



TURISMO, LAVORO ED ENOGASTRONOMIA: I MOTORI DELLA STAGIONE

COME CAMBIANO LE ABITUDINI DEI TURISTI, LA CRESCITA DEL FVG, LA RICERCA DEL PERSONALE IN ESTATE
E GLI APPUNTAMENTI DA NON PERDERE AD AGOSTO E SETTEMBRE, DA PAG. 3 A PAG. 7

QUEI 1500 LAVORATORI DIFFICILI DA REPERIRE

Pag. 5



LA RISTORAZIONE DI QUALITÀ FA DA TRAINO

Pag. 6



GEOECONOMIA, LA POSTA IN GIOCO

Pag. 16





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



UP!economia in formato digitale!

SOMMARIO



TURISMO ESTATE pagine 3, 4 e 5

METE VICINE E SICURE, ECCO COME CAMBIANO LE DESTINAZIONI PAG. 3

“SI CERCANO ESPERIENZE AUTENTICHE” PAG. 3

IL FVG CRESCE ED È AI VERTICI NAZIONALI PAG. 4

DALLE VISITE NEI BORGHI AI COLLEGAMENTI IN MARE CON LA BICI PAG. 4

LA CRESCITA DI IMMAGINE NECESSITA DI PERSONALE QUALIFICATO PAG. 4

QUEI 1500 LAVORATORI DIFFICILI DA REPERIRE PAG. 5

MERCATO PRUDENTE E RICHIESTE SPOSTATE IN AUTUNNO PAG. 5



AGROALIMENTARE pagine 6 e 7

QUASI 60 EVENTI CON PRODOTTI TIPICI PAG. 6

MAPPA DEL SAPORE DEDICATA A UDINE PAG. 6

LA RISTORAZIONE DI QUALITÀ FA DA TRAINO AL TURISMO PAG. 6

L'ESTATE SI RACCONTA IN CUCINA – QUATTRO RISTORATORI E RICETTE A CONFRONTO PAG. 7



I RITRATTI DEGLI IMPRENDITORI pagina 8



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



GLI ASSAGGI DEL MESE pagina 13



CAMERA DI COMMERCIO pagine 14, 15 e 16

LO STRUMENTO DI RISANAMENTO AZIENDALE PAG. 14

LA RASSEGNA DI MUSICA, CULTURA E GASTRONOMIA PAG. 14

INVESTIMENTI ESTERI, FVG ATTRATTIVO PAG. 15

AL VIA L'AGGIORNAMENTO DEL DATABASE DELLA SUBFORNITURA PAG. 15

“LA TUA IDEA DIVENTA BUSINESS” PAG. 15

GEOECONOMIA, LA POSTA IN GIOCO PAG. 16

IL NUOVO SPORTELLLO IMBALLAGGI PAG. 16

INCOMING PER AGROALIMENTARE E VITIVINICOLO PAG. 16



Lignano Sabbiadoro (Tassullo & May)

L'OBIETTIVO È AUMENTARE VALORE, PERMANENZA E BENEFICI

METE VICINE E SICURE, ECCO COME CAMBIANO LE DESTINAZIONI

ROBERTA GARIBALDI (GIÀ AD DI ENIT), ANALIZZA LE TENDENZE:
«CRESCe L'INTERESSE PER IL TURISMO LENTO. ENOGASTRONOMIA,
NATURA E CULTURA CREANO UN RAPPORTO DIRETTO CON I LUOGHI»

» MARCO BALLICO

Roberta Garibaldi è docente all'Università degli Studi di Bergamo, presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, autrice del Rapporto sul turismo enogastronomico italiano e già amministratrice delegata di Enit-Agenzia Nazionale del Turismo. Da anni analizza l'evoluzione del settore attraverso dati e ricerche. Con lei facciamo il punto sull'estate 2026, tra crescita dei flussi, tensioni internazionali e nuove preferenze di viaggio.

Estate 2026: come sta andando il turismo italiano?

I consuntivi dell'intera estate non sono ovviamente ancora disponibili, ma i segnali sono positivi. Nel primo trimestre 2026 l'Istat registra +4,2% di arrivi e +7,5% di presenze, trainate dagli stranieri (+12,3%). Anche la domanda europea resta robusta: secondo l'European Travel Commission l'82% degli europei dichiarava di voler viaggiare tra aprile e settembre 2026 e l'Italia era la seconda destinazione più desiderata. La crescita, però, è più selettiva: soggiorni più brevi, maggiore attenzione al prezzo e forte ricerca di valore.

**NEL PRIMO TRIMESTRE IN ITALIA
L'ISTAT REGISTRA +4,2% DI ARRIVI
E +7,5% DI PRESENZE, TRAINATE
DAGLI STRANIERI (+12,3%)**

In questo contesto, quando pesa oggi il fattore sicurezza?

Pesa molto ed è diventato parte integrante della scelta. Sempre secondo la ricerca dell'European Travel Commission per il 22% degli europei è il primo criterio nella selezione della destinazione; il 18% indica come preoccupazione le tensioni in Medio Oriente.

Significa rinunciare al viaggio?

No, ma significa ma scegliere mete percepite come stabili, vicine e facilmente raggiungibili, prenotare più tardi e privilegiare condizioni flessibili.

Turismo lento, esperienziale e sostenibile: trasformazione o nicchia?

È una trasformazione reale, anche se procede con velocità diverse. Cresce l'interesse per il turismo lento, soprattutto nelle aree rurali, nei borghi e nei territori meno congestionati, così come aumenta la domanda di esperienze enogastronomiche, naturalistiche e culturali capaci di creare un rapporto più diretto con i luoghi e con chi li abita. Il turista non cerca più soltanto qualcosa da vedere o da consumare, ma occasioni di partecipazione, apprendimento e relazione.

E sul fronte della sostenibilità?

Permane una distanza tra intenzioni e comportamenti: solo il 41% dei consumatori europei dichiara di voler modificare concretamente le proprie scelte per ragioni ambientali. La sostenibilità deve quin-



Roberta Garibaldi, attuale presidente
dell'Associazione Italiana Turismo
Enogastronomico

di tradursi in soluzioni semplici e convenienti: mobilità accessibile, servizi prenotabili, informazioni chiare e proposte capaci di coniugare responsabilità, qualità e prezzo. Non può restare soltanto un elemento della comunicazione.

Come trasformare l'enogastronomia in sviluppo per i territori meno conosciuti?

L'enogastronomia è una leva diffusa perché vive nei paesaggi, nei borghi e nelle imprese agricole. Occorre passare dal singolo prodotto a sistemi territoriali prenotabili: visite ai produttori, ristorazione, ospitalità, cultura, cammini ed eventi collegati tra loro. Servono reti, standard di qualità, competenze e piattaforme digitali capaci di portare do-

IL RUOLO DELL'AI NELLA RICERCA
DEI SITI

«SI CERCANO ESPERIENZE AUTENTICHE»

«I turisti di oggi sono molto più informati, selettivi e meno fedeli alle formule standard rispetto al passato», osserva **Roberta Garibaldi**. «Non cercano semplicemente una destinazione, ma esperienze autentiche, legate al territorio, al benessere, alla natura e all'incontro con le comunità locali. Cresce il desiderio di vivere luoghi e tradizioni in modo genuino, ma senza rinunciare a servizi efficienti: semplicità nelle prenotazioni, trasparenza delle informazioni e un buon rapporto qualità-prezzo sono elementi ormai imprescindibili». Secondo Garibaldi, tra i cambiamenti più significativi c'è anche l'ingresso dell'intelligenza artificiale nella customer journey. «L'AI viene sempre più utilizzata per trovare ispirazione, confrontare destinazioni, costruire itinerari personalizzati e selezionare esperienze. Questo rende il percorso di scelta più veloce, efficace e su misura, ma pone nuove sfide agli operatori». Per questo, conclude, «destinazioni e imprese devono investire in contenuti affidabili, aggiornati e facilmente accessibili alle piattaforme digitali. Essere presenti online non basta più: è fondamentale offrire informazioni di qualità, capaci di dialogare con gli strumenti di intelligenza artificiale che stanno diventando un punto di riferimento nelle decisioni di viaggio e di acquisto».

m.b.

manda anche fuori dalle destinazioni più note.

Quali sono le principali sfide per il turismo italiano?

Governare i flussi, adattarsi al cambiamento climatico, migliorare accessibilità e mobilità interna, innalzare competenze e qualità del lavoro, usare meglio dati e tecnologie. La competitività non si misura solo nel numero degli arrivi, ma nella capacità di aumentare valore, permanenza e benefici per residenti e imprese, distribuendoli tra territori e stagioni.



Freezone Vololibero (Fabrice Gallina)

REGIONE AL QUINTO POSTO PER TASSO DI SATURAZIONE

IL FVG CRESCE ED È AI VERTICI NAZIONALI

UNDICI MILIONI DI PRESENZE NEL 2025 (+21,2% RISPETTO AL 2019) GRAZIE A INTERVENTI SULLA RICETTIVITÀ, ALLA PROMOZIONE E AI GRANDI EVENTI

» ANTONELLA LANFRIT

Il Friuli Venezia Giulia si posiziona ai vertici in Italia per tasso di saturazione turistica (53,7% secondo i dati diffusi a luglio dal Ministero del Turismo), superiore alla media nazionale e a regioni storicamente turistiche come Toscana e Sicilia. L'anno scorso 11 milioni di presenze, +6,2% sul 2024 e +21,2% sul 2019. Con l'assessore regionale alle Attività produttive e al Turismo, **Sergio Emidio Bini**, l'analisi di strategie e progettualità.

Assessore, che risultati sono e come sono maturati?

«Non sono estemporanei, ma frutto di un lavoro di lungo periodo che la Regione sta conducendo da anni in sinergia con operatori locali e associazioni di categoria. Dal 2019 ad oggi le presenze turistiche annuali sono cresciute di oltre 2 milioni. La direzione è quella giusta».

Quali sono le parole "chiave" che concretizzano la politica turistica Fvg?

«Interventi sulla ricettività; promozione; grandi eventi; una normati-

va, il nuovo Codice regionale del Turismo e del Commercio, che per primo in Italia unisce le due discipline e interpreta normativamente concetti dirimenti, quali semplificazione, destagionalizzazione, promozione integrata, turismo lento. Copertura economica di 242 milioni per il periodo 2026-2028 e tutti i regolamenti attuativi entro l'anno».

Perché la Regione in campo per un aggiornamento diffuso della ricettività?

«Accogliere flussi sempre maggiori di turisti sarebbe inutile senza garantire numeri e qualità nella ricettività. Soltanto nel mese di giugno sono state messe a terra risorse pari a 6 milioni di euro, equamente suddivise tra il bando per le unità abitative ammobiliate ad uso turistico e il cosiddetto fondo turismo, destinato alle micro, piccole e medie imprese del settore turistico e della ristorazione per interventi di riqualificazione edilizia e acquisto arredi. A queste risorse si sommano gli stanziamenti dell'assestamento: su tutti, i 10 milioni per gli scorrimenti di graduatoria del bando per gli hotel 4 stelle e del bando alberghi diffusi».

PERIODO: 01/2025 AL 12/2025 - CONFRONTATO CON: 01/2019 AL 12/2019

		PRESENZE			
Ambito turistico		2025	2019	differenza +/-	variazione %
Tarvisiano e Sella Nevea		438.992	350.228	88.764	+25,3%
Carnia		590.037	529.426	24.002	+6,0%
Piancavallo e Dolomiti Friulane		288.730	178.115	110.615	+62,1%
Grado, Aquileia e Palmanova		1.775.878	1.614.855	161.023	+10,0%
Lignano e laguna Marano		3.876.759	3.606.979	269.780	+7,5%
Gorizia		583.805	417.854	165.951	+39,7%
Pordenone		435.932	346.268	89.664	+25,9%
Trieste		2.082.909	1.292.853	790.056	+61,1%
Udine		955.446	761.357	194.089	+25,5%
Regione FVG	Italiani	4.532.479	3.930.315	602.164	+15,3%
	Stranieri	6.496.009	5.167.620	1.328.389	+25,7%
	Totale	11.028.488	9.097.935	1.930.553	+21,2%

Fonte: Ministero del Turismo

GLI EVENTI AD AGOSTO E SETTEMBRE

DALLE VISITE NEI BORGHI AI COLLEGAMENTI IN MARE CON LA BICI

Nei mesi di agosto e settembre 2026, il Friuli Venezia Giulia propone una ricca programmazione per valorizzare la costa, la montagna, i borghi, le grotte e le città.

Gli appuntamenti nei Borghi rappresentano una bella opportunità per un turismo lento guidato da percorso alla scoperta di storia, artigianato e sapori. A Muggia, il 2,16 e 23 agosto visite guidate alla scoperta del borgo marinaro dall'anima veneziana e del castello trecentesco. A Valvasone, il 26 settembre l'evento «Splendori e sapori di Valvasone» offre una passeggiata tra il castello medievale e le vie del centro, con degustazione nella cantina Borgo delle Oche. A settembre, in diverse date, a Spilimbergo visite guidate tra Palazzo di Sopra, il giardino all'italiana, le suggestive rogge e lo storico Mulino di Mezzo. A settembre a Polcenigo parte un nuovo programma di visite culturali e trekking tra il castello, le eleganti dimore signorili e gli scorci bagnati dal fiume Livenza.

La costa del Friuli Venezia Giulia quest'anno conferma la possibilità di essere vissuta in tutta la sua varietà grazie ai collegamenti marittimi e fluviali attivi per l'intera stagione estiva e che consentono di portare con sé anche la bicicletta. I collegamenti Trieste-Grado e Lignano, per esempio, saranno attivi fino al 4 ottobre per raggiungere le diverse spiagge, le Terme di Grado o i nuovi musei dell'isola. La linea Trieste-Duino-Monfalcone fino al 20 settembre porta al castello di Duino che ospita un percorso espositivo con installazioni in mattoncini Lego. Con la Trieste-Grignano-Sistiana, invece, fino al 4 ottobre si può arrivare al castello di Miramare e visitare la mostra sulle collezioni egizie di Massimiliano d'Asburgo. Per l'intera stagione è attivo, poi, il collegamento fluviale tra Lignano e Bibione.

Tutta da vivere la montagna, tra sport, natura, riposi rigeneranti nei rifugi e camminate in quota con la possibilità di ridurre la fatica grazie agli impianti di risalita aperti. A Forni di Sopra, le seggiovie Varmost sono aperte tutti i giorni fino al 30 agosto e nei primi



Nel complesso Ravascletto-Zoncolan la seggiovia Funifor sarà aperta tutti i giorni fino al 6 settembre

due weekend di settembre; a Piancavallo la seggiovia Tremol e la pista di bob su rotaia sono attivi tutti i giorni fino al 30 agosto e opportunità anche nel complesso Ravascletto-Zoncolan, con Funifor aperta tutti i giorni fino al 6 settembre per poter accedere anche alla nuova Bike Arena. Apertura tutti i giorni fino al 6 settembre e poi nel secondo e terzo weekend di settembre anche per la Telecabina del Canin a Sella Nevea, mentre a Tarvisio la telecabina del Lussari sarà aperta fino al 27 settembre con apertura notturna (fino alle 22.45) tutti i venerdì di agosto. Attenzione anche al patrimonio sotterraneo della regione: il 13 settembre, Giornata internazionale delle Grotte, proposte speciali nelle principali grotte della regione. Da mettere in rubrica il nuovo sito novecentofvg.it dedicato al turismo storico, con 113 punti di interesse.

A.L.



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

La promozione del Friuli Venezia Giulia non nasce negli ultimi anni. Cos'è cambiato per ottenere i riscontri che si hanno?

«C'è stato un rinnovato slancio, attraverso il claim identitario "Io sono Friuli Venezia Giulia" che, oltre ad esserci sui canali classici, si è reso protagonista di campagne di forte impatto: a Time Square a New York a Shibuya in Giappone. Vi sono sponsorizzazioni ad alto livello: la partnership triennale con l'Udinese Calcio, uno degli investimenti più efficaci nella promozione internazionale; la sponsorizzazione della maglia rosa del Giro d'Italia».

L'appel dei grandi eventi?

«L'obiettivo è posizionarci a livello nazionale e internazionale come un territorio capace di ospitare eventi di grande impatto e partecipazione. I risultati ottenuti finora dicono che siamo già sulla buona strada: siamo reduci da un avvio d'estate con i concerti di Max Pezzali, Vasco Rossi e di Cremonini. Anche lo sport gioca un ruolo importante, vantiamo almeno una squadra nelle massime serie di tutti i principali sport di squadra a livello nazionale. E poi gli eventi culturali: è già iniziato l'avvicinamento a Pordenone capitale della cultura italiana 2027, con un calendario di eventi diffusi».

I turisti, dato il trend, paiono soddisfatti. In Friuli Venezia Giulia chi ci guadagna?

«Le ricadute sull'economia regionale sono oggettive. Il turismo mobilita una lunga filiera, dalla ristorazione al commercio alla ricettività. Un'indagine di Confesercenti nazionale attesta che in regione i turisti stranieri spendono più per lo shopping (36,5%) che per l'alloggio, 27,2%. Altro successo, la crescita di Trieste Airport: nel 2025 i passeggeri transitati sono stati 1,6 milioni, il 25% in più rispetto all'anno precedente».

ETICA&ECONOMIA

LA CRESCITA DI IMMAGINE NECESSITA DI PERSONALE QUALIFICATO

Il turismo ha un valore che va ben oltre il semplice contributo economico. Rappresenta, infatti, uno strumento di promozione del territorio, di valorizzazione del patrimonio culturale e naturale, di sostegno alle imprese locali e di creazione di occupazione.

Negli ultimi anni il Friuli ha saputo rafforzare la propria immagine, affermandosi come una destinazione sempre più riconoscibile e competitiva a livello nazionale e internazionale. L'aumento della visibilità, delle presenze turistiche e dell'interesse verso il territorio dimostrano le grandi potenzialità di un comparto che può continuare a generare ricchezza e sviluppo.

Accanto a questi risultati, emerge, però, una criticità strutturale: la crescita della domanda turistica non è stata accompagnata da un analogo incremento del personale impiegato nel settore. Al contrario, alberghi, ristoranti, pubblici esercizi e imprese turistiche segnalano una cronica carenza di manodopera, sia qualificata sia generica. Questa difficoltà nel reperire lavoratori rischia di compromettere la qualità dei servizi offerti e di frenare ulteriori opportunità di sviluppo.

Per trasformare il successo turistico in una crescita duratura sarà, quindi, necessario investire non solo nella promozione del territorio, ma anche nella formazione professionale, nel rafforzamento dell'attrattività delle professioni turistiche, nel miglioramento delle condizioni di lavoro e in politiche che favoriscano l'incontro tra domanda e offerta di lavoro. Piaccia o non piaccia occorre pagare di più gli addetti al turismo, rivalutare i contratti di lavoro e garantire servizi ai lavoratori. Ad esempio quando trattasi di occupazione stagionale e per sua natura non a livello indeterminato e continuativo è del tutto indispensabile assicurare un alloggio adeguato. Solo così il turismo potrà esprimere pienamente il proprio potenziale come motore di sviluppo economico e occupazionale per il Friuli. Solo così potremo parlare di operoso benessere ed etica nell'economia.

Danielle Damele

LA DOMANDA TURISTICA RICHIEDE SEMPRE PIÙ FORZA LAVORO

QUEI 1500 LAVORATORI DIFFICILI DA REPERIRE

LA DIFFICOLTÀ DI RECLUTAMENTO STAGIONALE METTE SOTTO PRESSIONE ALBERGHI E RISTORANTI.
GLI OPERATORI: «PER I GIOVANI È UNA OPPORTUNITÀ DI CRESCITA LAVORATIVA E DI VITA»

» ANNA DAZZAN

Il quadro di crescita del turismo regionale convive con un problema strutturale per le imprese: trovare lavoratori, soprattutto nei mesi di massima domanda. L'analisi del Centro Studi della Camera di Commercio Pordenone-Udine su dati Excelsior mostra che la quota di posizioni considerate "difficili da coprire" nel turismo regionale, oltre a essere già elevata, tende ad aumentare nei mesi di punta: 48,8% a maggio 2026 (pari a 1.113 figure difficili da reperire), 43,2% a giugno (1.201 figure) e soprattutto 55,7% a luglio (1.487 figure). In altre parole, proprio quando la domanda turistica richiede più forza lavoro, oltre una figura su due risulta complessa da trovare, con un aumento anche in valori assoluti delle posizioni scoperte. Una dinamica che, sul campo, si traduce in criticità organizzative,



come evidenzia **Enrico Guerin** di Federalberghi Fvg. «Le difficoltà ci sono, sono quotidiane. Soprattutto quando dobbiamo rimpiazzare qualcuno in maniera veloce, in particolare nelle realtà stagionali. E non è solo una questione di profili alti: oggi servono figure anche nelle mansioni che sembrano aver bisogno di meno competenze». L'impennata di luglio, con 1.487 posizioni segnalate come difficili da reperire, fotografa proprio il momento in cui il bisogno di sostituzioni rapide e di personale immediatamente operativo diventa più urgente, mettendo sotto pressione alberghi, ristorazione e servizi collegati. Il tema, oltretutto, è particolarmente rilevante nei territori dove il turismo è più concentrato: tra i comuni con più localizzazioni attive figurano Trieste (2.803 imprese e 11.168 addetti), Udine (1.212 imprese e 6.372 addetti) e Lignano Sabbiadoro (734 imprese e 3.835 addetti). In questi contesti, la difficoltà di reclutamento stagionale rischia di tradursi in carichi di lavoro maggiori per il personale presente e in una potenziale limitazione della capacità di servizio proprio nel periodo di massima affluenza. Sul versante dei pubblici esercizi, la stessa critica viene confermata da **Antonio Della Mora**, presidente provinciale di FIPE, che sottolinea l'impegno delle aziende anche sul fronte della formazione. «La difficoltà c'è ed è evidente, ma abbiamo riscontro dai ragazzi che assumiamo che l'esperienza sul campo è quella migliore per essere formati». Lo sguardo va, però, oltre l'emergenza estiva. «In chiave futura la preoccupazione è relativa a chi vorrà fare con continuità questo lavoro, che spesso viene relegato a estivo o temporaneo». Della Mora rivendica però anche le opportunità che offre il settore. «Può dare grandi soddisfazioni sia dal punto di vista economico che relazionale, permettendoti di entrare in contatto con tante culture, e riesce a dare una buona autonomia anche a chi vuole impostare la sua attività per il futuro, perché ti dà garanzia di essere sempre occupato». E rilancia il ruolo del turismo come comparto in espansione. «Il turismo è in positivo e ha margine di crescita: speriamo che i giovani riconoscano l'importanza e la bellezza di questa attività. Anche chi lavora in cucina può avere grande soddisfazione e, per fortuna, ultimamente c'è una riscoperta di questo ruolo, che è di prestigio e permette di dare spazio alla creatività».

IMPRESE (LOCALIZZAZIONI ATTIVE) E ADDETTI DEL SETTORE DEL TURISMO IN FVG AL 31.03.2026

	Localizzazioni attive	Addetti
Alloggio	2.240	6.942
Ristorazione	9.163	36.665
Agenzie viaggi, tour operator	306	585
Trasporto passeggeri	2.180	13.228
Servizi di noleggio	523	934
TOTALE	14.412	58.354

Elaborazione Centro Studi CCIAA PN UD su dati InfoCamere

DIFFICOLTÀ DI REPERIMENTO DEGLI ADDETTI DEL SETTORE DEL TURISMO IN FVG

	Difficoltà di reperimento (in %)	Totale figure difficili da reperire nel turismo
mag-26	48,8%	1.113
giu-26	43,2%	1.201
lug-26	55,7%	1.487

Elaborazione Centro Studi CCIAA PN UD su dati Excelsior

LE NUOVE TENDENZE RACCONTATE DALLE AGENZIE DI VIAGGIO

MERCATO PRUDENTE E RICHIESTE SPOSTATE IN AUTUNNO

Le abitudini di chi vuole andare in vacanza sono, ovviamente, cambiate. Oggi si parte meno di slancio e più con la calcolatrice in mano. L'estate non si programma più con mesi d'anticipo come accadeva fino a poco tempo fa; tra rincari e timori, la decisione arriva spesso all'ultimissimo momento. Il desiderio di viaggio

L'ESTATE NON SI PROGRAMMA
PIÙ CON MESI D'ANTICIPO COME
ACCADDEVA FINO A POCO TEMPO
FA; TRA RINCARI DI CARBURANTE
E TIMORI PER I CONFLITTI, LA
DECISIONE ARRIVA SPESSO
ALL'ULTIMISSIMO MOMENTO
ED È FRAMMENTATA

però resta forte, ma cresce il bisogno di garanzie: assicurazioni, tutele, informazioni verificate. E così, accanto alle mete classiche, si affermano soggiorni brevi, week-end lunghi, spa e city break, mentre una parte della domanda si sposta più avanti, verso

l'autunno. In Friuli Venezia Giulia lo raccontano bene le agenzie, che si trovano a gestire una clientela prudente, attenta al budget e sempre più esigente sul fronte della sicurezza. «Quest'anno, per via degli eventi geopolitici, si è bloccato tutto e la stagione estiva è partita in ritardo: di solito si comincia a marzo con le prenotazioni», spiega **Alessandro Venturini**, travel consultant di Spada Viaggi. «C'è paura, e questo porta a un grande freno nelle prenotazioni nei mesi clou. Adesso ci si basa sulle decisioni dell'ultimo minuto». Secondo Venturini, molte richieste si sono "spostate in avanti" e i comportamenti si sono frammentati. «Le prenotazioni di adesso guardano a settembre e oltre, oppure a vacanze brevi: weekend lunghi, qualche giorno in Spa e soggiorni nelle capitali. La voglia di andare c'è, ma tutti fanno i conti con quello che hanno in tasca». E sulle mete future aggiunge: «Lavoriamo molto su settembre, ottobre e dicembre, anche con destinazioni a lungo raggio. Il problema è che i biglietti non sono convenienti come quando si prenotava a marzo». Parallelamente Venturini segnala l'exploit delle crociere. «Questo mercato ha avuto una grandissima impennata. È cambiata anche l'utenza, oggi ci sono molte famiglie, perché a bordo trovi intrattenimento, sicurezza, ed è un po' come un villaggio turistico». Il filo conduttore, comunque, è la ricerca di tutela. «Il friulano vuole garanzie e sicurezze, si muove con molta attenzione e investe con scrupolo i soldi per un viaggio», sottolinea Venturini.

«Anche i giovani che prima facevano tutto online e low cost oggi tornano in agenzia per essere più tutelati. Dopo il Covid si chiedono assicurazioni per ogni cosa: il mercato assicurativo è in evoluzione, con formula "zero rischi" legati anche a guerra e instabilità». Alla base c'è anche un cambiamento culturale alimentato dall'informazione continua. «La gente non è giusta di informazioni: l'espansione dei social ha contribuito molto, in positivo e in negativo», osserva **Barbara Masini**, di Solcaribe viaggi. «Le notizie su guerra, malattie e andamento del mondo hanno creato confusione e paura: da spavaldi nell'organizzare i viaggi, ci si ritrova a fare i conti con ciò che può accadere. È una sorta di psicosi generale in cui viene messo in discussione tutto». Il risultato è una domanda più cauta. «Il turismo non è un bene primario e si può rinunciare, scegliendo magari il turismo di prossimità. Dal Covid, inoltre, si avverte un senso di insofferenza: le persone sono più difficili da interpretare e da accontentare». In questo scenario, le agenzie sono tornate a essere punto di riferimento anche per la gestione del rischio e del budget: dalle polizze alle alternative in caso di imprevisti, fino a strumenti come i voucher e i buoni welfare, sempre più usati per viaggi di nozze e non solo. Una vacanza, oggi, si sceglie ancora con entusiasmo, ma si compra soprattutto con prudenza.

(a.d.)

AD AGOSTO E SETTEMBRE

QUASI 60 EVENTI CON PRODOTTI TIPICI

Trentatré eventi ad agosto e 25 a settembre organizzati dalle Pro Loco in altrettanti luoghi del Friuli Venezia Giulia, ciascuno di essi abbinato a un prodotto tipico. In contemporanea, una “trafficata” Strada del vino e dei sapori Fvg, punteggiata da canine, ristoranti, birrifici artigianali, distillerie, gastronomie, enoteche e produttori tipici. Quasi a sugello, le «Notti del vino», con oltre venti brindisi in altrettante località. Numeri e varietà di proposte che rendono la regione meta di palati curiosi e raffinati. Nell’imbarazzo della scelta, la Strada del vino e dei sapori orienta con 6 itinerari: sui colli, in montagna, in riviera, sul fiume, in pianura e sul carso.



Le notti del vino ad agosto inizieranno a Duino Aurisina in riva al mare il 1° agosto. E proseguono: Pocenia 1 agosto, San Pier d’Isonzo 5 agosto, Gradisca d’Isonzo 5-6 agosto, San Vito al Tagliamento 6 agosto, San Giovanni al Natisone 6 agosto, Latisana 6 agosto, Camino al Tagliamento 7 agosto, Monfalcone 8 agosto. Appuntamento transfrontaliero di Buje d’Istria 8 agosto, Dolegna del Collio/Prepotto sull’iconico ponte dello Schioppettino il 9 agosto, Bertiole 10 agosto, Aquileia 10-11 agosto, Latisana/Aprilia Marittima 11 agosto, Buttrio 12 agosto, Sgonico 18 agosto, San Dortigo della Valle 28 agosto, San Quirino 29 agosto. Gran chiusura a Chiopris-Viscone il 4 settembre.

A Flaibano dal 31 luglio e fino al 15 agosto, festeggiamenti per Santa Filomena «a tutto frico»; il 2 agosto a Valle e Rivalpo, tra le splendide montagne carniche, si gusteranno diverse versioni dei tradizionali cjarson e, nella stessa giornata, a Raveo nel piatto ci saranno «i sapori della Carnia». A Morsano al Tagliamento, dal 7 al 23 agosto, «Festa dell’oca» con la degustazione dei piatti tipici e dall’8 al 16 agosto molte specialità da gustare anche a Cimolais. A Castelnuovo del Friuli, l’8 e il 9 agosto, «Il gno orb», la mostra-mercato delle varietà orticole e frutticole degli orti di casa da cucinare poi nei propri ambienti. Dall’8 al 16 agosto, Tramonti di Sotto aspetta tutti con la trota e il formaggio salato, mentre dal 15 al 17 agosto a Trasaghis si fa fetsa tra lamponi e mirtilli da gustare. Dal 4 al 6 settembre festa del bacalà a Turriaco e dal 10 al 13 settembre a Udine esplosione di gusti e sapori con Friuli Doc.

A.L.

8MILA COPIE IN HOTEL E INFOPOINT

MAPPA DEL SAPORE DEDICATA A UDINE



La presentazione della guida

Uno strumento capace di trasformare una passeggiata in un’esperienza sensoriale e del gusto, portando cittadini e turisti dritti al cuore di un territorio. È la “Mappa del Sapore”, che taglia il traguardo della quinta edizione dedicata a Udine e dintorni, consolidando un percorso che tocca tante aree omogenee del Friuli, un viaggio iniziato 24 anni fa e diventato ormai un’istituzione per chiunque desideri orientarsi tra le eccellenze enogastronomiche del Friuli.

Il progetto, che la Camera di Commercio di Pordenone-Udine sostiene fin dal suo esordio, si propone come un compendio di quanto di meglio il capoluogo friulano possa offrire in termini di ospitalità e gusto. Il presidente dell’ente camerale **Giovanni Da Pozzo**, intervenendo a margine dell’incontro, ha ribadito il valore strategico dell’iniziativa sottolineando che «Udine è una città tutta da vivere e scoprire e il cuore della sua offerta risiede proprio in quella straordinaria convivialità che ci caratterizza». A curare minuziosamente ogni dettaglio della Mappa è **Alessandro Tollon**, vicepresidente vicario di Confcommercio Udine e ideatore, con **Enrico Accetola** di Emporio Adv, della mappa, che ha descritto come «un invito a lasciarsi conquistare dai bravissimi professionisti che rappresentano il gusto di questo nostro magnifico territorio». Tollon ha evidenziato la capillare diffusione dello strumento, stampato in circa 8mila copie cartacee che saranno reperibili in hotel e infopoint, nei locali stessi fino alla sede di Confcommercio e ai principali eventi enogastronomici della regione. L’edizione ha un’anima digitale integrata: ogni locale censito (sono 20 i ristoranti, 17 le trattorie, pizzerie e osterie con cucina, 4 le osterie tradizionali e 7 i wine bar

ed enoteche) dispone di un proprio QR code per approfondimenti immediati, mentre un QR code generale permette di visualizzare l’intera mappa sul sito ufficiale www.mappadelsapore.it, dove sono consultabili anche le guide relative alle altre aree del territorio regionale. Alla presentazione è intervenuto anche il vicesindaco di Udine **Alessandro Venanzi**, definendo la Mappa del Sapore «uno strumento prezioso, perché valorizza una delle caratteristiche che più identificano Udine: la qualità della sua offerta enogastronomica. Infine, **Rodolfo Totolo**, presidente di Confcommercio Udine, che ha definito la Mappa del Sapore un’amica fidata che prende per mano il visitatore dicendogli dove si mangia bene. A margine dell’incontro, l’assessore regionale alle attività produttive e turismo, **Sergio Emidio Bini**, ha voluto sottolineare l’importanza dell’iniziativa per il comparto turistico regionale: «Chi sceglie Udine e il Fvg per le proprie vacanze – ha detto – è spesso attratto da una tradizione enogastronomica ricca e variegata».

TRA LE NOVITÀ LE RICETTE LEGATE A UN MANOSCRITTO DEL 1200 ALLA BIBLIOTECA GUARNERIANA DI SAN DANIELE DEL FRIULI

FILIPPUTTI: «RISTORAZIONE DI QUALITÀ TRAINO AL TURISMO»

LE CENE SPETTACOLO DEL CONSORZIO FVG VIA DEI SAPORI CONSENTONO DI SCOPRIRE LA CREATIVITÀ DEI CUOCHI FRIULANI E DI VALORIZZARE CIÒ CHE VIENE COLTIVATO E RACCOLTO

Proseguono con successo i dinner show proposti dal Consorzio Friuli Via dei Sapori. Dopo quello tenutosi al Castello di Spessa (tutto esaurito) il 7 luglio, oggi è la volta di Grado, con inizio alle ore 19.30. Sarà una cena spettacolo in 23 tappe con la possibilità di assistere dal vivo alla creazione di altrettanti piatti (adeguatamente abbinati a un vino friulano) all’insegna della cucina dell’estate. Poi, l’8 settembre, sosta a Lignano, zona Terrazza Mare, per declinare e offrire una serie di piatti e degustazioni in attesa dell’autunno.

«Anche il percorso 2026 – spiega il presidente del Consorzio, **Walter Filiputti** – ci conferma che, il format che abbiamo inventato tanti anni fa, funziona ed è gradito a tantissime persone che ci vengono a trovare. Oramai possiamo dire che la formula è stata parecchio testata e si è dimostrata resistente per oltre venti anni».

Che ne dicono i protagonisti: gli chef e gli artigiani del gusto?

Ritengo che anche loro apprezzino, vista la partecipazione e la creatività che mettono sempre in campo, rinnovandosi continuamente. Tra l’altro, abbiamo una lista d’attesa per i nuovi ingressi e, quest’anno, ce ne sono stati quattro: il Grappolo d’Oro, di Colle di Arba; il Riva Zanelli, di Lignano; il Motus Contemporary Bistrot, di Grado e il Meesoo, pasticceria di Chions di Pordenone che, solitamente, prepara in diretta il Tiramisù con alcune varianti interessanti.

Ma il Consorzio ci ha abituato alla proposta di varie altre iniziative durante l’anno...

È vero e lo faremo anche nel 2026. Ci sarà l’iniziativa “Nuova Cucina n. 4”, che abbiamo creato durante la pandemia per mantenere sempre in attività cuochi e ristoratori. Avrà una programmazione triennale e, il primo appuntamento, è fissato per l’autunno prossimo sul tema della condivisione e del calore a tavola. Organizzeremo una cena presso uno dei nostri ristoranti con un menù e un impiattamento eseguito da quattro cuochi. Il tema successivo sarà dedicato a una riflessione sui grandi maestri della cucina italiana. Inoltre, assieme a un paio di esperti molto conosciuti, stiamo lavorando su un manoscritto del 1200 conservato presso la Biblioteca Guarneriana di San Daniele del Friuli. Oltre ai consigli alimentari e salutistici legati alla “moda” del tempo, l’autore ha inserito pure alcune ricette alle quali cercheremo di dare una lettura moderna, aggiornando le combinazioni e adattandole al giusto della nostra epoca. Ovviamente, ci sarà anche la presentazione del libro che verrà “tradotto” e ristampato.

In piena stagione estiva non possiamo evitare di parlare di enogastronomia e turismo...

Indubbiamente, il legame tra questi due comparti economici è molto stretto. Noi del Consorzio lo sappiamo bene visto che il loro connubio è certamente nel nostro Dna fin da quando siamo

nati, 25 anni fa. Tutte le rilevazioni, inoltre, ci dicono che ospitalità e ristorazione di qualità non solo sono una grande attrattiva per visitatori e turisti, ma anche una maniera per farli tornare sul posto più volte, grazie alle reinterpretazioni continue e alla costante proposta di novità. Ciò incrementa visibilmente e rende più stabili presenze e flussi economici.

Rafforzando pure l’immagine del territorio e dei prodotti locali...



Walter Filiputti con il presidente Cciao Da Pozzo

Anche in questo caso: cucina, ristorazione, utilizzo di prodotti di qualità e crescita del territorio, sono aspetti fortemente legati tra loro. Noi cerchiamo di essere presenti pure su questi temi con i nostri produttori e artigiani del gusto (16), oltre che con la valorizzazione di ciò che viene coltivato, raccolto e trasformato in Friuli che entra a far parte delle nostre ricette (2.000 sono quelle create nei nostri primi 25 anni di attività).

Adriano Del Fabro

PRODUZIONI VEGETALI IN FVG, localizzazioni attive al 31.03.2026

Classe ATECO	Localizzazioni attive
01.11 Coltivazione di cereali, legumi da granella e semi oleosi (escluso il riso)	4.984
01.12 Coltivazione di riso	5
01.13 Coltivazione di ortaggi e meloni, radici e tuberi	597
01.14 Coltivazione di canna da zucchero	2
01.15 Coltivazione di tabacco	3
01.16 Coltivazione di piante tessili	13
01.19 Coltivazione di altre colture agricole non permanenti	221
01.21 Coltivazione di uva	2.400
01.22 Coltivazione di frutta di origine tropicale e subtropicale	5
01.23 Coltivazione di agrumi	4
01.24 Coltivazione di pomacee e frutta a nocciolo	94
01.25 Coltivazione di altri alberi da frutto, frutti di bosco e frutta in guscio	120
01.26 Coltivazione di frutti oleosi	79
01.27 Coltivazione di piante per la produzione di bevande	2
01.28 Coltivazione di spezie, piante aromatiche e farmaceutiche	52
01.29 Coltivazione di altre colture agricole permanenti	22

Elaborazione Centro Studi CCIAA PN UD su dati InfoCamere

L'ESTATE SI RACCONTA IN CUCINA – QUATTRO RISTORATORI E LE LORO RICETTE DI STAGIONE

VITELLO D'ORO (CHEF MASSIMILIANO SABINOT)

LA DECLINAZIONE DI POMODORO

L'estate, per **Massimiliano Sabinot**, chef del **Vitello d'Oro** di Udine, è il momento in cui la cucina si alleggerisce senza perdere profondità. Un equilibrio tra stagionalità, tecnica e memoria che trova espressione in un piatto dedicato a uno degli ingredienti simbolo della bella stagione: il pomodoro. La sua ricetta estiva è una raffinata Declinazione di pomodoro: cuore di bue grigliato, pomodoro Marinda confit, biscotto friabile al pomodoro, bottarga, acciughe e olive, accompagnati da un bicchiere freddo di acqua di pomodoro e basilico. «Sono tre semplici pomodori - racconta Sabinot - ma in questo piatto convivono tecniche moderne e contemporanee, insieme a pensiero, memoria e amore». Un omaggio a un prodotto quotidiano che, attraverso ricerca e creatività, diventa protagonista di un'esperienza gastronomica. Se dovesse scegliere un ingrediente del territorio a cui è più legato, Sabinot ammette che la scelta non è semplice. «Il Friuli Venezia Giulia offre eccellenze straordinarie: dalla Rosa di Gorizia ai formaggi, fino al Montasio e al prosciutto di San Daniele». Ma il suo cuore batte soprattutto per il pesce dell'Alto Adriatico. Vongole, calamari, seppie, scampi, oratelle, canocchie, cappelunghe, cefali, sarde e alici rappresentano una fonte inesauribile di ispirazione. «Sono prodotti dal sapore delicato e ineguagliabile che amo cucinare e valorizzare



rispettandone la qualità». Per vivere al meglio la stagione estiva, lo chef invita anche a riscoprire Udine. «La città in questo periodo ha un fascino particolare: la sera è lenta, rilassata e accogliente. Passeggiare tra le vie del centro storico, fermarsi per un aperitivo nelle storiche osterie e concludere la giornata con una cena all'aperto è un'esperienza che consiglio a tutti». Ed è proprio nel giardino del Vitello d'Oro, affacciato sulla suggestiva facciata liberty dell'antico Mercato del Pesce, che questa atmosfera trova una delle sue espressioni più autentiche. Locale storico della ristorazione udinese, il ristorante è da anni un punto di riferimento per chi cerca una cucina d'autore capace di coniugare tradizione friulana, prodotti del territorio e tecniche contemporanee, in un ambiente elegante ed accogliente.

Giada Marangone

AL GALLO DI PORDENONE (CHEF ANDREA SPINA)

BIGOLI IN SALSA CON CIPOLLA E ALICI

Tradizione e ricerca si incontrano ogni giorno nella cucina del ristorante **Al Gallo** di Pordenone, dove lo chef **Andrea Spina**, insieme alla moglie Diletta, porta avanti una proposta gastronomica che valorizza i prodotti del territorio con uno sguardo contemporaneo. La stagionalità guida il menu e diventa il punto di partenza per piatti che raccontano l'identità del Friuli occidentale. Per l'estate, lo chef propone un classico della cucina veneta reinterpretato con ingredienti locali: bigoli in salsa con Cipolla Rossa di Cavasso e alici del Golfo di Trieste. Un piatto essenziale negli ingredienti ma ricco di equilibrio, nel quale la dolcezza della cipolla incontra la sapidità del pesce. «La Cipolla Rossa di Cavasso viene tagliata finemente e stufata lentamente con olio, sale e pepe fino a diventare morbida e delicata. A parte si fanno appena sciogliere le alici del Golfo di Trieste con olio e prezzemolo, quindi si uniscono alla cipolla. I bigoli freschi vengono infine saltati in padella con il condimento, così da amalgamare perfettamente tutti i sapori» racconta Spina. Se dovesse scegliere un ingrediente simbolo del territorio pordenonese, lo chef non ha dubbi: «La Cipolla Rossa di Cavasso è uno dei prodotti a cui sono più legato. Nasce dalla nostra terra e ha una straordinaria versatilità: accompagna con



naturalità sia i piatti di carne sia quelli di pesce. La ricetta estiva che proponiamo ne è l'esempio perfetto, perché unisce due eccellenze del nostro territorio, la cipolla e le alici del Golfo di Trieste, in un piatto semplice ma ricco di identità». Per Spina, la cucina è anche uno strumento per raccontare il territorio e invitare gli ospiti a scoprirlo oltre la tavola. «Il mio consiglio per l'estate è di prendersi il tempo per conoscere Pordenone, passeggiando nel suo centro storico a misura d'uomo, e poi lasciarsi sorprendere dal territorio circostante. Dalla campagna alle montagne, passando per i piccoli borghi e i paesi della provincia, ci sono luoghi unici che meritano di essere vissuti. È un viaggio che permette di comprendere davvero l'anima di questa terra e, perché no, di apprezzarne ancora di più anche la cucina».

(g.m.)

DA ALVISE A SUTRIO (CHEF GIACOMO DELLA PIETRA)

RAVIOLI CON SELVAGGINA, FUNGHI E FONDUTA

All'**Osteria da Alvisè** di Sutrio (UD) la cucina racconta la Carnia attraverso ingredienti, tradizioni e stagionalità. Lo chef **Giacomo Della Pietra** costruisce il menu seguendo il ritmo della natura, rinnovando le proposte ogni due o tre mesi per valorizzare ciò che il territorio offre nel momento migliore. Tra i piatti simbolo dell'estate spiccano i ravioli con ripieno di selvaggina, funghi porcini freschi e fonduta di malga, una preparazione che racchiude sapori autentici e grande attenzione alle materie prime. «La pasta all'uovo è tirata molto sottile per lasciare spazio al ripieno, mentre i porcini freschi vengono semplicemente saltati con olio extravergine d'oliva e aglio per preservarne il profumo. A completare il piatto c'è una fonduta preparata con un formaggio di malga speciale, prodotto soltanto per circa due mesi all'anno durante l'alpeggio. È un ingrediente che racchiude tutta l'essenza della montagna» racconta lo chef. La filosofia dell'Osteria da Alvisè è quella di utilizzare esclusivamente prodotti del territorio, seguendo la naturale alternanza delle stagioni. «In questo periodo iniziano ad arrivare i primi funghi e la selvaggina torna protagonista delle nostre proposte. Cambiare il menu con regolarità significa rispettare la natura e offrire ai nostri ospiti ingredienti sempre nel loro momento migliore»



continua Della Pietra. Tra tutti i prodotti della Carnia, Della Pietra ammette di avere un legame speciale proprio con il formaggio di malga: «Dietro quel sapore unico c'è il lavoro di chi trascorre l'estate in quota, allevando gli animali e producendo un formaggio che cambia ogni anno in base ai pascoli e alle condizioni climatiche. È un prodotto vivo, che racconta davvero il territorio». A chi sceglie la Carnia per una vacanza estiva, lo chef suggerisce di non fermarsi alla tavola: «Il mio consiglio è di salire in malga, incontrare i malgari e vedere con i propri occhi come nasce un formaggio o come si vive in montagna durante l'alpeggio. Solo così si comprende davvero il valore del nostro territorio e delle persone che lo custodiscono. Dopo quell'esperienza, anche un piatto assaporato al ristorante avrà un significato diverso».

(g.m.)

ALL'ANDRONA DI GRADO (CHEF ATTIAS TARLAO)

RISOTTO DI BRANZINO IN BORETO

La cucina di mare è una storia di famiglia al ristorante **All'Androna** di Grado (Go), dove lo chef **Attias Tarlao** conduce i fornelli affiancato dal fratello Allan, responsabile di sala. Un lavoro condiviso che affonda le radici nella tradizione gradese e nella valorizzazione del pescato dell'Alto Adriatico, con piatti che uniscono tradizione, tecnica e rispetto per la materia prima. Per l'estate lo chef propone il risotto di branzino in boreto, una ricetta che prende ispirazione dal celebre piatto simbolo dell'isola del sole. Il branzino viene sfilettato e i filetti rosolati con olio, aglio, aceto bianco, sale e pepe, mentre con testa, lisca e scarti si prepara un brodo intenso che diventa la base della cottura del riso Carnaroli. A fine cottura il risotto viene mantecato con olio extravergine d'oliva e completato con i filetti di branzino, alghe di mare e qualche grano di pepe, per un piatto che racchiude tutta l'identità della laguna. Tra i prodotti del territorio ai quali è più legato, lo chef Tarlao indica senza esitazioni il fasolario, mollusco simbolo dell'Alto Adriatico. Il legame con questo ingrediente è anche familiare. «Negli anni Cinquanta il fasolario era molto più grande e coriaceo di oggi e spesso veniva rigettato in mare o consumato solo dai pescatori



- commenta Tarlao -. Mio nonno Narciso, cuoco dello storico ristorante Adriatico, ebbe l'intuizione di tritarlo e aggiungerlo al risotto di scampi che preparava allora. Nacque così il risotto alla 'Ciso', che ancora oggi proponiamo all'Androna con scampi e fasolari, mantenendo viva una ricetta che appartiene alla nostra storia». Per lo chef, l'estate è anche il momento ideale per riscoprire il pescato locale: «Il mio consiglio è quello di scegliere e ricercare nei ristoranti il pesce azzurro dell'Alto Adriatico. È un alimento ricco di omega 3, proteine e sali minerali, spesso preferibile al pesce allevato o proveniente da mercati lontani. Inoltre il suo sapore deciso e salmastro racconta il mare che abbiamo davanti a casa e permette di portare in tavola piatti autentici, sostenibili e profondamente legati al territorio».

(g.m.)



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

Foto di Laura Battel - Testi di Chiara Pippo

@SELVATICOTOURS

DAL KAYAK AL BIRDWATCHING ALLA SCOPERTA DELLA NATURA

CLAUDIO SALVALAGGIO HA TRASFORMATO LA SUA
PROFESSIONE IN UN'AVVENTURA AL SERVIZIO DEI TURISTI,
ATTRAVERSO TUTTI GLI ECOSISTEMI DELLA REGIONE

L'ufficio di Claudio, a Talmassons, è snello e si trova tra le mura di casa, ma il suo vero quartier generale è il furgone, pronto a partire per fiumi e lagune. Selvaticotours.it @selvaticotours nasce dalla sua propensione per l'outdoor, dai suoi studi compositi, dalla visione con cui li ha trasformati in un'avventura imprenditoriale unica. Dottore forestale prima e guida naturalistica poi, Claudio apre partita lva nel 2009. Il primo amore? Le escursioni in canoa, passione nata in Friuli ma consolidata durante l'Erasmus in Canada, dove ha lasciato un pezzo di cuore.

La legge italiana permette alle guide di organizzare attività solo entro le 24 ore. Per offrire pacchetti con pernotti e spostamenti più lunghi – come le traversate del Tagliamento o la Trieste-Venezia in kayak da mare –, Claudio compie il salto: durante il Covid si rimette

a studiare, si abilita come direttore tecnico e apre la sua agenzia viaggi, così oggi può proporre esperienze articolate, più complete e appaganti. Oltre alla canoa (praticata anche d'inverno, in laguna, per il tradizionale panettone nei casoni), ha aggiunto il rafting su Tagliamento e Cellina e i kayak da mare. Si è specializzato nell'incoming per stranieri (soprattutto dal Nord Europa), anche con attività di birdwatching attraverso tutti gli ecosistemi della regione. Inoltre, offre team building aziendali originali e concreti che, invece di limitarsi all'avventura, usano l'esperienza in natura come strumento per ragionare su processi, comunicazione e relazioni.

«Sviluppare una rete amicale e professionale è fondamentale», ci dice. E anche se Claudio è uno che, quando ha sentito che gli "mancava qualcosa" in termini di abilitazioni e formazione,



Claudio Salvalaggio

si è sempre rimboccato le maniche e si è conquistato le nuove competenze, crede fermamente nella capacità di connettersi e lavorare in squadra. E superare confini. Anche letteralmente. Sì, perché la sua prossima avventura sarà offrire, oltre agli incoming, delle esperienze outgoing, portando friulani e italiani a scoprire, pagaie in mano, i paesaggi e i laghi del suo amato Canada. Tenetelo d'occhio perché continuerà a stupirci!



Ilaria Miniutti

«Se cercate una commerciale da catalogo, non faccio per voi». Era iniziata con questa frase perentoria la sua avventura in cooperativa. Una partenza in salita solo apparente. Ilaria, infatti, è oggi è vicepresidente di Futura @futuracoopsociale, storica coop sociale fondata nel 1989 a Pordenone, e coordina direzione commerciale, controllo di gestione, comunicazione e fundraising. Tutt'altro che una «commerciale da catalogo», appunto.

@FUTURACOOPSOCIALE

L'IMPEGNO QUOTIDIANO DELL'INCLUSIONE SOCIALE

ILARIA MINIUTTI È VICE PRESIDENTE DI FUTURA, REALTÀ
DI PORDENONE CHE CONSENTE ALLE PERSONE CON DIVERSE
ABILITÀ DI CONQUISTARE IL PROPRIO PERCORSO DI AUTONOMIA

Ogni giorno intreccia imprese, enti e persone in percorsi di inclusione lavorativa. Perché il cuore della cooperativa è questo: il lavoro nel senso più alto, quello che è impegno quotidiano e insieme strumento che consente alle persone con diverse abilità o in situazione di svantaggio di conquistare il proprio percorso di autonomia. «Noi non vendiamo solo prodotti, ma costruiamo progetti umani, che funzionano se c'è un sostegno tecnico, formativo e relazionale. E il risultato finale – credetemi – è identico a quello di qualsiasi altra impresa», sottolinea Ilaria.

Oggi Futura conta 100 lavoratori, metà nei servizi socioeducativi e metà in ambito produttivo. Tra i partner: Electrolux, Friulintagli, Savio, Maschio Gaspardo, Eurocablaggi... Il tasso di lavoratori svantaggiati che impiega non è del 30%, come previsto dalla legge,

ma del 95%. Ciò è possibile grazie anche alla presenza quotidiana di terapisti occupazionali, educatori e coordinatori interni.

«Lavorare volentieri è impagabile – evidenzia Ilaria, che è anche portavoce del gruppo Giovani imprenditori di Confindustria Pordenone –. Non è una posa, è la verità: ogni giorno vado in ufficio contenta e fiduciosa, anche quando so che avrò giornate complicate. La cooperazione ti permette di crescere, senza dover rincorrere per forza una carriera verticale. Quando un collega torna a dirti che ha ottenuto un contratto a tempo indeterminato o una famiglia ti racconta i progressi di autonomia di un figlio, sai che stai facendo la differenza». Nel momento in cui ci racconta tutto questo, Ilaria è all'ottavo mese di gravidanza. Un altro futuro in arrivo, e un modo autentico e potente di essere già un esempio.

@TIPOGRAFIAMARIONI

IL LABORATORIO CHE TRASFORMA LO SPAZIO IN SOSTENIBILITÀ

ELISA STELLA HA DATO ALLA TIPOGRAFIA DI FAMIGLIA
UN'IMPRONTA BASATA SUL DESIGN E SU UN FORTE SENSO DI
ECOLOGIA, RINNOVANDO ANCHE GLI INTERNI DEGLI EDIFICI

C'è una porta, a Udine, che si apre su tre generazioni di stampa e trasformazione. Elisa l'ha varcata tornando a casa, per dare alla tipografia di famiglia un futuro che parla anche il suo linguaggio: quello del design, della sostenibilità, dello spazio. Ha deciso di spostare lo sguardo: dai grandi progetti urbanistici alle superfici più intime, quotidiane: un vetro, una parete, la trama di un tessuto. Dopo una laurea in architettura al Politecnico e cinque anni di lavoro tra cantieri e appartamenti a Milano, ha scelto di tornare. La vita nella grande città era intensa e appagante, ma ha sentito la necessità di ridefinire i suoi contenuti. Optando per il verde, i tempi, il desiderio di qualità.

La Tipografia Marioni (@tipografiamarioni), fondata dal nonno e già digitalizzata anni prima dalla madre, è oggi un laboratorio

creativo in cui la stampa non si limita alla carta. Elisa ha portato nel mestiere lo spirito del progetto e la visione del designer. Ha ampliato l'offerta con carte da parati, vetrofanie, tessuti, pellicole adesive che rinnovano gli interni senza interventi invasivi.

E con uno sguardo ecologico attento, ha introdotto materiali che migliorano anche l'efficienza energetica degli edifici, come per esempio le pellicole solari per vetri. Nel suo lavoro convivono precisione e creatività, tecnica e intuizione.

Ogni proposta è disegnata su misura. E ogni cliente seguito come in un progetto d'architettura, con la proposta di soluzioni esteticamente belle, ma anche funzionali, durevoli, reversibili.

Oggi in azienda lavorano in quattro, più una rete di professionisti che si attiva a seconda dei progetti. Il dialogo con il cliente è continuo,



Elisa Stella

perché ogni intervento nasce da un problema da risolvere e da uno spazio da ascoltare e interpretare. La stampa, per Elisa, è anche relazione, linguaggio che si fa racconto personale e ambiente.

Tipografa, designer, architetto, Elisa costruisce spazi visivi in tante forme e in cui sentirsi bene.

Ogni superficie stampata è, in fondo, una microarchitettura: un gesto preciso, che cambia lo sguardo.

TRE GIORNATE DI STUDIO PER FESTEGGIARE I 115 ANNI DI STORIA

SECAB, LA COOPERATIVA CHE GUARDA AL FUTURO

UN ESEMPIO DI RADICAMENTO, INNOVAZIONE E RESPONSABILITÀ VERSO IL TERRITORIO

Tre giornate per raccontare 115 anni di storia e guardare al futuro della montagna friulana. Si sono svolte, tra Udine e Paluzza, le giornate di studio “Costruire futuro. Montagna, cooperazione, comunità”, promosse da Secab Società Cooperativa, associata a Confcooperative Alpe Adria, con il Dipartimento di Scienze economiche e statistiche dell’Università degli Studi di Udine.

L’iniziativa ha celebrato l’anniversario di Secab, storica cooperativa energetica. Fondata nel 1911 e guidata dal presidente **Ennio Pittino**, Secab è stata la prima impresa friulana per la produzione e distribuzione di energia elettrica in forma cooperativa e ha continuato a rappresentare un presidio concreto per la montagna. Oggi il 100% di energia è prodotta completamente da fonti rinnovabili, cioè 44mila MWh prodotti in un anno, per 5 mila utenze individuali private, industriali e pubbliche attivate, e 170 chilometri serviti in Carnia nell’area Secab.

A dare ulteriore rilievo al confronto è stato il riconoscimento, da parte del Parlamento, della funzione sociale delle cooperative elettriche storiche italiane. In questo quadro, Secab è stata raccontata come esempio di cooperazione capace di unire radicamento, innovazione e responsabilità verso il territorio.

Su questo ha posto l’accento **Paolo Tonassi**, direttore di Confcooperative Alpe Adria. «In montagna, la cooperazione è uno strumento essenziale per costruire futuro: significa mettere insieme persone, imprese e territori, dare continuità ai servizi e creare opportunità per i giovani. Secab dimostra da 115 anni che anche nelle aree più complesse è possibile generare sviluppo partendo dai bisogni reali delle comunità», ha evidenziato.

Il percorso si era aperto all’Università degli Studi di Udine, con saluti istituzionali e lezioni magistrali dedicate alla cooperazione e

allo sviluppo economico in area alpina. Il giorno seguente, al Teatro Daniel di Paluzza, il dibattito era entrato nel vivo con interventi e tavole rotonde su energia, demografia, mutamento sociale, sviluppo sostenibile e pianificazione territoriale.

La chiusura si è svolta, sempre al Teatro Daniel, con la celebrazione del 115° anniversario, la presentazione del filmato “L’energia di una visione: le voci e l’anima della Secab” e il dialogo sul progetto ECO SMART Mountain 2050. Dalle giornate è emersa l’immagine di una cooperativa che ha continuato a interpretare una missione attuale: dare energia, servizi e prospettive alla montagna friulana, confermando la cooperazione come driver vincente per costruire comunità e futuro.



Il Presidente di Secab, Ennio Pittino

NUOVO SITO, GRUPPI DI ACQUISTO PER L’ENERGIA ED EVENTI NATALIZI

IL COMMERCIO CUORE DEL PAESE

“BUTTRIO 100 ATTIVITÀ PER TE” PRESENTA NUOVE INIZIATIVE PER SOSTENERE LE ATTIVITÀ ECONOMICHE E RENDERE IL COMUNE SEMPRE PIÙ ATTRATTIVO

Progetti concreti per sostenere le imprese, valorizzare il territorio e rafforzare la collaborazione tra attività economiche e istituzioni. È questa la direzione indicata da Buttrio 100 Attività Per Te, riunita nel Consiglio direttivo del 7 luglio all’Hotel Le Fucine alla presenza del sindaco **Eliano Bassi** e di alcuni rappresentanti del Consiglio comunale. L’incontro è stato l’occasione per presentare il nuovo portale dell’associazione, curato dalla vicepresidente vicaria **Tiziana Tremamunno**, pensato come strumento di promozione del territorio e delle imprese. Tra i progetti più innovativi figura quello dedicato al contenimento dei costi energetici. L’associazione sta lavorando alla costituzione di un gruppo d’acquisto per energia elettrica e gas, affiancato da un servizio di consulenza per l’analisi delle bollette. Sei aziende hanno già aderito alla fase sperimentale, alle quali si aggiungono altre due realtà già seguite dal consulente energetico dell’associazione. Lo studio, svolto gratuitamente, ha evidenziato possibili risparmi compresi tra 155 e quasi 2.000 euro all’anno, confermando l’importanza di poter contare su un’analisi tecnica delle forniture. «Non possiamo aumentare i fatturati delle imprese – ha osservato il presidente dell’associazione **Filippo Meroi** – ma possiamo aiutarle a ridurre i costi. È un servizio concreto, approvato all’unanimità dal Consiglio direttivo, che vogliamo mettere a disposizione di tutti gli associati». Tra le iniziative in programma spicca “NAttività per Te”, presentata da **Nicola Cecotti**, che porterà la musica natalizia lungo circa 3,7 chilometri delle vie del paese dalla prima settimana di dicembre all’Epifania.

Ampio spazio è stato dedicato anche al turismo, con il progetto illustrato da **Beatrice Nardini** e dedicato alla valorizzazione della nuova imposta di soggiorno, introdotta a Buttrio dal 1° aprile 2026. L’obiettivo è trasformare questa risorsa in uno strumento concreto di sviluppo turistico ed economico per il territorio, attraverso una strategia condivisa capace di aumentare l’attrattività di Buttrio, incrementare i pernottamenti, favorire la destagionalizzazione dei

flussi turistici e generare nuove opportunità per le attività locali. L’associazione individua quattro principali ambiti di investimento: turismo wedding, enoturismo, mobilità sostenibile e marketing territoriale. In questa prospettiva nasce la proposta di sviluppare nuove esperienze legate al mondo del vino, rafforzare la collaborazione con i tour operator e promuovere il territorio attraverso un piano di marketing condiviso, capace di valorizzare le eccellenze locali e far conoscere Buttrio a nuovi visitatori.

Tra le priorità figurano inoltre il miglioramento dell’accessibilità, con il potenziamento dei collegamenti ciclabili verso la ciclovie Alpe Adria, l’attivazione di collaborazioni con servizi di noleggio con conducente (NCC) per agevolare gli spostamenti dei turisti e la realizzazione di campagne promozionali dedicate ai visitatori in arrivo dall’aeroporto di Trieste.



Il Consiglio direttivo di Buttrio 100 Attività Per Te



POLODENT

DALLA NAVETTA PER GLI ANZIANI IN CARNIA AL “DENTISTA AMICO” PER I BAMBINI

Nelle professioni sanitarie la competenza tecnica, da sola, non basta a definire la qualità del lavoro. In un sistema salute che spinge sempre più verso la standardizzazione delle cure, visite calcolate al minuto e dinamiche commerciali, gli studi dentistici Polodent scardinano la logica industriale. La filosofia del gruppo, guidato dalla



Fabio Boscolo

visione del fondatore **Fabio Boscolo**, rimette al centro una variabile che sfugge a qualsiasi algoritmo: l’umanità. Questa visione si traduce in azioni concrete sul territorio friulano e veneto, rivolgendosi in particolare alle fasce più fragili della popolazione: gli anziani delle comunità montane e i bambini.

L’ultima iniziativa sociale e sanitaria,

attiva presso lo studio Polodent di Villa Santina, risponde a un bisogno cruciale della Carnia. Chi vive nelle comunità montane, in particolare la popolazione anziana, si scontra quotidianamente con barriere logistiche e geografiche che spesso portano a trascurare la prevenzione e la salute orale.

Per garantire il diritto alla salute e alla serenità anche a chi vive nelle località più isolate, Polodent ha attivato un servizio navetta personalizzato e gratuito per andare a prendere i pazienti anziani direttamente a casa e riaccompagnarli al termine della seduta.

«In un settore come l’odontoiatria, dove spesso ci si presenta sulla poltrona accompagnati da ansie, paure e barriere emotive, l’empatia e l’ascolto attivo non sono accessori opzionali, ma veri e propri strumenti clinici», spiega Fabio Boscolo. «Un paziente – a maggior ragione se anziano o fragile – che si sente ascoltato, compreso e supportato anche nel raggiungimento dello studio, affronterà il percorso di cura con una serenità d’animo decisamente superiore».

Se in montagna la barriera è geografica, per i più piccoli lo scoglio è soprattutto emotivo. Andare dal dentista può trasformarsi in un incubo per un bambino e in un momento di forte stress per i genitori. Per invertire questa rotta, Fabio Boscolo ha ideato il Metodo Polodent, un approccio che sta rendendo il gruppo un punto di riferimento per la pedodonzia (l’odontoiatria pediatrica) in Friuli-Venezia Giulia e in Veneto.

Il cuore del metodo è la totale eliminazione della paura (la cosiddetta odontofobia), ribaltando il paradigma tradizionale: non è il bambino a doversi adattare a un protocollo standard, ma è il percorso ad adattarsi a lui. Il metodo si fonda su due pilastri: L’empatia odontoiatrica: il percorso viene costruito su misura per il singolo piccolo paziente, rispettando i suoi tempi e la sua sensibilità. Nasce così la figura del “dentista amico”, un alleato con cui costruire un rapporto sereno che durerà anche in età adulta. Un approccio conservativo e atraumatico: Polodent privilegia la diagnosi precoce e tecniche non invasive per garantire cure indolori.

IN PIAZZA CAVOUR A PORDENONE

GELATERIA DA GAMBERO ROSSO

In Piazza Cavour a Pordenone c'è una gelateria che non si limita a vendere gelato: racconta una storia. Una storia che comincia negli



Michele Michielin

anni 80, a Francoforte, quando **Michele Michielin** nasce durante "la stagione". «Se fosse stato novembre, sarebbe successo in Italia», scherza. I suoi genitori erano infatti gelatai stagionali, come tanti emigranti di quegli anni: si partiva, si lavorava duro, si tornava in patria. Michele studia in Italia, si diploma, poi corre: letteralmente. Diventa ciclista professionista, pedala accanto a Pantani, vive anni di gare e fatica. All'età di 25 anni Michielin

cambia direzione. Torna in Germania e riprende il mestiere di famiglia per ben 11 stagioni. Intanto nascono i figli, vivono tra Italia e Germania, finché la famiglia arriva a un bivio: restare all'estero o

LA GELATERIA CAVOUR HA UNA TRADIZIONE CHE PARTE DAGLI ANNI 80 A FRANCOFORTE. MICHELE DALLA GERMANIA È TORNATO NEL CAPOLUOGO DELLA DESTRA TAGLIAMENTO E DAL 2010 A OGGI HA COLLEZIONATO SOLO SUCCESSI

tornare definitivamente. La scelta giunge quasi da sola. Nel 2010 si libera un locale in Piazza Cavour, proprio nel cuore di Pordenone. «Era un annetto che ci pensavamo: una città grande, senza una gelateria in centro, era davvero una grande opportunità. Quando si è liberato questo posto non abbiamo esitato un attimo».

Michele e sua moglie Annalisa, pordenonese, si buttano: aprono la Gelateria Cavour e da allora non fanno altro che inanellare successi e gratificazioni. Dal 2022, ogni anno, il Gambero Rosso premia con uno o due conigli la qualità del loro gelato. «Perché lo facciamo come una volta - spiega con orgoglio -. Le ricette di mio padre non le ho toccate: uova, latte, vaniglia in bacche, frutta fresca, a anche pezzettini. Niente aromi, niente basi pronte. C'è più lavoro, certo, ma è il nostro modo di fare gelato».



Oggi la squadra è solida: quattro dipendenti fissi, due stagionali, tutti sui trent'anni. Purtroppo trovare personale da formare - e che poi resti - in questo settore non è semplice: «I giovani non vogliono saperne di fare questo mestiere. È impegnativo, bisogna sacrificare weekend, serate, l'estate. Eppure è un lavoro che dà tanto: se un ragazzo volesse imparare, a 35 anni potrebbe aprire la sua gelateria». E i figli? «In estate aiutano, ma hanno scelto altre carriere e studiano all'università. Forse perché vedono i nostri sacrifici». Il laboratorio si accende alle 6.30 del mattino e va avanti fino alle 13 per creare il pistacchio, la nocciola, il cioccolato, esattamente come una volta; gusti tradizionali a cui si accostano le novità, come il caramello salato, che piace tanto a grandi e piccoli. In Piazza Cavour, il gelato non è solo un gelato: è una tradizione che corre veloce, come Michele quando pedalava, e che, per fortuna, non si è più fermata.

Rosalba Tello

NEL CUORE DI FAGAGNA

L'ARTE DEL NORCINO A CHILOMETRO ZERO

LA MACELLERIA MARIO LIZZI HA CELEBRATO 50 ANNI DI ATTIVITÀ: MEZZO SECOLO TRASCORSO A SELEZIONARE LE MIGLIORI CARNI

Qualità al primo posto, cortesia, affidabilità e un'offerta variegata di prima scelta a chilometro zero. La Macelleria Mario Lizzi, storica realtà di Fagagna, ha da poco celebrato un traguardo speciale: 50 anni di attività, mezzo secolo trascorso a selezionare le migliori carni, custodire la tradizione artigianale e costruire, giorno dopo giorno, un legame autentico con il territorio e con i suoi clienti. «Da sessant'anni svolgo questo mestiere e da cinquanta abbiamo aperto il nostro negozio - racconta **Mario Lizzi** -, un lavoro che sin dal primo giorno mi ha appassionato e che continuo a portare avanti assieme a mia moglie Loredana e ai nostri dipendenti; la nostra forza è sempre stata offrire carni di altissima qualità, privilegiando il chilometro zero, la genuinità e la tradizione, grazie anche al laboratorio interno dove trasformiamo direttamente tutte le materie prime».

Dal manzo al suino, passando per pollo e tacchino, il banco della macelleria mostra un'ampia varietà di carni fresche adatte sia alla cucina quotidiana sia alle occasioni speciali. «Il 24 luglio del 1976 ho rilevato l'attività dal mio titolare dell'epoca e qualche anno dopo abbiamo acquisito il laboratorio - precisa Lizzi -; un impegno quotidiano che ha permesso alla macelleria di crescere ed evolversi sino ad acquisire anche i locali delle cucine per le preparazioni gastronomiche». Accanto ai tagli tradizionali di carne, infatti, trovano spazio affettati, con gli eccezionali salumi e non



può mancare il pestàt, presidio Slow Food e autentico simbolo di Fagagna, «un prodotto rigorosamente preparato come detta il disciplinare, che unisce lardo schienale, sedano, carote, cipolla, salvia, rosmarino e un po' d'aglio, oltre a sale e pepe: vi svelo gli ingredienti, ma la mia ricetta rimane un segreto», scherza il macellaio, che nel corso della sua carriera ha anche formato numerosi norcini attraverso corsi dedicati. La famiglia Lizzi promuove una cultura gastronomica profondamente legata al territorio friulano: l'attenzione per la stagionalità, la valorizzazione dei prodotti locali e il rispetto delle ricette tradizionali rendono questa attività molto più di una semplice macelleria. L'attività di famiglia si è ampliata anche nel mondo della ristorazione: il figlio **Manlio**, dopo un'importante esperienza sui fornelli e nelle aule di Gualtiero Marchesi, non solo prepara tutte le specialità della gastronomia ma guida come chef lo storico ristorante Al Bacar assieme alla figlia **Ambra**, locale con una cucina stagionale che segue il ritmo delle materie prime e valorizza gli stessi ingredienti d'eccellenza che da sempre contraddistinguono la macelleria. «Ho dedicato una vita intera a questo lavoro - conclude Mario Lizzi - e continuo a metterci il cuore e la stessa passione di sempre. Senza passione non può esistere vera professionalità».

Giulia Zanello

UN RICONOSCIMENTO STORICO PER IL MARINA DI MARANO LAGUNARE

PORTOMARAN ALZA LA SUA PRIMA BANDIERA BLU

PREMIATI QUALITÀ DEI SERVIZI, GESTIONE AMBIENTALE E IMPEGNO PER LA VALORIZZAZIONE SOSTENIBILE DELLA LAGUNA

Per la prima volta nella sua storia PortoMaran ha issato la Bandiera Blu, il prestigioso riconoscimento internazionale assegnato dalla FEE - Foundation for Environmental Education, attraverso FEE Italia, alle località e agli approdi turistici che rispettano precisi criteri legati alla qualità ambientale, alla sostenibilità, alla sicurezza e ai servizi. Un traguardo dal valore ancora più significativo perché arriva nell'anno in cui la cooperativa celebra i 25 anni dall'avvio della gestione del marina, iniziata nel 2000. La cerimonia di innalzamento della Bandiera Blu si è svolta nell'area Dossat, il porto turistico di Marano Lagunare dedicato al diportismo, alla presenza del presidente della cooperativa Adriano Persolja, del vicesindaco di Marano Lagunare **Sandro Ceccherini**, dei soci, del personale e di diversi rappresentanti della comunità locale.



Il riconoscimento premia non soltanto la qualità dell'approdo e dei servizi offerti ai diportisti, ma anche l'attenzione alla gestione ambientale, alla tutela degli specchi acquei, all'informazione e sensibilizzazione degli utenti, alla sicurezza, all'accessibilità e alla corretta organizzazione degli spazi portuali. Per gli approdi turistici, infatti, la Bandiera Blu valuta aspetti come educazione e informazione ambientale, gestione sostenibile, servizi, sicurezza

e qualità delle acque. La società cooperativa nasce negli anni Novanta dall'iniziativa di un primo gruppo di 14 soci fondatori, mossi dalla volontà di dare ordine e futuro a un'area portuale realizzata negli anni Ottanta ma rimasta a lungo sottoutilizzata. Il marina oggi dispone di circa 500 posti barca, in un contesto ambientale di grande pregio, a pochi passi dal centro storico del paese, con una vocazione rivolta in particolare al piccolo e medio cabotaggio, con ormeggi per imbarcazioni di dimensioni fino ai 18 metri. La marina è dotata di pontili galleggianti, servizi per i diportisti, acqua, elettricità, videosorveglianza, servizi igienici, docce, Wi-Fi e ufficio reception. Presente anche un bar-ristorante panoramico con terrazza vista laguna, inserito in un avanguardista edificio ispirato a uno scafo di nave: gli oblò laterali, la facciata e la terrazza richiamano l'immaginario della navigazione e raccontano, già nell'architettura, il legame profondo tra il marina e il suo contesto. Accanto al presidente **Adriano Persolja**, compongono il consiglio il vicepresidente **Ivano Milocco**, il vicepresidente **Graziano Zia** e i consiglieri **Claudio Gaio**, **Alessio Barbi**, **Otello Regeni** e **Sergio Zanirato**.



OGGI È UN PUNTO DI ARRIVO DI MIGLIAIA DI CICLOTURISTI DA TUTTA EUROPA

DAI BINARI AL TURISMO LENTO

LA CHIUSA È LA COOPERATIVA CHE HA RIMESSO IN MOTO
LA STAZIONE SENZA PIÙ TRENI DI CHIUSAFORTE

Una stazione dove i treni non si fermano più, ma dove continuano ad arrivare persone, idee e opportunità. E dove la cooperazione dimostra, ancora una volta, di saper costruire futuro partendo dalla storia. Nel cuore del Canal del Ferro, ci sono infatti binari che non vedono più passare convogli da oltre trent'anni, ma che continuano ogni giorno a raccontare storie di viaggi. Alla vecchia stazione ferroviaria di Chiusaforte, ad arrivare oggi sono migliaia di cicloturisti provenienti da tutta Europa lungo la Ciclovía Alpe Adria, uno dei percorsi ciclabili più spettacolari d'Italia. A dare nuova vita a questo edificio storico è la cooperativa La Chiusa, associata a Legacoop Fvg, che ha trasformato un'infrastruttura dismessa in un punto di riferimento per il turismo lento e sostenibile, restituendo al territorio un luogo che sembrava destinato all'abbandono.

«La nostra idea è sempre stata quella di far rivivere la stazione, mantenendone l'identità e la memoria, ma proiettandola verso una nuova funzione – spiega la presidente della cooperativa **Elena Matiz** –. Ogni giorno accogliamo persone provenienti da tutta Europa che qui trovano non solo servizi, ma anche il racconto di un territorio ricco di storia, natura e tradizioni. Vogliamo che chi arriva a Chiusaforte porti con sé il ricordo di un'esperienza autentica, fatta di ospitalità, paesaggio e relazioni».

La cooperativa ha realizzato un'accogliente struttura capace di offrire molto più di un semplice punto di sosta. Oggi la Stazione è un luogo dove è possibile pernottare, gustare piatti preparati privilegiando prodotti friulani e locali, noleggiare o riparare biciclette, ricaricare e-bike, consultare mappe e guide turistiche, visitare una mostra fotografica sulla storica linea ferroviaria Pontebbana e trovare informazioni per esplorare il territorio. In una parte del sedime dell'ex binario 1, inoltre, c'è anche un piccolo ma



curatissimo orto botanico. Un luogo pensato e seguito dal professor Antonino Danelutto che si occupa attivamente assieme a un gruppo di volontari della sua manutenzione. La posizione strategica lungo la Ciclovía Alpe Adria, che collega Salisburgo a Grado attraversando Austria e Friuli Venezia Giulia, rende la struttura un punto di riferimento per chi viaggia in bicicletta, ma anche una porta d'accesso alle ricchezze naturalistiche e culturali di Chiusaforte. Dai sentieri del Parco delle Prealpi Giulie alle montagne del Canin e del Montasio, passando per i luoghi della Grande Guerra, la cooperativa accompagna i visitatori alla scoperta di un territorio autentico, dove natura, storia e accoglienza convivono in perfetto equilibrio.

«La Chiusa rappresenta una storia che incarna perfettamente il valore della cooperazione – sottolinea la presidente di Legacoop Fvg, **Michela Vogrig** –. Ha saputo trasformare uno spazio che rischiava di perdere qualsiasi funzione in un luogo vivo, capace di creare opportunità di lavoro per i giovani e di valorizzare il territorio, offrendo servizi di qualità ai visitatori in uno spazio suggestivo e unico. È un esempio concreto di come le cooperative sappiano creare valore economico e sociale tenendo insieme la qualità del lavoro con lo sviluppo equo e sostenibile delle comunità».

LA RAPPRESENTANZA È ASSET FONDAMENTALE PER IL TERRITORIO

CONFCOOPERATIVE PORDENONE, IL RINNOVO DEI SETTORI

LE ELEZIONI CONFERMANO L'IMPEGNO DELL'ASSOCIAZIONE
A LIVELLO REGIONALE E NAZIONALE

Il mondo della cooperazione pordenonese di Confcooperative conferma il suo impegno a livello nazionale e regionale nella recente tornata di rinnovo degli organi settoriali federali. A livello nazionale nel Consiglio di Fedagripesca è stato eletto **Armando Spagnolo**, presidente del Circolo Agrario Friulano nonché neo presidente regionale della Federazione, mentre **Gianluca Trevisan** presidente della Cantina Produttori Ramuscello e San Vito è nel comitato nazionale del settore vitivinicolo. Il dottor **Giorgio Siro Carniello**, presidente di Credima 360 Società di Mutuo Soccorso, è stato eletto nel Consiglio nazionale di Confcooperative Sanità. Per quanto riguarda gli organi regionali del Friuli Venezia Giulia, in Federsolidarietà Hanna Genuzio - presidente della Cooperativa Sociale FAI e vicepresidente di Confcooperative Pordenone - è

la neo vicepresidente regionale. Nel consiglio eletti **Tobia Anese** (Il Piccolo Principe), **Valentina Calderan** (Cooperativa Sociale ACLI), **Andrea Gallo** (Cooperativa Sociale Oasi), **Ilaria Miniutti** (Cooperativa Sociale Futura). Nella citata Fedagripesca in consiglio Fabio D'Andrea (Stalla Sociale fra Vivaisti), **Michele D'Andrea** (Cantina Rauscedo), **Juri Egger** (Frutta Friuli), **Ivano Fabris** (C.I.E.M. San Quirino), **Juri Ganzini** (Frutta Friuli), Alessandro Leon (presidente dei Vivai Cooperativi Rauscedo e vicepresidente di Confcooperative Pordenone), **Pier Vito Quattrin** (presidente di Co.Pro.Pa.), **Gianluca Trevisan** (Cantina Produttori Ramuscello e San Vito), **Ivan Volpatti** (presidente di Cantina Vini San Giorgio), **Claudio Zuccato** (presidente di Cooperativa Agricola Bannia). Nella Federazione Lavoro e servizi in consiglio regionale eletta **Patrizia Graziutti** (presidente di Ser.Am.Co.). Nel settore Cultura Turismo e Sport **Roberta Tossutto** di Ortoteatro è la nuova vicepresidente regionale. In consiglio **Giuliano Biasin** (Esibirsi), **Simone Del Mul** (presidente di Claps), **Giulia Romanin** (presidente di Polinote). Infine per Consumo e Utenza nel Coordinamento regionale eletta **Sabrina Francescutti** presidente di Coop Casarsa e vicepresidente di Confcooperative Pordenone.

«A tutti i neo eletti - commenta il presidente di Confcooperative Pordenone **Fabio Dubolino** - un augurio di buon lavoro, sono certo che sapranno rappresentare al meglio la cooperazione territoriale portando competenza, progettualità e visione. La rappresentanza è asset fondamentale di un territorio per generare sviluppo e risposte concrete ai bisogni, la cooperazione darà il suo contributo stimolando crescita e consolidamento delle nostre aderenti e delle comunità nelle quali sono inserite con pluralità, confronto aperto e capacità di sintesi. La voce di ognuno di noi è fondamentale».

FAI DI PORDENONE

LA COOPERAZIONE RIDISEGNA IL MODO DI ABITARE

Non una residenza per anziani, ma un progetto sperimentale di Abitare Inclusivo- Abitare Possibile che rappresenti per anziani non autosufficienti un luogo dove continuare a vivere la propria quotidianità, coltivare relazioni, condividere esperienze e sentirsi parte della comunità. È la visione che anima Corte Macramè, il nuovo progetto di Fai, storica cooperativa sociale di Pordenone, associata a Legacoop Fvg, destinato a nascere nel centro storico di Rorai Grande grazie al recupero di un edificio ottocentesco.

La nuova proposta abitativa, la cui conclusione è prevista nel 2027 e il cui progetto è sostenuto da Regione, Asfo, Comune e Ambito Noncello, rappresenta l'evoluzione dell'esperienza maturata dalla cooperativa con Casa Colvera e si inserisce nel progetto sperimentale della Regione dedicato a nuove forme di domiciliarità e coabitazione. Potrà ospitare fino a 19 persone, offrendo camere singole e mini appartamenti completamente accessibili, affiancati da servizi condivisi e da un'assistenza personalizzata garantita da operatori socio-sanitari e personale infermieristico qualificato.

L'idea, però, va ben oltre quella di una struttura residenziale, come previsto anche dalla normativa regionale per questo tipo di sperimentazioni. Corte Macramè sarà infatti un luogo aperto al quartiere e al territorio, pensato per favorire l'incontro tra generazioni e contrastare la solitudine, trasformando gli spazi comuni in occasioni di socialità e partecipazione.



Corte Macramè, il nuovo progetto di Fai, destinato a nascere nel centro storico di Rorai Grande grazie al recupero di un edificio ottocentesco.

Tra i progetti più innovativi spicca la Sartoria Macramè, una startup di welfare aziendale dedicata al recupero, al riuso e alla riparazione di tessuti, dove giovani, anziani e artigiani potranno lavorare insieme condividendo competenze, creatività e saperi. Accanto a questa nascerà Hub 381 Corte Macramè, uno spazio di coworking intergenerazionale destinato a incontri, iniziative culturali, attività di stimolazione cognitiva e valorizzazione della memoria del territorio.

Anche il nome scelto racconta la filosofia del progetto. Il macramè è infatti un intreccio di fili che, annodandosi tra loro, dà vita a una trama resistente e armoniosa. Allo stesso modo Corte Macramè vuole costruire una rete di relazioni capace di mettere al centro la persona, le famiglie e la comunità, tra innovazione sociale e qualità dell'abitare.

«Con Corte Macramè si rafforza un percorso di costruzione di risposte sartoriali ai bisogni delle famiglie – spiega la presidente di Fai, **Hanna Genuzio** –. Vogliamo contribuire ad accompagnare le persone, al fianco delle Istituzioni, nel loro percorso di vita, favorendo autonomia, relazioni e benessere. Un progetto che nasce dalla convinzione che il futuro dell'assistenza passi sempre più attraverso comunità inclusive e partecipate».

Per **Michela Vogrig**, presidente di Legacoop Fvg «Corte Macramè rappresenta un esempio concreto di come la cooperazione sappia anticipare i cambiamenti della società trasformandoli in opportunità. Non si limita a offrire un servizio, ma propone un nuovo modello



Michela Vogrig, presidente Legacoop Fvg

di welfare di comunità, capace di coniugare qualità dell'abitare, inclusione sociale e sviluppo del territorio. È questa la capacità distintiva delle cooperative: mettere al centro le persone e costruire risposte innovative ai bisogni emergenti».



Armando Spagnolo, neo presidente regionale di Fedagripesca

TAPPEZZERIA POLETTA A PORCIA

IL DIVANO CHE DIVENTA UN PEZZO UNICO



Dorino e Marco Poletto

Un divano non scelto da un catalogo, ma pensato insieme al cliente, disegnato nelle proporzioni reali e costruito per adattarsi agli spazi, allo stile e al modo di vivere di chi lo utilizzerà. È questa la cifra della Tappezzeria Poletto di Porcia, laboratorio fondato nel 1983 dal maestro tappezziere **Dorino Poletto** e oggi gestito con il figlio **Marco**, in un passaggio generazionale che ha saputo unire esperienza, continuità e innovazione.

UNA STORIA INIZIATA NEL 1983 E CRESCIUTA TRA RESTAURO, DESIGN E LAVORAZIONI TAILOR MADE

Il cuore dell'attività è la creazione di divani e poltrone nuovi, realizzati su misura in tessuto o pelle. Il percorso comincia dall'ascolto: modello, dimensioni, profondità delle sedute, altezza degli schienali, materiali e rivestimenti vengono definiti in base all'arredamento, alla metratura e alle necessità del cliente. Il progetto viene quindi tracciato in scala reale, prima della costruzione del telaio in legno massello, della cinghiatura, della preparazione delle imbottiture a densità differenziata e del confezionamento delle fodere da parte delle sarte.

«Il nostro obiettivo è offrire un prodotto personalizzato, di alta qualità, modellato da mani artigiane

esperte», sottolinea Dorino Poletto. Una filosofia che distingue il laboratorio dalla produzione industriale: ogni imbottito nasce come pezzo unico, è completamente sfoderabile e viene seguito in tutte le fasi. Il cliente può anche provare sedute e schienali durante la lavorazione, verificando il comfort, le misure e la consistenza prima che il divano sia completato. Marco ha raccolto il mestiere del padre portandovi attenzione al design e nuove competenze progettuali. È sua, tra l'altro, la creazione del divano Zero8Cinque, presentato a Open Design Italia nel 2012. «Partiamo dall'esperienza costruita da mio padre, ma ogni commessa ci chiede una soluzione nuova: il vero lusso è realizzare un divano che risponda davvero alla persona e allo spazio», afferma. Accanto ai nuovi imbottiti, la Tappezzeria Poletto resta un punto di riferimento per il restauro di divani, poltrone, sedie, chaise longue e testiere, anche con tecniche e materiali tradizionali. Il laboratorio opera inoltre nella tappezzeria nautica e nel contract per aziende, hotel, ristoranti, uffici ed enti pubblici. L'attività comprende anche la realizzazione di tendaggi per interni ed esterni, con una vasta scelta di tessuti disponibili in laboratorio. Ma è nella capacità di trasformare un'esigenza in un oggetto irripetibile che si riconosce il tratto della famiglia Poletto: la manualità di Dorino, la progettualità di Marco e un sapere artigiano che continua a passare di mano senza perdere identità.

Alberto Rochira

SALUMI E FORMAGGI NARDUZZI NICOLA

PRODOTTI TIPICI DA 40 ANNI

Ha celebrato i 40 anni di attività, lo storico punto vendita di Pagnacco "Salumi e Formaggi Narduzzi Nicola". Come ricorda lo stesso titolare – che ha festeggiato anche i suoi sessant'anni – non aveva ancora vent'anni, quando avviò nel 1986 il negozio in via Pazzan 6, oggi diventato un vero e proprio punto di riferimento della comunità e non solo.

Fu il papà **Severino**, che era casaro della Latteria Turnaria di Brazzacco, a vedere quegli spazi vuoti e sfitti e a indirizzare il giovanissimo **Nicola** ad avviare lì l'attività di vendita di salumi e formaggi, con l'aiuto della sorella Sabrina e della mamma Odilla.

Fin da subito, la bottega si caratterizzò per proporre i latticini della latteria di Brazzacco, che rappresentano ancora oggi il fiore all'occhiello dell'offerta gastronomica, accanto a salumi di ogni tipo e prodotti tipici provenienti prevalentemente da produttori locali scelti, come il prosciutto di San Daniele del "prosciuttificio Bagatto".

«Oltre ai formaggi della Latteria di varie stagionature – spiega Nicola – al banco dei freschi

proponiamo ricotta, stracchino e mozzarella. Selezioniamo per i clienti anche diversi prodotti locali della zona, come il formaggio di capra di Zore di Taipana. Cerchiamo di differenziare l'offerta, puntando sulla genuinità e qualità». Includendo prodotti adatti anche a chi ha esigenze particolari, come i prodotti senza glutine.

IL NEGOZIO IN VIA PAZZAN A PAGNACCO, NATO NEL 1986, OGGI È DIVENTATO UN VERO E PROPRIO PUNTO DI RIFERIMENTO DELLA COMUNITÀ E NON SOLO

La cura nella selezione di prodotti di qualità, l'attenzione ai clienti e la passione di Nicola, che oggi porta avanti l'attività con **Manuela**, sono i principali punti di forza e di longevità di questa storica attività. E la clientela affezionata ritorna volentieri in questa bottega di fiducia, anche per fermarsi a scambiare due chiacchiere.

«Il nostro negozio – spiega Nicola – è anche un punto di incontro. Nei piccoli negozi, come questo, posso fermarmi a spiegare le proprietà dei prodotti, come per esempio la provenienza. Le piccole realtà nei paesi stanno scomparendo, per questo ci teniamo molto a curare il rapporto con il cliente». E, con un'ottica di rinnovamento continuo, lo scorso anno, Nicola ha sostenuto un importante lavoro di restyling dei locali – passando dal legno più tradizionale, ad un tocco più contemporaneo – che ha coinvolto una ristrutturazione completa dalle piastrelle agli arredi, dagli impianti elettrici alle attrezzature, come il frigo a risparmio energetico.

«Non si può stare fermi – sottolinea – bisogna sempre adeguarsi e rinnovarsi». «In quarant'anni – conclude – la gente è cambiata ma anche l'offerta è cambiata con l'arrivo della grande distribuzione». Ecco quindi l'importanza di portare avanti la ricerca di sapori autentici e l'accoglienza familiare.

Mara Bon

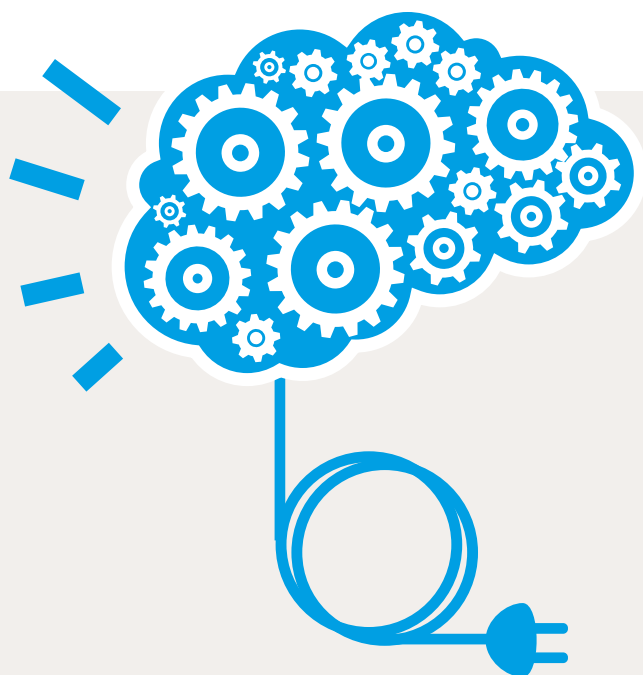


Nicola Narduzzi e Manuela

MARCHI BREVETTI DISEGNI

DIFENDI L'IDEA, SVILUPPA L'IMPRESA

Consulta gli esperti del Punto Orientamento Proprietà Intellettuale



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

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

La Camera di commercio fornisce un primo orientamento sugli strumenti di tutela della proprietà intellettuale. Un team di professionisti, esperti in proprietà industriale e iscritti all'ordine è a tua disposizione per rispondere a domande su marchi d'impresa, invenzioni industriali, modelli di utilità, disegni e modelli (design), software, diritto d'autore, know-how, anticontraffazione e licensing.

Contattaci e prenota il tuo appuntamento.
Il servizio è gratuito.

Regolazione del Mercato

Sede di Udine: 0432 273560 - brevetti@pnud.camcom.it

Sede di Pordenone: regolazione.mercato@pnud.camcom.it



CAMERA DI COMMERCIO
PORDENONE-UDINE



IL MENÙ È UN INVITO AD ASSAGGIARE COSE DIVERSE

AI ROVI DI MORA, DEGUSTAZIONI... IN COMPAGNIA

QUATTRO AMICI E UN CASOLARE DA RISTRUTTURARE: COSÌ È NATA LA SCOMMESSA VINCENTE DEL LOCALE
NELLA CAMPAGNA DI LAUZACCO

» MARCO BALLICO

Ci hanno messo le mani. Letteralmente. «Abbiamo acquistato un casale dell'Ottocento completamente da ristrutturare e abbiamo usato, fin dove possibile, la nostra forza lavoro», racconta **Martina Morandini**. Un anno e mezzo di cantiere che ha portato al battesimo, fine luglio di due anni fa, di Ai Rovi di Mora, delizioso locale nella campagna friulana, a Lauzacco.

Quattro amici che si tuffano nella ristorazione. Con Martina e la sorella **Serena**, di Povoletto, il compagno di Martina, l'udinese **Lorenzo Losito**, e l'amico comune **Cristian**, Morandini pure lui, di Chiasiellis. «Abbiamo scommesso su tutto: prendi una casa da ristrutturare e ci fai un'osteria. Nessuno sapeva che lì ci fosse qualcosa, ci ha aiutato il passaparola».

La scelta del nome è significativa: «Quando siamo entrati era tutto un rovo», spiega Martina. Il riferimento alle more richiama invece sia i gelsi della corte interna, «di cui ci siamo innamorati», che il cognome Morandini.

AI ROVI DI MORA È DIVENTATO NEL TEMPO UN'OSTERIA CON CUCINA, UN RISTORANTINO. IL PROSSIMO TRAGUARDO? «LA REALIZZAZIONE DI SEI CAMERE»

Ai Rovi di Mora è diventato nel tempo un'osteria con cucina, un ristorante. «Con la richiesta di qualche piatto caldo abbiamo inserito nuove proposte: il nostro non è il classico menù con antipasti, primi e secondi, ma un invito ad assaggiare cose diverse, che può iniziare con l'aperitivo e finire con il Gin tonic». Accanto a tartine e grissinoni per gli appassionati del San Daniele, con possibilità di taglieri di salumi ricercati e formaggi erborinati, trovano spazio le lasagnette alle verdure di stagione, crema di Parmigiano Reggiano 30 mesi e fiore di zucca, la parmigiana di melanzane, le costine di maialino cotte a bassa temperatura e affettati realizzati in casa, come il carpaccio di picanha e il girello di vitello.

Non manca una proposta della cucina francese, le lumache alla bourguignonne. E, d'inverno, i bolliti come porcina, musetto e lingua. Il tutto accompagnato da vini della casa (azienda Luisa) e da un'offerta al calice di una decina di etichette a rotazione, anche internazionali.

Il locale (0432/680324 per le prenotazioni) è aperto cinque giorni su sette (lunedì e martedì i turni di chiusura) e dispone di due sale interne (la seconda utilizzata per degustazioni ed eventi), per una cinquantina di coperti, oltre a un ampio spazio esterno. Il prossimo traguardo? «La realizzazione di sei camere».

A COLUGNA

COLAZIONI DA "INCANTO"

Visto, piaciuto e battezzato: "Incanto". Questo ha fatto **Chiara Soldano** quando ha incontrato il bar caffetteria di via Colugna 84, a Udine. «Dopo quasi 20 anni di esperienze passate alle dipendenze di vari esercenti, ho pensato che avrei potuto riversare la mia passione per questo lavoro nella gestione di un locale tutto mio – spiega -. Naturalmente ne ho visti diversi prima di approdare qui, ma questo posto, così pulito, fantasioso ed elegante è quello che mi è piaciuto più di tutti e, a inizio di maggio di quest'anno, ho iniziato la navigazione da sola, impegnandomi in una nuova sfida professionale».

In effetti, le 40 sedute disponibili (all'interno e all'esterno), sono inserite in uno spazio luminoso e accattivante. Per ora, Chiara sta puntando molto sui consumi delle colazioni e del mattino con un'ampia offerta di dolci: brioches, pasticceria fresca, biscotti e ciambelle per accompagnare caffè e cappuccino. A disposizione anche caramelle e cioccolatini. Nel procedere della giornata, l'offerta si amplia alle birre in bottiglia, a una scelta di vini friulani (Prosecco compreso), aperitivi, bibite artigianali e proposte estive fredde. La cucina non c'è ma all'"Incanto" non mancano mai gli ottimi tramezzini, i panini, i toast, le pizzette, le focacce, una scelta di insalatone e di gelati confezionati.

«Ovviamente, è ancora presto per trarre bilanci – sottolinea Chiara -, ma per ora sono soddisfatta per come stanno andando le cose. Forse sono favorita dal fatto che il bar è situato in vicinanza di un ingresso dell'Ospedale Civile, con anche una discreta disponibilità di parcheggi, ma qui si ferma molta gente di passaggio e, naturalmente, anche le persone del quartiere. Pian piano, credo che amplierò l'orario di apertura per offrire ancora più opportunità ai clienti di venirci a trovare».

L'"Incanto" chiude il sabato; la domenica apre dalle ore 8.00 alle 13.00 e gli altri giorni della settimana dalle 7.00 alle 15.00. Per info: 340 3124714.



Chiara Soldano

Adriano Del Fabro

LA NOVITÀ

B.I.G, LA BIRRA DI GEMONA HA AVVIATO IL PROPRIO IMPIANTO

La scena birraria artigianale friulana si arricchisce: ha infatti recentemente avviato il proprio impianto produttivo B.I.G. - Birra indipendente gemonese, fondata nel 2020 appunto a Gemona dai fratelli **Francesco e Anna Facchin**. Partita come beerfirm presso il birrificio goriziano Antica Contea, B.I.G. è cresciuta fino ad aprire il proprio locale nel 2021 (che si è guadagnato l'etichetta di eccellenza da Slow Food), e a comprendere cinque soci che hanno aperto la "nuova" B.I.G. srl; ed ha ora fatto il passo di produrre in casa la propria birra. «Stiamo rielaborando nel nuovo impianto le vecchie ricette, per mantenere la continuità tra vecchio e nuovo corso – spiega Francesco Facchin – e aggiungendo anche qualche novità. Anche se la portabandiera della casa rimane la storica Ipa San Rocco, rivisitata ad hoc per questa occasione».

Sono circa una decina le referenze attualmente in produzione: Lager chiara, Pils, Bitter, Ipa, Pacific Ipa, e tra i nuovi ingressi una Session Ipa, una Summer Ipa e una Sour. Centrale rimarrà, spiega Facchin, la collaborazione con altri birrifici: «Già il fatto stesso di lavorare in beer firm ha fatto sì che la cooperazione con i colleghi sia parte costitutiva del nostro lavoro – prosegue -, e quindi intendiamo sviluppare il potenziale dei contatti già avviati: ci piacerebbe innanzitutto realizzare birre collaborative con altri birrifici della Regione». Sono comunque già attive diverse iniziative con altre aziende sia del gemonese che del Friuli: il locale di Piazzetta del Ponte ospita infatti regolarmente serate con birrifici e birrai ospiti, ed eventi in cui la parte gastronomica è affidata ad altre realtà locali, oltre che musica dal vivo.

Francesco prospetta un evento celebrativo del nuovo corso verso fine estate; e annuncia anche l'arrivo a breve di lattine di design, in sostituzione delle bottiglie. Per info seguite i social di B.I.G.



Francesco e Anna Facchin

Chiara Andreola



SONO STATE 63 LE ISTANZE PRESENTATE DAL 2022

LO STRUMENTO DI RISANAMENTO AZIENDALE

STA CRESCENDO IL RICORSO ALLA COMPOSIZIONE NEGOZIATA DELLA CRISI D'IMPRESA. LE RICHIESTE PROVENGONO SOPRATTUTTO DA SOCIETÀ DI CAPITALI E INTERESSANO PREVALENTEMENTE IL MANIFATTURIERO

La composizione negoziata della crisi d'impresa sta progressivamente consolidando il proprio ruolo come strumento di prevenzione e risanamento aziendale: è quanto emerso dal convegno "La composizione negoziata alla prova dei fatti: operatività, dinamiche relazionali e prospettive dell'istituto", promosso dalla Camera di Commercio di Pordenone-Udine, che ha riunito professionisti, esperti e rappresentanti del sistema camerale per fare il punto sull'evoluzione della procedura, alla luce delle più recenti modifiche normative e dell'esperienza maturata sul campo. I dati messi a disposizione dall'Ente camerale confermano una crescita del ricorso allo strumento: dal 2022 al 1° luglio 2026 sono state presentate 63 istanze nel territorio di competenza dell'ente, con un incremento significativo a partire dal 2025. Le richieste provengono soprattutto da società di capitali e interessano prevalentemente il comparto manifatturiero, seguito da commercio e servizi, a conferma di una diffusione ormai trasversale nei principali settori dell'economia locale.

IL SISTEMA CAMERALE GARANTISCE IL CORRETTO FUNZIONAMENTO AMMINISTRATIVO DELLA PROCEDURA E LA DIFFUSIONE DELLO STRUMENTO

Apprendo i lavori, **Micaela Sette**, consigliera nazionale del Consiglio Nazionale dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili e rappresentante delle professioni nel Consiglio camerale della Camera di Commercio di Pordenone-Udine, ha sottolineato come la composizione negoziata sia cresciuta insieme alla normativa che la disciplina. Sul valore dell'emersione tempestiva della crisi si è soffermato **Francesco Dimastromatteo**, presidente dell'Ordine dei Dottori Commercialisti e degli Esperti Contabili di Pordenone, evidenziando il ruolo del commercialista nell'accompagnare l'impresa quando esistono ancora concrete possibilità di risanamento. Il tema delle relazioni è stato approfondito da **Carlo Riccardi**, responsabile delle attività formative della Camera Arbitrale di Milano ed esperto in gestione del conflitto, che ha posto l'accento sulle competenze negoziali dell'esperto. Le novità introdotte dal decreto dirigenziale del 23 aprile 2026 sono

state illustrate da **Alberto Cimolai**, commercialista pordenonese ed esperto nella crisi d'impresa, che ha richiamato gli aggiornamenti del manuale operativo dell'esperto, della check list e degli strumenti di valutazione, finalizzati a rendere più uniforme e funzionale l'applicazione della procedura. **Nino Lombardo**, avvocato e senior partner dello Studio legale Cappelli Riolo Calderaro Crisostomo Del Din & Partners, ha affrontato il rapporto con il sistema bancario,



Il convegno "La composizione negoziata alla prova dei fatti: operatività, dinamiche relazionali e prospettive dell'istituto", promosso dalla Camera di Commercio di Pordenone-Udine

evidenziando l'importanza di un confronto tempestivo con gli istituti di credito, mentre **Marco Brugola**, partner di KPMG, ha richiamato il ruolo dei fornitori strategici, la cui collaborazione può risultare determinante per garantire la continuità aziendale durante il percorso di risanamento.

Nella tavola rotonda conclusiva, **Mario Feltrin**, avvocato e componente della Commissione regionale Veneto di nomina degli esperti, ha proposto un confronto con l'esperienza maturata in Veneto mentre **Sandro Pettinato**, vicesegretario generale di Unioncamere, ha inquadrato la composizione negoziata nella prospettiva nazionale, richiamando il ruolo del sistema camerale nel garantire il corretto funzionamento amministrativo della procedura e la diffusione di uno strumento che punta a favorire il risanamento delle imprese prima dell'insolvenza.

MONTAGNA DI EVENTI

LA RASSEGNA DI MUSICA, CULTURA E GASTRONOMIA

Dopo il successo dei primi appuntamenti estivi, Una Montagna di Eventi prosegue anche ad agosto e settembre con entusiasmanti esperienze; non semplici eventi, ma occasioni per entrare in contatto con l'identità di un territorio tra paesaggi, cultura, tradizioni e persone.

Promossa da TEF, la società in house della CCIAA di Pordenone-Udine, dalla Magnifica Comunità di Montagna Dolomiti Friulane,



Cavallo e Cansiglio e dal Comune di Meduno, la rassegna continua a valorizzare un comprensorio che ha scelto di fare rete, mettendo in relazione Comuni, operatori e associazioni con l'obiettivo di rendere la montagna un luogo sempre più attrattivo, non solo per chi la visita, ma anche per chi la vive ogni giorno. Le prossime Top Experience rappresentano perfettamente questa filosofia.

Il 2 agosto a Erto e Casso la visita guidata La Diga del Vajont accompagnerà i partecipanti nei luoghi della memoria con l'attraversamento del coronamento della diga e il racconto di una delle pagine più significative della storia del territorio.

L'appuntamento più atteso dell'intera estate sarà però sabato 8 agosto a Polcenigo con Franco Battiato - All'Essenza, evento realizzato in collaborazione con la Fondazione Franco Battiato. Attraverso il libro ufficiale dedicato al maestro, Giordano Casiraghi, Francesco Cattini ed Emanuele Lachin guideranno il pubblico in un viaggio nella sua visione artistica, musicale e spirituale, offrendo un'occasione unica per riscoprire l'artista.

Il weekend proseguirà il 9 agosto con I gusti di Andreis, esperienza dedicata alle eccellenze gastronomiche locali, mentre per il 29 è in programma I segreti di Claut, un evento per conoscere da vicino il mondo delle erbe officinali e degli oli essenziali attraverso visite, degustazioni e un laboratorio olfattivo per realizzare un profumo artigianale.

Le Top Experience continueranno poi anche a settembre con due imperdibili appuntamenti. Sabato 5 settembre a Caneva si terrà l'ascolto che abita i luoghi, una suggestiva passeggiata verso il Castello, dove Viola Albertine e Paolo Rovere daranno vita a un percorso musicale per arpa e voce ispirato alla tradizione medievale e rinascimentale. Il giorno successivo Cimolais ospiterà Antichi saperi e sapori, un'esperienza tra le vie del borgo e le testimonianze dei suoi abitanti più longevi, culminando in una degustazione delle specialità locali per riscoprire il valore delle tradizioni.

Tutti gli eventi sono gratuiti con prenotazione obbligatoria. Il programma completo e le modalità di iscrizione sono disponibili su pordenonewithlove.it

FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ



SPECIALE SCUOLA

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

Avete partecipato a un progetto di FSL (ex PCTO) o realizzato un Project Work in classe? Ora è il momento di rendere tutto questo "ufficiale".

La Camera di commercio di Pordenone-Udine ha lanciato un servizio per certificare le competenze "non formali".

La Certificazione delle competenze è un game-changer per il futuro!

Ottenere la certificazione è un lavoro di squadra. L'Istituto Scolastico deve aderire al progetto, coinvolgendo professori e tutor aziendali.

Il riconoscimento delle competenze è possibile nei settori del **turismo**, della **sostenibilità**, dell'**imprenditorialità** e della **transizione digitale**.

CANDIDATURE DOCENTI

TEF S.c.r.l. per realizzare corsi o seminari si avvale della professionalità di risorse esterne individuate mediante procedure comparative.

Presenta la tua candidatura!



Corsi PiAZZA GOL



TECNICHE BASE DI CONTABILITÀ

250 ore - settembre 2026 - gratuito - in presenza

TECNICHE PAGHE E CONTRIBUTI

250 ore - 20 ottobre 2026 - gratuito - in presenza

Corsi SNI

LA TUA IDEA DIVENTA BUSINESS - IX EDIZIONE

24 ore - 22 settembre 2026 - gratuito - in presenza

PREMIO "STORIE DI ALTERNANZA" - IX EDIZIONE 2026

Domande entro il 09 ottobre 2026



STORIE
DI ALTERNANZA



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

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

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

IL RAPPORTO 2026 DELL'OSSERVATORIO IMPRESE ESTERE

INVESTIMENTI ESTERI, FVG ATTRATTIVO

IL FRIULI VENEZIA GIULIA HA GENERATO 3,254 MILIARDI DI EURO DI VALORE AGGIUNTO GRAZIE ALLE AZIENDE A CONTROLLO ESTERO; SUL TERRITORIO OPERANO 1.523 UNITÀ LOCALI, CHE OCCUPANO 40.691 ADDETTI

Il Friuli Venezia Giulia si conferma tra le realtà italiane più attrattive per gli investimenti esteri sul fronte dell'occupazione: è quanto emerge dal Rapporto 2026 dell'Osservatorio Imprese Estere, presentato in occasione dell'Annual Meeting del Gruppo Tecnico Confindustria Imprese Estere alla Luiss Guido Carli, che analizza il contributo delle multinazionali alla competitività del Paese e allo sviluppo dei territori. Nel 2023 il Friuli Venezia Giulia ha generato 3,254 miliardi di euro di valore aggiunto grazie alle aziende a controllo estero; sul territorio operano 1.523 unità locali, che occupano 40.691 addetti.

Il lavoro: gli occupati delle società a capitale estero rappresentano il 10,6% dell'occupazione complessiva del Friuli Venezia Giulia, una quota superiore alla media nazionale (9,7%) che colloca la regione tra le prime cinque in Italia, al pari del Lazio e alle spalle di Lombardia, Piemonte e Liguria.

Anche il contributo alla ricchezza prodotta è significativo: le multinazionali generano il 14,5% del valore aggiunto regionale, una quota leggermente superiore a quella di Emilia-Romagna (14,3%) e Veneto (14,1%). Gli indicatori economici delineano un sistema caratterizzato da una presenza consolidata di operatori internazionali: la dimensione media delle unità locali è pari a 26,7 addetti, il valore aggiunto per occupato raggiunge 80 mila euro, mentre le retribuzioni lorde si attestano a 35,6 mila euro e il costo del lavoro a 49,5 mila euro per dipendente.

«Il Rapporto conferma che il Friuli Venezia Giulia è un territorio credibile per gli investitori internazionali – commenta il presidente di Confindustria Alto Adriatico, **Michelangelo Agrusti** – Il dato sull'occupazione dimostra che le imprese a capitale estero non sono una presenza marginale, ma una componente strutturale del nostro sistema produttivo. Ora la sfida è consolidare questo posizionamento: investire ancora su competenze, innovazione, infrastrutture e collaborazione tra imprese, istituzioni, università e ricerca, perché è così che si creano le condizioni per attrarre nuovi investimenti e generare sviluppo duraturo. Uno dei più grandi investimenti di successo – ha concluso – è stata Electrolux e credo che tutti siamo chiamati ad operare perché questa grande Storia continui».



Il presidente di Confindustria Alto Adriatico, Michelangelo Agrusti

IL PROGETTO

AL VIA L'AGGIORNAMENTO DEL DATABASE DELLA SUBFORNITURA



Ha preso avvio da alcune settimane il progetto di aggiornamento del database del Centro Regionale della Subfornitura del Friuli Venezia Giulia, promosso dalla Camera di Commercio di Pordenone-Udine in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Economiche, Aziendali, Matematiche e Statistiche (DEAMS) dell'Università degli Studi di Trieste – che ne cura il coordinamento scientifico con il professor Guido Bortoluzzi – e con TEF Scarl, società in house dell'Ente camerale incaricata del supporto operativo e della gestione del Centro stesso. L'obiettivo è mantenere aggiornata la fotografia del sistema produttivo del Friuli Venezia Giulia, facilitando l'incontro tra domanda e offerta di lavorazioni specialistiche e rendendo più facilmente individuabili le aziende da parte di committenti italiani e internazionali. Il database del Centro Regionale della Subfornitura costituisce una vetrina delle eccellenze manifatturiere regionali nei principali comparti produttivi – dalla meccanica al legno-arredo, dalla plastica all'abbigliamento – e riunisce già diverse centinaia di imprese del Friuli Venezia Giulia. La banca dati rappresenta uno degli strumenti utilizzati dalla Camera di Commercio nelle attività di promozione economica, nelle missioni istituzionali, negli incontri con buyer italiani ed esteri, nelle manifestazioni fieristiche, negli incoming e nelle azioni di internazionalizzazione. In queste settimane le imprese vengono contattate per l'aggiornamento dei propri dati e, come sottolineano l'Ente camerale e l'Università, è la collaborazione delle aziende a fare la differenza: le informazioni raccolte, infatti, confluiranno entro la fine dell'anno nel database del CRSF consolidando un patrimonio informativo strategico a supporto delle attività di promozione economica e della competitività di tutto il sistema produttivo del Friuli Venezia Giulia.

CORSO AL VIA IL 22 SETTEMBRE

"LA TUA IDEA DIVENTA BUSINESS"

Trasformare un'intuizione brillante in un business solido è una questione di istinto, certo, ma soprattutto di metodo, analisi e capacità di cavalcare l'innovazione. Con questo obiettivo la Camera di Commercio di Pordenone-Udine lancia la nona edizione di "La tua idea diventa business". Il corso, completamente gratuito, prenderà il via martedì 22 settembre, dalle 14.30 alle 17.30, e proseguirà con cadenza settimanale ogni martedì fino all'11 novembre, per un totale di 24 ore di formazione intensiva in presenza presso la sede camerale. È stato progettato per fornire a giovani e adulti, occupati o in cerca di occupazione, gli strumenti pratici necessari per navigare con consapevolezza nella fase delicata dell'avvio d'impresa, riducendo i rischi e massimizzando il valore della propria proposta sul mercato. Il cuore del programma batte sul ritmo del "Lean Canvas", modello dinamico che insegna a conoscere i propri clienti e a definire una proposta di valore che sia davvero efficace e differenziante. La novità di questa edizione risiede nell'utilizzo pervasivo dell'intelligenza artificiale, proposta come un alleato operativo per analizzare dati complessi, testare la tenuta delle idee prima ancora del lancio e impostare business plan basati su analisi predittive. Attraverso il circolo virtuoso del "costruisci-misura-impara", i partecipanti saranno accompagnati nella strutturazione del progetto, imparando a gestire interviste sui problemi reali dei consumatori e a prototipare soluzioni in modo snello e intelligente. Oltre alla tecnologia, il percorso affronta con rigore scientifico i pilastri della sostenibilità economica. Dalla pianificazione delle entrate e delle uscite per mantenere la cassa sotto controllo, fino all'accesso alle fonti di finanziamento e al crowdfunding, ogni aspetto della gestione finanziaria viene sviscerato per garantire che il progetto possa crescere e durare nel tempo. Particolare attenzione sarà rivolta anche ai nuovi obiettivi ESG, integrando nel "Lean Canvas" la valutazione dei benefici sociali e dei rischi ambientali. Le lezioni saranno tenute dal consulente aziendale Krishna Del Toso e dalla commercialista Daniela De Pauli. Le iscrizioni sono già aperte e possono essere effettuate tramite il modulo dedicato sul sito www.pnud.camcom.it.

AGOSTO

EEN – SPORTELLI IMBALLAGGIO E ETICHETTATURA (online)
01 agosto - 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 agosto - 31 dicembre | Food&Wine , Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

SETTEMBRE

(PN) INCOMING AGROALIMENTARE E VINO SVIZZERA, REGNO UNITO E VIETNAM
01 settembre - 31 dicembre | Pordenone | Food&Wine

(PN) AFFIANCAMENTO STRATEGICO EXPORT DIGITALE 2026 (online)
01 settembre - 31 dicembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

(UD) AI COPILOT PER EXPORT MANAGER (online)
15 settembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

(UD) INBUYER - FOOD (BIO, VEG & HEALTHY) (online)
22-24 settembre | Food&Wine

(UD) FILIPPINE ADB BUSINESS OPPORTUNITY FAIR 2026 (online)
22-24 settembre | Food&Wine , Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

(UD) VENDERE CONOSCENDO IL CLIENTE CON IL CRM (online)
28 settembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

(UD) SINGAPORE - INCONTRI DI BUSINESS MATCHING ALL'ESTERO
28-29 settembre | Singapore | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

OTTOBRE

(UD) INBUYER - FURNITURE (SESSION 2) (online)
21-22 ottobre | Arredo Design

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

DICEMBRE

(UD) GIAPPONE RICERCA PARTNER CON VIAGGIO D'AFFARI
01-03 dicembre | Tokyo, Osaka | Food&Wine , Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

INTERNAZIONALIZZAZIONE

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

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

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

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



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

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

LA PAROLA È ENTRATA NEL LINGUAGGIO COMUNE, MA SE NE SOTTOVALUTA LA PORTATA

GEOECONOMIA, LA POSTA IN GIOCO

LE RICERCHE RECENTI DEL FONDO MONETARIO INTERNAZIONALE AIUTANO A CAPIRE PERCHÉ RIGUARDA DA VICINO UN CONTINENTE CHE COMPRA ALL'ESTERO ENERGIA E MATERIE PRIME

Fino a pochi anni fa “geoeconomia” era un termine da specialisti. Oggi compare nei rapporti delle banche centrali, nei documenti della Commissione Europea, nelle presentazioni agli analisti — spesso senza che se ne colga davvero la sostanza. Conviene distinguere. La geopolitica è la competizione fra Stati per potere e influenza, con strumenti tipici quali la diplomazia e la forza militare. Si parla di geoeconomia quando quegli strumenti diventano economici: dazi, sanzioni, controlli sull’export, sistemi di pagamento, catene di fornitura, infrastrutture. Nel primo caso l’economia subisce la politica; nel secondo ne diventa il mezzo, e insieme il terreno di scontro. Il ritorno della parola ha date precise: il congelamento delle riserve della banca centrale russa nel 2022, i controlli cinesi sull’export di terre rare, i dazi e le restrizioni sui semiconduttori del 2025. Per gran parte del pianeta — India, Brasile, Cina — non è una novità: è l’Occidente ad aver goduto, nei tre decenni seguiti alla Guerra fredda, del lusso di tenere separate politica economica e sicurezza nazionale.

Le ricerche recenti del Fondo Monetario Internazionale collocano il cuore del potere geoeconomico nei colli di bottiglia (choke point): i nodi che non si possono aggirare. È un potere non lineare — fra il controllare il 95 e l’85 per cento di un mercato c’è un abisso, perché basta un’alternativa credibile per diluire la capacità di pressione — e ambivalente: chi ne abusa spinge gli altri a cercarsi alternative ed erode il proprio potere. Ne discende che pochissimi settori sono davvero strategici: reagire in modo indiscriminato costa quanto l’esposizione che si teme.

Il punto è capire dove i colli di bottiglia stanno davvero. Per l’Italia stanno a monte. Importiamo circa tre quarti dell’energia che consumiamo e oltre il 90 per cento dei combustibili fossili: lo ha ricordato brutalmente la crisi dello stretto di Hormuz, da cui transita un quinto del petrolio mondiale. E stanno nei minerali: la Cina raffina quasi il 90 per cento delle terre rare e supera il 70 per cento del mercato di grafite, gallio e tungsteno, materiali senza i quali non si fanno motori elettrici, elettronica, difesa. Da qui l’attivismo del Governo: il decreto sulle materie prime critiche, il programma nazionale di esplorazione mineraria, i progetti di riciclo candidati a Bruxelles, il primo impianto europeo per recuperare terre rare dai rifiuti elettronici, la spinta su Eni perché investa nei minerali critici. È politica industriale che nasce da una diagnosi di sicurezza. Per le imprese la traduzione è meno drammatica di quanto sembri, ma richiede lavoro: conoscere la propria filiera a monte — solo il 15 per cento dei responsabili acquisti, ricorda un’indagine, vede i rischi oltre il primo fornitore — e diversificare in modo mirato sui pochi



Marco Martella

d’Europa centrale da Mosca passa materialmente da qui. Con il rovescio di ogni nodo strategico: essere vitali significa essere esposti. Lo stesso vale per la proprietà delle infrastrutture — dal memorandum del 2019 con la cinese CCCC all’ingresso della tedesca HHLA nella Piattaforma logistica, sotto l’ombrello del golden power — e per la candidatura di Trieste a terminale europeo dell’IMEC. Anche a Nordest la geoeconomia non è un tema esotico: è la mappa di ciò che entra ed esce dalla regione.

input insostituibili, non sull’intera catena. Il Friuli-Venezia Giulia non è spettatore. Dal terminale SIOT di Trieste parte l’Oleodotto transalpino, che copre il fabbisogno di greggio della Baviera, il 90 per cento di quello austriaco e, dopo il potenziamento TAL-Plus, la totalità di quello ceco, in sostituzione del petrolio russo della Druzhba: il distacco energetico di un pezzo

Marco Martella

(Già direttore centrale della Banca d’Italia)

ENTERPRISE EUROPE NETWORK

IL NUOVO SPORTELLO IMBALLAGGI

Per le pmi del territorio, interpretare correttamente la normativa comunitaria e internazionale trova un alleato nella Cciaa Pordenone-Udine che, attraverso la rete Enterprise Europe Network (EEN), ha potenziato due centri di competenza specialistica.

Il primo pilastro è lo Sportello Etichettatura e Sicurezza Prodotti, servizio di orientamento che affronta tematiche trasversali a molti comparti. Non si tratta solo di definire correttamente i contenuti nutrizionali o gli allergeni per il settore alimentare, ma di navigare con sicurezza tra le regole della rintracciabilità, i materiali a contatto con gli alimenti e le rigide procedure Fsm. Lo sportello offre anche risposte sull’etichettatura tessile e calzaturiera, sulla marcatura Ce per giocattoli e prodotti elettrici, nonché sulla nuova etichettatura ambientale obbligatoria per il recupero e il riciclaggio dei materiali. Le imprese possono accedere registrandosi al portale. Contatto diretto: servizio Regolazione del mercato, 0432.273315 o etichettatura@pnud.camcom.it.

A questa attività si affianca il nuovo Sportello Imballaggi, nato per rispondere all’urgenza posta dal Nuovo Regolamento 2025/40/UE (Ppwr) e dal principio della Responsabilità Estesa del Produttore (Epr). In un’Europa dove ogni Stato gestisce autonomamente registri e consorzi nazionali, come il Lucid in Germania o l’autorità Ademe in Francia, le aziende friulane rischiano di perdersi tra obblighi di iscrizione e nomine di rappresentanti in loco. Il servizio supportato da EEN le aiuta a identificare i sistemi applicabili nei diversi Paesi, gestendo la burocrazia ed evitando sanzioni. Per questa assistenza specialistica, curata dal Consorzio Friend Europe, le aziende possono rivolgersi a Udine allo 0432.273534 o udine@promositalia.camcom.it, mentre per Pordenone 0434.381250 e internazionalizzazione.pn@pnud.camcom.it. Per approfondimenti tecnici, il punto di riferimento è Marica Veronese.

DA REGNO UNITO, SVIZZERA E VIETNAM

INCOMING PER AGROALIMENTARE E VITIVINICOLO

C’è tempo fino al 30 luglio 2026 per candidarsi al programma di incoming promosso da TEF, società in house della Camera di Commercio di Pordenone-Udine, e rivolto alle imprese agroalimentari e vitivinicole della provincia di Pordenone. L’iniziativa prevede l’arrivo di operatori esteri provenienti da Regno Unito, Svizzera e Vietnam. Il programma rientra nel progetto “Internazionalizzazione delle Imprese”, finanziato con l’aumento del 20% del diritto annuale per il triennio 2026-2028. Tra settembre e dicembre 2026 gli operatori esteri visiteranno

le aziende pordenonesi selezionate in base al proprio potenziale interesse commerciale.

Le domande di partecipazione devono essere presentate tramite PEC, secondo le modalità previste dal bando.

Bando e modalità di partecipazione

<https://www.pnud.camcom.it/agenda/incoming-operatori-esteri-settori-agroalimentare-e-vitivinicolo-2026>

Informazioni: Tel. 0434 381609

E-mail: internazionalizzazione.pn@pnud.camcom.it

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**.

Inquadrare il QR code per informazioni sugli appuntamenti.

REGISTRO IMPRESE STORICHE

Termine presentazione domande: 30 settembre 2026

PROGETTO “MAGNIFICA MONTAGNA”

Consulta il programma delle attività

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

BANDO AFFIANCAMENTO STRATEGICO EXPORT

DIGITALE 2026

Presentazione domande entro il 30 luglio 2026

VARIAZIONI ORARI ESTIVI AL PUBBLICO

SEDE DI UDINE

Statistica - Rilevazioni prezzi cereali e sfarinati

Sospese venerdì 14 e 21 agosto

Statistica - Rilevazioni prezzi prodotti caseari

Sospese nel mese di agosto

Arbitrato e Conciliazione e Organismo di mediazione

Sospendono l’attività da lunedì 10 a venerdì 21 agosto

Trasmissione istanze ed atti via PEC

(mediazione@pec.pnud.camcom.it)

TEF - Formazione

Chiude da lunedì 10 a venerdì 21 agosto

Promos Italia - Agenzia per l’Internazionalizzazione

Chiude da lunedì 17 a venerdì 21 agosto

UFFICI DI TOLMEZZO

Chiudono da giovedì 06 a giovedì 20 agosto

STUDI STATISTICA E PREZZI

INDICI FOI SENZA TABACCHI

Diffusione il 12 agosto (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!

