte all'uso.

Il primo fronte di intervento riguarda la Cyber Security. L'obiettivo è elevare gli standard di sicurezza informatica attraverso un percorso che unisce assistenza tecnica e organizzativa per proteggere gli asset critici e aumentare la resilienza dell'intera organizzazione di fronte a eventuali attacchi. Le imprese potranno accedere a due differenti livelli di supporto, definiti dopo un'analisi di pre-fattibilità: un Piano Base, del valore di 3.660 euro, e un Piano Avanzato, che raggiunge i 6.100 euro. In entrambi i casi, il servizio è finanziato dalla Camera di Commercio. L'imprenditore riceve così un piano d'azione concreto e ordinato per correggere le criticità individuate senza gravare sui bilanci aziendali.

LA FINESTRA PER L'INVIO DELLE Istanze si è aperta lo scorso 8 giugno e si chiuderà improrogabilmente il 10 luglio

In parallelo, la Cciao ha attivato anche il bando dedicato all'Intelligenza Artificiale in azienda, per accompagnare le pmi nell'introduzione di Machine Learning e la Generativa nei propri processi. È un vero supporto operativo per valutare l'applicabilità

pratica di queste innovazioni ai prodotti o ai flussi di lavoro esistenti. Anche per questo bando sono previsti due percorsi di consulenza specialistica: un Piano Base da 3.660 euro e uno Avanzato da 6.100 euro. Attraverso analisi di fattibilità e lo sviluppo di soluzioni personalizzate, il management aziendale potrà disporre degli elementi utili per assumere decisioni informate e gestire nel lungo periodo un percorso di innovazione sicuro e profittevole. Le domande di partecipazione devono essere presentate in bollo,

utilizzando esclusivamente la modulistica ufficiale, e inviate tramite Posta Elettronica Certificata (pec) all'indirizzo cciaa@pec.pnud.camcom.it. La finestra per l'invio delle istanze si è aperta lo scorso 8 giugno e si chiuderà improrogabilmente il 10 luglio. Ogni impresa può presentare una sola domanda per bando. Per ogni dettaglio o richiesta, gli uffici del Punto Impresa Digitale della Cciao sono a disposizione delle aziende allo 0432.273821 o pid@pnud.camcom.it.

DOMANI E L'8 LUGLIO

WEBINAR SULL'EXPORT

È entrato nel vivo il percorso formativo dedicato al management per l'internazionalizzazione promosso dalla CCIAA di Pordenone-Udine attraverso TEF, la società in house dell'ente camerale, nell'ambito del progetto nazionale "Sostegno all'Export dell'Italia". Il ciclo di webinar specialistici ha preso il via il 24 giugno con il primo appuntamento dedicato all'organizzazione dell'Ufficio Export. Il percorso proseguirà domani, 1° luglio con il webinar "Come creare una Marketing Unit in azienda", focalizzato sull'organizzazione delle attività di marketing e sulla loro integrazione strategica con vendite ed export.

L'ultimo appuntamento è in programma mercoledì 8 luglio con "Intelligenza artificiale come amplificatore delle competenze aziendali", incontro dedicato alle opportunità offerte dall'IA

per migliorare produttività, processi decisionali e performance operative.

Gli incontri, tutti in programma dalle 9 alle 12, sono stati progettati con un taglio pratico e operativo; tra gli obiettivi, la diffusione di modelli organizzativi efficaci, l'integrazione tra export, marketing e vendite, l'ottimizzazione dei processi aziendali e l'utilizzo delle nuove tecnologie come leva per la crescita sui mercati internazionali. Relatore del percorso è **Michele Mannucci**, Executive Advisor & Performance Coach. È possibile partecipare anche ai singoli webinar.

Per informazioni e iscrizioni: TEF - Area Internazionalizzazione tel. 0434 381609 e/o internazionalizzazione.pn@pnud.camcom.it
Modulo di adesione: <https://forms.gle/CHQGMHUFwhkCYhVY7>

GIOVANI DI CONFCOMMERCIO

DAI MERCATI INTERNAZIONALI ALLO SPORT

Dalla scoperta delle opportunità oltreconfine al networking attraverso lo sport. Nelle ultime settimane il Gruppo Giovani Imprenditori di Confcommercio Udine ha registrato una forte partecipazione alle prime iniziative del nuovo corso guidato da **Paolo Licata**. A maggio l'evento "Beyond Borders", ospitato dall'Azienda agricola Specogna di Rocca Bernarda, ha fatto registrare il tutto esaurito con una cinquantina di partecipanti, offrendo momenti di confronto sui mercati internazionali, visite in cantina e occasioni di relazione tra giovani imprenditori. A giugno, invece, spazio alla "Confcom Padel Cup" al Tennis Club Garden di Pasian di Prato, appuntamento dedicato a sport, aggregazione e networking. «L'obiettivo del Gruppo è creare occasioni concrete di incontro, crescita e condivisione tra

giovani imprenditori, valorizzando relazioni e spirito di comunità», sottolinea il presidente Paolo Licata.



Un'immagine dei partecipanti alla "Confcom Padel Cup"



MESE	TITOLO ATTIVITÀ	PERIODO	SECTORE
LUGLIO	EEN - SPORTELLI IMBALLAGGIO E ETICHETTATURA (online)	01 luglio - 31 dicembre	Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(UD) FIND YOUR TENDER - SERVIZIO DEDICATO ALLA RICERCA DI GARE D'APPALTO (online)	01 luglio - 31 dicembre	Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(PN) CICLO DI WEBINAR - MANAGEMENT PER L'INTERNAZIONALIZZAZIONE D'IMPRESA (online)	01-08 luglio	Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(UD) INBUYER - FOOD (FRESH & FROZEN) (online)	07-09 luglio	Food&Wine
	WEBINAR - MINDSET GLOBALE: SVILUPPARE UNA VISIONE INTERNAZIONALE (online)	09 luglio	Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	WEBINAR - DOGANE E STRUMENTI OPERATIVI PER L'INTERNAZIONALIZZAZIONE (online)	14 luglio	Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
SETTEMBRE	(UD) INBUYER - FOOD (BIO, VEG & HEALTHY) (online)	22-24 settembre	Food&Wine
	(UD) SINGAPORE - INCONTRI DI BUSINESS MATCHING ALL'ESTERO	28-29 settembre	Singapore Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
OTTOBRE	(UD) SVIZZERA WORKSHOP AGROALIMENTARE	05 ottobre	Zurigo Food&Wine
NOVEMBRE	(UD) USA RICERCA PARTNER CON VIAGGIO D'AFFARI (Illinois/Texas)	16-19 novembre	Chicago o Houston Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(UD) MORNING TALK - FINANZIARE L'EXPORT DELLE PMI (online)	19 novembre	Singapore Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(UD) SVEZIA WORKSHOP VITIVINICOLO	23 novembre	Stoccolma Food&Wine

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

INTERNAZIONALIZZAZIONE

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

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

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

WWW.PNUD.CAMCOM.IT

Tutte le iniziative sempre aggiornate sul sito camerale. Le imprese possono rivolgersi agli uffici camerale della sede territorialmente competente.



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

FIDIMPRESA FRIULVENETO

AFFIDAMENTI PER 450 MILIONI, PIÙ DI 26 MILA SOCI

Affidamenti per 450 milioni, 250 milioni di garanzie rilasciate, 2.200 operazioni di fido effettuate e oltre 16 milioni di finanziamenti diretti erogati. Si chiude con questi numeri il primo esercizio di Fidimpresa Friulveneto, il Confidi nordestino nato dalla fusione tra Fidi Impresa & Turismo Veneto e Confidi Friuli, settimo in Italia per garanzie in essere.

L'assemblea generale dei soci, riunita lo scorso 26 maggio a Portogruaro, ha approvato il bilancio 2025 al termine di un percorso che ha coinvolto le assemblee separate di Udine, Pordenone, Treviso, Vicenza, Belluno, Padova, Venezia e Jesolo. I risultati del primo anno successivo alla fusione, che confermano la solidità patrimoniale e operativa, sono stati presentati ai portatori di interesse del territorio. Nel corso dell'esercizio, ha informato il direttore generale **Mauro Rocchesso**, sono entrati 492 nuovi soci e il totale delle imprese associate è salito a quota 26.600. Il capitale sociale sfiora i 39 milioni e, considerando anche le riserve, raggiunge i 60 milioni, con un CET1 pari al 38%, tra i più elevati nel panorama nazionale dei Confidi. La chiusura del bilancio è con un utile di 688mila euro, superiore del 20% rispetto alle previsioni definite nella fase preparatoria della fusione.



Zanon -. La fusione, fondata sull'immediata sintonia tra le due precedenti realtà e sul conseguente obiettivo di supportare le imprese di due territori di intensa attività economica, ha dato vita a un Confidi più forte, capace di garantire maggiore capacità di intervento e di consolidare la propria presenza nel sistema del credito del Nord Est».

«Il consenso unanime espresso in tutte le assemblee territoriali è un segnale importante - aggiunge il vicepresidente vicario **Cristian Vida** -

perché testimonia la condivisione di un percorso nato dalla volontà di rafforzare gli strumenti a disposizione delle imprese. Solidità patrimoniale, crescita dei soci e continuità operativa dimostrano che il nuovo assetto sta già producendo risultati concreti, anche grazie al fondamentale supporto della Regione Fvg e, in particolare, dell'assessore **Sergio Emidio Bini**».

Per il presidente del Comitato esecutivo **Giovanni Da Pozzo**, «Fidimpresa Friulveneto rappresenta oggi una realtà di riferimento per il mondo produttivo di Friuli Venezia Giulia e Veneto. L'aggregazione tra strutture complementari ha consentito di creare un Confidi con dimensioni adeguate alle sfide del mercato del credito e con prospettive di crescita importanti, mantenendo forte il radicamento territoriale e il rapporto diretto con le imprese».

IL CONFIDI NORDESTINO, SETTIMO ITALIANO PER GARANZIE IN ESSERE, PRESENTA IL SUO PRIMO BILANCIO DOPO LA FUSIONE

«I numeri confermano la validità del progetto costruito insieme in questi anni - sottolinea il presidente di Fidimpresa Friulveneto **Massimo**

CONFIDIMPRESE FVG

UTILE IN MIGLIORAMENTO OLTRE I 750 MILA EURO

Confidimprese FVG rafforza il proprio ruolo a sostegno del sistema produttivo regionale e chiude il 2025 con un bilancio in forte crescita. L'Assemblea generale dei soci ha approvato all'unanimità il rendiconto dell'esercizio, chiuso con un utile netto di 756.062 euro, in netto miglioramento rispetto ai 421.541 euro del 2024 e ai 315.857 euro del 2023. Il confidi, fondato nel 1979 e oggi punto di riferimento per oltre 14 mila imprese socie tra artigianato, commercio, industria, agricoltura e libere professioni, registra anche un significativo rafforzamento patrimoniale.

Il patrimonio netto ha superato i 30,2 milioni di euro, mentre lo stock degli affidamenti bancari garantiti ha raggiunto i 327,5 milioni, con una crescita del 24% nel triennio. Le garanzie in essere si attestano invece a 187 milioni. La crescita, sottolinea l'ente, non deriva da fattori straordinari, ma da un percorso strutturale basato su riorganizzazione interna, efficientamento dei costi, aumento dei volumi, rilancio dell'immagine istituzionale e rafforzamento delle relazioni con banche, Regione e associazioni di categoria. Particolarmente significativo il miglioramento del Cost income ratio, cresciuto di oltre 30 punti percentuali nel triennio, a conferma di una maggiore efficienza gestionale e della raggiunta autosufficienza industriale. L'espansione dell'attività è avvenuta mantenendo un presidio prudente del rischio. Il portafoglio creditizio conserva infatti una qualità definita molto buona, con una riduzione delle partite deteriorate e parametri migliori rispetto alla media nazionale dei confidi. «In un contesto macroeconomico complesso, segnato dalla contrazione del credito a danno delle micro e piccole imprese regionali, Confidimprese FVG ha saputo dimostrare solidità e crescita costante», ha dichiarato il presidente **Roberto Vicentini**, in occasione della presentazione dei dati dell'Annual Report 2025, alla presenza dell'assessore regionale **Sergio**

Emidio Bini. Vicentini ha ricordato come, in oltre 45 anni di attività, il Confidi abbia contribuito a sbloccare affidamenti per oltre 5 miliardi di euro, confermandosi come braccio operativo della



politica economica regionale. Per il direttore generale **Federico Paron**, il 2026 sarà l'anno del nuovo piano industriale, con l'obiettivo di potenziare e diversificare i servizi ad alto valore aggiunto per imprese socie e banche partner. Confidimprese FVG si propone sempre più come hub finanziario per le PMI regionali: non solo garanzie per l'accesso al credito, ma anche finanziamenti diretti, gestione della Sabatini FVG, advisory su bandi e agevolazioni, consulenza per business plan e bilanci previsionali. Tra gli strumenti centrali per l'anno in corso figura il prodotto NOI FVG, sostenuto da fondi regionali e pensato per ridurre in modo rilevante, fino all'azzeramento in molti casi, i costi della garanzia per le imprese. L'assemblea ha inoltre rinnovato gli organi sociali. Il nuovo Consiglio di amministrazione sarà presieduto da Roberto Vicentini, con **Enrico Eva** vicepresidente e **Alessandro Da Re**, **Michele Mizzaro**, **Silvano Pascolo**, **Graziano Tilatti** e **Michele Zanolla** consiglieri. Il Comitato esecutivo sarà guidato da Alessandro Da Re. Alla presidenza del Collegio dei sindaci è stato nominato **Mario Giamporcaro**, affiancato da **Stefano Montrone** e **Marta Rico**.

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.

BANDO IA IN AZIENDA
Termine presentazione domande: 10 luglio 2026

BANDO CYBER SECURITY
Termine presentazione domande: 10 luglio 2026

EPR E NUOVO REGOLAMENTO IMBALLAGGI (PPWR)
Servizio di consulenza

MOSTRA MERCATO DI PRODOTTI AGROALIMENTARI XX ANNIVERSARIO DEL CONSORZIO FIGOMORO DI CANEVA
Manifestazioni d'interesse entro il 31 luglio 2026

PUNTO ORIENTAMENTO PROPRIETÀ INTELLETTUALE
Servizio di consulenza su deposito e tutela titoli

PERITI ED ESPERTI
Iscrizioni online sulla piattaforma ServiziOnline

L'APP "IMPRESA ITALIA" SI RINNOVA
Per una gestione dell'impresa più semplice e intuitiva



STORIE DI ALTERNANZA

Domande entro il 09 ottobre 2026 (ore 17:00)

La Camera di commercio di Pordenone-Udine aderisce al Premio "Storie di alternanza e competenze", un'iniziativa promossa da Unioncamere e dalle Camere di commercio italiane con l'obiettivo di valorizzare e dare visibilità ai racconti dei progetti di alternanza scuola - lavoro (ora FSL) ideati, elaborati e realizzati dagli studenti e dai tutor degli istituti scolastici italiani di secondo grado. L'iniziativa premia a livello locale e nazionale i migliori racconti multimediali (video della durata massima di 5 minuti) realizzati dagli studenti riguardanti le esperienze di alternanza scuola - lavoro.

STUDI STATISTICA E PREZZI

INDICI FOI SENZA TABACCHI
Diffusione il 16 luglio (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!

