UPEconomia

CAMERA DI COMMERCIO PORDENONE - UDINE

Registrazione Tribunale di Udine n. 7
del 18 Febbraio 1984

www.pnud.camcom.it » Mensile di attualità economica e culturale della Camera di Commercio di Pordenone-Udine » Novebre 2026 » Numero 9



UNITI COME NELLA RICOSTRUZIONE

INDUSTRIA, ENERGIA E TECNOLOGIA AL CENTRO DEGLI UP AWARDS 2026. I 75 PREMIATI DA PAG. 4 A PAG. 7

«AUTONOMI SU ENERGIA E TECNOLOGIE»

Pag. 4



L'ex ministro Cingolani ospite agli Up Awards 2026

INCENTIVI PER RIVITALIZZARE I CENTRI STORICI

Pag. 2 e 3



LA SECONDA EDIZIONE DI OPUS LOCI

Pag. 14



LA REGIONE FVG PREPARA LE MISURE DI SOSTEGNO

GLI INCENTIVI PER RIVITALIZZARE I CENTRI STORICI

CONTRIBUTI FINO A 30 MILA EURO PER SPESE COME AFFITTO, UTENZE, PERSONALE, SERVIZI PROFESSIONALI E PROMOZIONE



L'assessore regionale alle attività produttive Sergio Emidio Bini

Negozi di vicinato, nuove aperture e centri storici da rivitalizzare: la Regione prepara misure di sostegno. Il regolamento attuativo è stato approvato in via preliminare: ne parliamo con l'assessore regionale **Sergio Emidio Bini**, tra interventi già avviati e prospettive per il commercio locale.

Quali provvedimenti regionali a sostegno dei negozi di vicinato sono già stati approvati?

« Dopo l'entrata in vigore del nuovo Codice regionale del Commercio e del Turismo, a fine ottobre la giunta ha approvato in via preliminare il regolamento sui sostegni al commercio di vicinato, destinato a entrare in vigore il 1° gennaio 2027. Gli incentivi variano secondo la zona. Nei centri storici sostengono le nuove aperture, compresi i subentri generazionali, finanziando spese come affitto, utenze, personale, servizi professionali e promozione. Nelle zone di indebolimento commerciale e nei Comuni sotto i 5 mila abitanti sono rivolti anche alle attività esistenti: prevedono aiuti per affitto, gestione e personale, agevolazioni sugli interessi dei finanziamenti e la copertura fino al 50 per cento dei tributi locali. Il contributo può raggiungere 30 mila euro annui per impresa: fino a 20 mila per l'affitto e 10 mila per le altre spese. Il Codice ha inoltre semplificato l'apertura di attività nei centri storici».

Anche i capoluoghi soffrono. Servono strategie oltre agli incentivi?

«Sì: programmazione e capacità di fare sistema. Le zone di indebolimento commerciale potranno comprendere anche parti dei centri dei capoluoghi, non soltanto aree periferiche. Saranno individuate sulla base delle indicazioni dei Comuni e recepite nel Masterplan regionale del commercio. Poiché il piano è ancora in redazione, nel 2027 la giunta le individuerà in via straordinaria con una delibera. Sono già attivi, inoltre, 28 distretti del commercio, che riuniscono 179 Comuni, l'83 per cento del totale regionale. Consentono ad amministrazioni, associazioni e imprese di coordinare iniziative, investimenti e promozione».

Tra grande distribuzione, online e caro-vita, deve cambiare qualcosa anche nella categoria?

«I commercianti stanno già cambiando. Il negozio di vicinato non può competere sul prezzo o sull'assortimento, ma può distinguersi per conoscenza del cliente, consulenza, qualità e servizio. Il regolamento accompagna questa evoluzione finanziando strumenti digitali, promozione online e subentri dei giovani nelle imprese familiari. Prevede anche premialità per le cooperative di comunità che offrono servizi aggiuntivi, per chi aderisce a Carta famiglia e per chi applica i contratti collettivi sottoscritti dalle associazioni più rappresentative».

Che ruolo ha il turismo?

«Un ruolo diretto. Un centro storico con botteghe aperte e prodotti del territorio è più attrattivo di uno con le vetrine spente. I turisti portano una clientela aggiuntiva che, soprattutto in montagna e nei piccoli centri, può aiutare le attività a restare aperte. Sostenere il commercio di prossimità significa investire anche nell'accoglienza».

Quali sono oggi le parole chiave per il commercio regionale?

«Prossimità, perché nei piccoli centri il negozio è un riferimento, soprattutto per anziani e persone con difficoltà a spostarsi. Rigenerazione, perché vogliamo favorire nuove aperture, subentri e investimenti. Programmazione, perché Codice e Masterplan offrono regole e una visione di medio periodo costruita con Comuni e categorie».

Come immagina il settore tra cinque anni?

«Vorrei vedere più giovani avviare attività commerciali o turistiche, prendere in gestione botteghe e rinnovare le tradizioni. Serve il sostegno economico della Regione, ma anche un cambio di mentalità collettivo: torniamo a dare fiducia ai giovani».

Anna Dazzan

NEGOZI DI VICINATO, LOCALIZZAZIONI ATTIVE IN FVG AL 30.09.2026

	Attive al 30.09.2026	%
COMMERCIO AL DETTAGLIO	14.298	42,2%
ALLOGGI E ALBERGHI	2.490	7,3%
RISTORANTI E SOMMINISTRAZIONE	9.173	27,1%
PROGETTAZIONE SPECIALIZZATA	1.594	4,7%
AGENZIE DI VIAGGIO	318	0,9%
INTRATTENIMENTO E DIVERTIMENTO	1.092	3,2%
NEGOZI DI RIPARAZIONI	949	2,8%
SERVIZI ALLA PERSONA	3.991	11,8%
TOTALE	**33.905**	**100%**

Fonte: Elaborazione Centro Studi CCIAA PNUD su dati InfoCamere.

QUASI 34 MILA IMPRESE NEL SETTORE

IL BOOM DELLE STRUTTURE RICETTIVE

Secondo le elaborazioni del Centro Studi della Camera di Commercio Pordenone-Udine su dati InfoCamere, al 30 settembre 2026 le localizzazioni attive ricomprese nell'analisi dei negozi di vicinato in Friuli Venezia Giulia sono 33.905, sostanzialmente stabili rispetto al 2025 (+0,04%). Dietro questa stabilità complessiva, però, il commercio al dettaglio registra una flessione: le localizzazioni attive sono 14.298, 375 in meno rispetto all'anno precedente. Il settore rappresenta il 42,2% del totale. Il va letto con precisione: il prospetto conta le localizzazioni attive, non il numero delle imprese, e non distingue l'andamento dei piccoli esercizi da quello delle attività di maggiori dimensioni. Non consente quindi di attribuire il calo esclusivamente ai negozi più piccoli. Offre, tuttavia, un segnale della contrazione delle attività al dettaglio nel territorio. Il quadro delle attività è differenziato: diminuiscono ristoranti e somministrazione mentre crescono alloggi e alberghi e servizi alla persona.

(a.d.)

NEGOZI DI VICINATO, LOCALIZZAZIONI ATTIVE IN FVG, VARIAZIONI 2026/2025

	Var. ass. 2026-2025	Var. % 2026-2025
COMMERCIO AL DETTAGLIO	-375	-2,6%
ALLOGGI E ALBERGHI	326	15,1%
RISTORANTI E SOMMINISTRAZIONE	-119	-1,3%
PROGETTAZIONE SPECIALIZZATA	48	3,1%
AGENZIE DI VIAGGIO	0	0,0%
INTRATTENIMENTO E DIVERTIMENTO	34	3,2%
NEGOZI DI RIPARAZIONI	22	2,4%
SERVIZI ALLA PERSONA	77	2,0%
TOTALE	**13**	**0,04%**

Fonte: Elaborazione Centro Studi CCIAA PNUD su dati InfoCamere.

COMMERCIO AL DETTAGLIO, LOCALIZZAZIONI ATTIVE IN FVG AL 30.09.2026

	Attive al 30.09.2026	%
COMMERCIO AL DETTAGLIO, di cui:	**14.298**	**100,0%**
non specializzato	2.891	20,2%
prodotti alimentari, bevande, tabacchi	1.871	13,1%
carburanti	626	4,4%
apparecchiature ICT	313	2,2%
altre attrezzature per uso domestico	1.538	10,8%
articoli culturali e ricreativi	958	6,7%
altri prodotti, escluse auto e moto	5.180	36,2%
auto, moto, parti e accessori	882	6,2%
intermediazione per il commercio al dettaglio	39	0,3%

Fonte: Elaborazione Centro Studi CCIAA PNUD su dati InfoCamere.

Mensile fondato nel 1984

Direttore editoriale:
Giovanni Da Pozzo

Direttore responsabile:
Chiara Pippo

Vicedirettore:
Massimo Boni

Caporedattore:
Davide Vicedomini

Editore e Redazione:
Camera di Commercio di Pordenone-Udine
via Morpurgo, 4 - 33100 Udine
Corso Vittorio Emanuele II, 47 - 33170 Pordenone

Per scrivere alla redazione:
up.economia@pnud.camcom.it

Progetto grafico:
Unidea / Udine

Impaginazione:
Altrementi ADV / Udine

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

Fotoservizi:
Foto immagini di Gianpaolo Scognamiglio

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

LA SITUAZIONE NEI CENTRI URBANI È A MACCHIA DI LEOPARDO

LA SFIDA DELLA RIGENERAZIONE URBANA

I PRESIDENTI MANDAMENTALI DI CONFCOMMERCIO APPROVANO GLI INTERVENTI NORMATIVI DELLA REGIONE. SI TRATTA DI "MISURE IMPORTANTI PER CONTRASTARE LA DESERTIFICAZIONE, IL MANCATO RICAMBIO GENERAZIONALE E L'AUMENTO DEI COSTI"

» ANNA DAZZAN

Il commercio di vicinato cambia in modo diverso sul territorio, ma dalle voci dei presidenti mandamentali emerge una sfida comune: mantenere vive le attività che offrono servizi, relazioni e occasioni di incontro. **Giovanni Da Pozzo**, presidente Confcommercio provincia di Udine e Carnia, sottolinea proprio il valore sociale dei negozi, spesso presidio fondamentale nei centri minori. «Gli interventi normativi ed economici adottati dal Friuli Venezia Giulia a sostegno delle imprese, e in particolare del commercio e del turismo, abbiano pochi paragoni nel panorama nazionale», aggiunge. «Questi strumenti sono una risposta concreta a due sfide strettamente connesse anche nel territorio montano: la rigenerazione urbana e il contrasto alla desertificazione commerciale». A Udine, **Rodolfo Totolo** vede una trasformazione profonda, alla quale le piccole attività faticano ad adattarsi. «Reggono meglio quelle capaci di specializzarsi e di offrire professionalità e consulenza, qualità difficili da sostituire con l'acquisto online». Alle difficoltà generali si aggiungono «i cambiamenti della viabilità e una minore facilità di accesso al centro, reale o percepita». La priorità è accompagnare le imprese con strumenti e dati utili, «senza imporre soluzioni uguali per tutti, e rendere piazze e quartieri luoghi piacevoli da vivere». Nel mandamento Lagunare, **Mauro Notarfrancesco** descrive una situazione disomogenea: alcuni paesi conservano una rete di attività, altri hanno già perso servizi. «Pesano il mancato ricambio generazionale, la difficoltà di trovare personale, i costi e l'indebitamento», osserva. «I distretti del commercio sono un'opportunità, ma gli aiuti alle botteghe devono accompagnarsi a una riduzione dei costi di gestione». Per il Friuli occidentale, **Mattia Chiarvesio** porta l'esempio di Fagagna. «Bar, ristoranti e servizi alla persona mantengono una buona vitalità, mentre altri negozi soffrono la concorrenza delle grandi strutture e il peso delle spese. Mancano, tra l'altro, una cartoleria e un'ortofrutticola: un'assenza che crea difficoltà soprattutto agli anziani». Chiarvesio propone più collaborazione tra commercianti, dagli acquisti condivisi alle iniziative comuni, insieme a incentivi per chi mantiene aperti i negozi nei paesi. Per il mandamento della Tresemane, **Renata Lirussi** distingue le attività lungo la statale da quelle nei centri dei paesi, ma richiama problemi che attraversano entrambe le realtà: costi, ricambio generazionale e reperimento di personale qualificato. «Per i negozi legati alla moda e alla casa, una stagione partita in ritardo ha aggravato le difficoltà». Servono quindi misure coordinate: sostegno al credito, alleggerimento degli oneri, formazione e valorizzazione del servizio offerto. «Ma vado molto orgogliosa delle aziende che rappresento». Nel Friuli orientale, infine, **Maurizio Temporini** racconta un'economia sempre più legata al turismo, anche enogastronomico. «Le attività che hanno saputo adattarsi puntando su specializzazione e qualità resistono, ma restano aperte le questioni del ricambio generazionale, dell'accesso al credito e dello spopolamento dei centri». Temporini guarda alle nuove aperture nel Cividalese e nelle Valli del Natisone come a un segnale positivo. «L'obiettivo è favorire un turismo meno fugace, capace di sostenere anche il commercio locale».


Giovanni Da Pozzo


Rodolfo Totolo


Mauro Notarfrancesco


Mattia Chiarvesio


Renata Lirussi


Maurizio Temporini

ANCHE GLI EVENTI RAPPRESENTANO UN TRAINO

DALLA MONTAGNA AL MARE: LA DIFFERENZA SI CHIAMA TURISMO

L'ARRIVO DEI TURISTI STRANIERI È UN VOLANO PER LE ATTIVITÀ ALLE PRESE CON I PROBLEMI LEGATI A STAGIONALITÀ, GRANDI CENTRI COMMERCIALI E ACQUISTI ONLINE

I negozi di vicinato affrontano difficoltà comuni, dalla concorrenza dell'online ai costi di gestione, ma la tenuta delle attività cambia da un territorio all'altro. A fare la differenza sono i flussi turistici, la presenza di residenti e la capacità dei centri abitati di restare luoghi di incontro. Lo mostrano le voci dei presidenti mandamentali di Confcommercio nel Tarvisiano, a Lignano e nella Riviera Friulana. Nel Tarvisiano, spiega **Diego Bellotto**, bisogna distinguere tra i comuni del mandamento. Tarvisio beneficia da tempo degli arrivi dall'Austria e, negli ultimi due anni, di una presenza slovena in crescita. Il commercio non vive "gli anni d'oro, ma resiste", ci spiega. Nei comuni meno turistici, invece, la situazione è più difficile, anche perché una minore disponibilità di strutture ricettive riduce le occasioni di passaggio e di spesa. Per Bellotto la priorità è contrastare lo spopolamento. «Prezzi delle case in aumento e affitti brevi restringono le possibilità dei residenti, soprattutto dei giovani. Favorire la loro permanenza significa sostenere anche la domanda di servizi e gli investimenti commerciali». A questo affiancherebbe percorsi di formazione per il turismo, valorizzando la presenza dell'istituto Bachmann. A Lignano Sabbiadoro il nodo è la stagionalità. **Loris Salatin** ricorda che la popolazione presente può raggiungere le 150 mila persone d'estate e scendere a circa 7 mila nei mesi freddi. «Abbigliamento di qualità e accessori tengono grazie soprattutto ai turisti stranieri; soffre di più l'offerta generalista, tra calo del potere d'acquisto, acquisti online, affitti elevati e concorrenza degli outlet». Per le imprese è difficile trovare personale disposto a lavorare cinque o sei mesi, oltre che alloggi per i dipendenti. Per i residenti, fuori stagione, diminuiscono i negozi aperti. Salatin propone di "rafforzare l'attrattività della località, promuovere le attività attraverso i distretti del commercio e sostenere il rinnovo dei locali con contributi legati a periodi di apertura più lunghi». Nella Riviera Friulana, composta da 15 comuni, **Antonio Dalla Mora** descrive un quadro ancora diverso. Nei centri maggiori, come Codroipo e Latisana, «una vetrina lasciata libera può essere rioccupata da un'attività di servizi, ma nei paesi più piccoli, quando chiude un negozio, riaprire è molto più difficile». Contro la concorrenza dell'online, sottolinea il valore dei consigli e del rapporto umano. La sfida, però, riguarda anche la vita dei paesi durante tutto l'anno: «Far rivivere le piazze con cultura, tradizioni e prodotti locali, creando occasioni d'incontro che coinvolgano i giovani. Innamorarci di nuovo delle piazze». (a.d.)


Diego Bellotto


Loris Salatin


Antonio Dalla Mora

LA RUBRICA ETICA&ECONOMIA

UN NEGOZIO APERTO CONTRIBUISCE A MANTENERE VIVO UN PAESE

Il commercio di vicinato in Friuli non è soltanto un'attività economica: è un presidio sociale, culturale e territoriale.

Il negozio di vicinato non vende soltanto prodotti: costruisce relazioni. Il commerciante conosce i propri clienti, ne comprende le esigenze, riconosce le persone, ascolta, consiglia e spesso diventa un punto di riferimento. In una società sempre più digitale, impersonale e orientata alla velocità, il negozio rappresenta uno spazio di incontro e di fiducia.

Il commercio di vicinato contribuisce a contrastare l'isolamento sociale, soprattutto delle persone anziane, di chi vive solo e di chi ha difficoltà a spostarsi. La sua chiusura non comporta soltanto la perdita di un'attività economica, ma anche l'indebolimento della rete sociale della comunità. Attraverso i prodotti del territorio, le tradizioni alimentari, l'artigianato, le consuetudini e il rapporto diretto con i produttori, contribuisce a mantenere viva l'identità friulana. È anche uno strumento di valorizzazione delle diversità territoriali: dalla Carnia alla pianura, dal Collio ai borghi storici sino ai centri urbani.

Un territorio senza i suoi negozi rischia progressivamente di perdere una parte della propria anima. Il commercio di vicinato può favorire la riduzione degli spostamenti in automobile, grazie alla presenza di servizi raggiungibili a piedi, ma anche la valorizzazione delle filiere corte e dei produttori locali.

Acquistare in un esercizio locale significa contribuire a mantenere ricchezza, occupazione e competenze nel territorio. Il commerciante locale paga lavoratori e collaboratori, acquista, quando possibile, da fornitori del territorio, contribuisce alla fiscalità locale e nazionale, mantiene vivi immobili e spazi commerciali, partecipa alla vita associativa e comunitaria. Un negozio aperto contribuisce a mantenere vivo un paese.

Daniele Damele

LA LEZIONE DEL TERREMOTO SEMPRE ATTUALE DINANZI ALLA CRISI GEOPOLITICA

«UN'OCCASIONE PER EVOLVERE E DIVENTARE MIGLIORI»

È L'INVITO DEL PRESIDENTE DELLA CCIAA DA POZZO ALLA PLATEA INTERVENUTA IN OCCASIONE DELLA PREMIAZIONE DELL'ECONOMIA E DELLO SVILUPPO. «SERVONO CONOSCENZA, RESPONSABILITÀ, CORAGGIO»

«Il Friuli non si limitò a ricostruire quello che aveva perduto. Ricostruì meglio di prima». La lezione del terremoto di cinquant'anni fa è tornata al centro degli UP Awards 2026, la Premiazione dell'Economia e dello Sviluppo della Camera di Commercio Pordenone-Udine, che ha celebrato 75 premiati al Teatro Nuovo Giovanni da Udine. A richiamarla, aprendo la cerimonia, il presidente **Giovanni Da Pozzo**: «La ricostruzione friulana è stata un esempio di capacità di resistere, ma soprattutto di antifragilità: trasformare una prova in un'occasione per evolvere e diventare migliori». Un invito a fare squadra davanti a tensioni geopolitiche, caro energia e cambiamento tecnologico. «Non esistono due economie separate: quella delle imprese e quella delle persone», ha detto, chiedendo all'Europa «una voce forte, autorevole e unitaria». Sull'AI: «La domanda fondamentale è che cosa vogliamo essere in grado di fare noi, grazie all'intelligenza artificiale». Per il futuro «servono conoscenza, responsabilità, coraggio. Serve una visione».

Il ministro per i Rapporti con il Parlamento **Luca Ciriani** ha definito la manovra economica in preparazione «una finanziaria molto friulana»: «Fa i conti con la realtà, non promette cose che non si possono realizzare, fa il passo lungo quanto la gamba e non fa debiti a casaccio». Ha poi richiamato l'operazione Electrolux, che ha scongiurato la chiusura dei siti produttivi: «Vogliamo ancora scommettere sulla necessità di fare industria in questo Paese e in questa regione ». Dal terremoto due lezioni: unità d'intenti e capacità di rialzarsi col lavoro.

L'assessore regionale alle attività produttive **Sergio Emidio Bini** ha richiamato i costi energetici e l'esigenza di condizioni competitive eque: «Ci si confronta con il mondo e si gioca tutti nello stesso scacchiere nel momento in cui le regole valgono per tutti e devono essere uguali per tutti». Richiamando anche lui la vicenda Electrolux, ha invitato a non rinviare le scelte sulle filiere strategiche e sull'energia. «Abbiamo fatto e giocato di squadra mettendo da parte gli interessi di parte», ha sottolineato, chiedendo di restituire ai giovani fiducia nel fare impresa.

Nel saluto iniziale, il sindaco **Alberto Felice De Toni** ha ricordato che «l'innovazione è il motore del cambiamento, ma i veri motori sono le persone». E ha ringraziato imprese e lavoratori: «Creare valore è la cosa fondamentale: la politica deve poi distribuirlo, ma se non c'è valore creato non si può distribuire niente».



L'intervento del Presidente della Cciaa Pordenone-Udine, Giovanni Da Pozzo

L'EX MINISTRO CINGOLANI

«AUTONOMI SU ENERGIA E TECNOLOGIE»

«Un Paese sicuro non è solo un Paese che si dota di una forte componente militare di difesa convenzionale, ma è anche sicuro nelle infrastrutture, nella digitalizzazione, nel cibo, quindi nella catena alimentare, e nell'energia». Lo ha detto **Roberto Cingolani**, ex ministro della Transizione ecologica ed ex amministratore delegato di Leonardo, intervistato dalla giornalista Rai **Laura Chimenti** agli UP Awards 2026, la Premiazione dell'Economia e dello Sviluppo della Cciaa di Pordenone-Udine, che ha assegnato 75 riconoscimenti, tra cui tre targhe d'eccellenza.

Sulla capacità di affrontare le nuove minacce, Cingolani ha osservato: «Dal punto di vista tecnologico credo che se oggi fossimo attaccati dureremmo non più di una settimana con gli arsenali che abbiamo». E sulla guerra ibrida, ha sottolineato: «Questa è una forma di guerra non convenzionale che però fa veramente tantissimi danni».



Quanto all'intelligenza artificiale, l'ex ad di Leonardo ha detto: «Io sono più preoccupato della stupidità naturale che dell'intelligenza artificiale». Il rischio è considerarla una scorciatoia che sostituisce il pensiero. «Bisogna saper porre la giusta domanda», ha evidenziato. Fondamentali, quindi, scuola, filosofia e matematica per formare chi dovrà governare le nuove tecnologie.

Sull'energia, Cingolani ha indicato due priorità: «Noi dobbiamo diventare autonomi, non ci sono santi» e «accelerare sul nucleare di nuova generazione». Ha inoltre proposto di distinguere il prezzo dell'elettricità da fonti rinnovabili da quello del gas. «Le due borse vanno separate – ha concluso -, la parte rinnovabile e la parte che brucia idrocarburi».

Alberto Rochira

L'ALLARME DELLA GUERRA IBRIDA

«LA SICUREZZA È UN CONCETTO GLOBALE»

« Sono tutte cose pericolose e speriamo che non degeneri, non facciano escalation sino a toccare la salute fisica delle persone». **Roberto Cingolani**, ex ministro ed ex Ad di Leonardo, ha commentato così, a margine degli UP Awards 2026 a Udine, i cyberattacchi, i blocchi del traffico aereo e gli allarmi nelle scuole. «La gente comincia a essere confusa ed effettivamente c'è da essere abbastanza preoccupati», ha osservato. Per Cingolani, "Sicurezza è un concetto globale" e riguarda anche infrastrutture, alimentazione e rischi naturali. Le tecnologie digitali possono contribuire alla prevenzione. «Le imprese sono le prime a soffrire gli attacchi di natura digitale», ha aggiunto, richiamando i danni alle catene produttive. (a.r.)



LE TARGHE DELL'ECCELLENZA

PER L'IMPEGNO ACCADEMICO

FLAVIO PRESSACCO



Professore emerito di Matematica finanziaria, Flavio Pressacco è stato premiato per il contributo alla crescita dell'Università di Udine e allo sviluppo economico e culturale del Friuli. Fondatore della Facoltà di Scienze economiche e bancarie, poi preside per quattro mandati, ha ricoperto incarichi di rilievo alla guida di Friulia e Mediocredito FVG. Accademico di prestigio internazionale, ha affiancato all'attività scientifica un costante impegno nelle istituzioni, nello sport, in particolare nel basket, e nel volontariato, contribuendo alla rinascita del territorio dopo il terremoto del 1976. (a.r.)

PER L'ECONOMIA

L.I.C.AR. INTERNATIONAL



Fondata nel 1973 a San Quirino (Pordenone), Licar International è stata premiata per il contributo allo sviluppo dell'industria friulana e la capacità di affermarsi sui mercati internazionali. Guidata dal presidente Pierluigi Zamò, l'azienda è specializzata nella produzione di ante e componenti per il settore del mobile, con tecnologie innovative e attenzione alla sostenibilità. Dal 2014 parte di Ilcam Group, ha consolidato la presenza all'estero, soprattutto nel Regno Unito e in Nord America, dove dispone di uno stabilimento produttivo. Centrale il ruolo della formazione, della qualità e del benessere dei lavoratori.

PER L'ECONOMIA

EURO&PROMOS



Nata a Udine oltre trent'anni fa su iniziativa di Sergio Emidio Bini, Euro&Promos Fm è stata premiata per la crescita imprenditoriale e il contributo all'occupazione. Tra le principali aziende italiane del facility management, conta oltre 7.800 collaboratori, per il 70% donne. Opera nei servizi di pulizia civile, sanitaria e industriale, nella logistica, nelle manutenzioni e nei servizi museali e culturali. La targa riconosce la capacità dell'impresa di affermarsi su scala nazionale, coniugando innovazione, qualità dei servizi, valorizzazione del personale e sviluppo economico del territorio.

Antonella Sanna



Gigliola Cimolai



Luca Michelini



Federica Stok



Luisa Maria Azzano



Mario Franco



Carla Bianchini



Alberto Brollo



Luciano Vanone



Flavio Baita



Stefania Bignotti



Eric Carlini



Lorena Zanzaro



Rosa Oliva



Civiform



L.F.C.



S'enders 1929



Fratelli Pevere



AK Engineering



Tecniciassociati



D&CO



Molino Moras



Soc. Agr. Specogna Leonardo



FB Tanks



Da pagina 5 a pagina 7 alcuni istanti delle premiazioni avvenute lunedì 16 novembre al Teatro Giovanni da Udine con la presenza di centinaia di ospiti del mondo dell'economia





Vistra



Guizzo Space



Htmlside



F.lli Pallober



Lacasadelsole



Colombino & Polano



Croatto Piero



La Buona Terra



Reguta



Edilfutura



Elettrica De.Sa



Fabbro Arredi



Labcert



Salone Nuovo di Piovesan Giuliano



Scuccato Valentina



Commerciale Tirelli



Delca Arredamenti



La Zebretta



Montico



Panificio Francovicchio



Radetti Assicurazioni e Consulenza



Coop Noncello



Scuola Nuova di Tarcento



Universiis



Da sinistra a destra gli interventi del sindaco di Udine Alberto Felice De Toni, del ministro Luca Ciriani e del presidente della Cciaa, Giovanni Da Pozzo intervistato dalla giornalista Rai, Laura Chimenti







Compass



Costruzioni Pitton



Creazioni Mirella



Prosciuttifici Picaron



Pulitecnica Friulana



Simat



Costantini Ristoranti



Hotel Europa Lignano



Trattoria Dal Diaul



Tiziana Del Giudice



Maria Giordana Panegos



Arte Giardino



Albergo Stella d'Oro



Clover Venture



Pasticceria d'Altri Tempi



Stefano Sacilotto



Insieme Soc. coop. sociale



Spa Società di Macinazione



Adl Salute



Lavorazione Legnami



Salumi Vida



Zanutta



A.T.M.A Consorzio



Secab



Altre immagini della serata, dall'intervento dell'assessore regionale Sergio Bini all'esibizione del violinista Pierpaolo Foti







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

Foto di Laura Battel - Testi di Chiara Pippo

@OPIFICIOALKEMICO

IL LABORATORIO DEI LIQUORI



Federico Cremasco

Federico "nasce" barman e oggi, dietro ogni suo prodotto, si intrecciano botanica, memoria, alchimia e sperimentazione. Nel borgo storico di Polcenigo, ha avviato il suo originale "Opificio Alkemico", rinnovando un locale antico e di pregio.
Il primo gin l'ha ottenuto coltivando 43 erbe aromatiche nella sua Travesio, ispirato dalla madre che ne curava tantissime, a partire da timo, lavanda e menta. Federico ha costruito attorno a quel gesto familiare un intero, sorprendente ecosistema imprenditoriale: la microdistilleria, l'alambicco portato in Friuli dalla Foresta Nera, il cocktail bar, l'orto botanico, un giardino didattico. Perfino la riscoperta della "Gorgazzina", antica bibita locale prodotta un tempo con l'acqua della sorgente del Gorgazzo, che scorre proprio dietro il suo laboratorio.
Tutto, qui, racconta una storia antica e modernissima: quella del nonno che coltivava uva, del vermouth "Sagrestan" nato da una vendemmia friulana, dei liquori infusi con erbe di piccoli produttori locali. Ma anche quella di un amaro originale, realizzato non con le classiche radici, ma con cortecce, fiori e foglie d'albero. Una ricerca continua sul gusto, sull'equilibrio, sulla sostenibilità, una sperimentazione sempre curiosa, attenta a proporre ogni giorno qualcosa di più e di nuovo.
Federico lavora con energia da fonti rinnovabili, raffredda l'alambicco con l'acqua del fiume, distilla oli essenziali direttamente in campo. Esporta in 33 stati americani, in Belgio, Messico, Canada, Austria, Svizzera, Slovenia. Ama soprattutto accogliere: «Ho portato i miei clienti americani qui, tra le erbe e i profumi. Così possono capire davvero ciò che assaggiano e vendono», ci racconta.
Fare impresa, dice, «non è solo una fatica fisica, è un impegno totale. Ma se ti guardi dentro e scopri cosa ami fare, trovi l'energia. Il mio lavoro è sempre stato il mio più grande aiuto».

@LYMITALIA

LA LUCE CHE ILLUMINA IL DESIGN



Davide Deplano

Nel 2017, Davide immagina (e progetta in forma di startup innovativa) un modo nuovo di rapportare l'uomo alla luce: illuminazione, certo, ma anche movimento. Movimento della forma, della funzione, del pensiero. Da qui nasce Lym – acronimo di Lighting Your Movement –, laboratorio di design e manifattura che cerca di non inseguire le mode, ma semmai di sfidarle.
Per tre anni, solo ricerca e sviluppo. Nessun prodotto in vendita, solo idee e prototipi. Una scommessa ardita, per chi arriva da un background commerciale, ma porta «il design nelle vene», cresciuto in un'azienda di arredamento e attirato dalla luce come campo di sintesi perfetta fra bellezza e tecnologia.
La svolta arriva nel 2024: Lym vince il Compasso d'Oro per Biga, lampada premiata per la sua eleganza funzionale, con ricarica wireless e Usb integrati. Un oggetto che incarna il senso di tutto il progetto: la luce non tanto come somma di componenti, ma come esperienza.
Oggi Lym ha sede a Sacile e il suo team è giovane quanto la sua visione: Davide, classe 1990, è il "decano"; tra i collaboratori ci sono ragazzi nati nel 2003. Sette persone, un ufficio tecnico strutturato e una ventina di design diversi di illuminazioni sviluppate per case essenziali, hotel d'eccellenza, architetture che mirano a essere belle e intelligenti. Un laboratorio che, come quello di un sarto, realizza corpi-luce su misura.
Il futuro si sta già scrivendo: si chiama "luce contenitiva", un'idea che ribalta il paradigma. Non più mobili con luci integrate, ma lampade che inglobano mobili. Quando l'innovazione è radicale, la luce illumina e reinventa gli spazi.
Nel dna di Lym c'è una consapevole rinuncia al compromesso. «Sappiamo che scegliere la strada dell'originalità, all'inizio, significa fare più fatica», racconta Davide, «ma è l'unico modo per creare qualcosa che duri».

@UPSIDU_LAB

GIOIELLERIA DA RED CARPET



Francesca Cafarelli e Debora Franco

Due caratteri opposti. Due Partite Iva. Ma un solo laboratorio condiviso e un'intesa che fa scintille. Upsidu Lab nasce da un incontro "fuori fuoco": alla Scuola Mosaicisti, Francesca e Debora si conoscono appena. Ma è dopo, nel tempo incerto che segue il diploma, che le loro strade si incrociano davvero. Un progetto proposto dalla scuola le unisce in un'esperienza lavorativa che accende la miccia e la voglia di fare insieme.
Provano prima con l'arte pura – mosaici da esposizione –, ma capiscono subito che all'entusiasmo creativo devono abbinare un vero percorso di impresa. Così decidono di integrare una proposta d'artigianato, con creazioni accessibili ma sempre originalissime.
È l'inizio di una nuova fase: legno, traforo, tanti esperimenti. I primi addobbi natalizi (tutti fatti a mano) vanno a ruba. Le idee crescono, i materiali si moltiplicano – arriva anche la cnc - e con essi prende forma l'immagine visiva che ha oggi Upsidu (@upsidu_lab), grazie anche a una consulente professionista che tira fuori i loro talenti e personalità e le indirizza verso una magnifica sintesi.
Oggi lavorano a Terzo di Aquileia. Creano gioielli, oggetti per la casa, regali personalizzati. E intanto insegnano mosaico e ceramica, tengono workshop, fanno dimostrazioni. Il ritratto – che può richiedere anche 200 ore – resta il loro esercizio di stile più raffinato. Ma è la gioielleria il terreno dove si incontrano davvero: una inventa, l'altra lima, si contaminano, si completano. Un giorno, una loro follower regala una parure a una modella. E Upsidu finisce sul red carpet di Venezia!
Un'altra tappa. Un altro paragrafo da aprire. Perché Debora e Francesca, da quando si sono scelte, non hanno mai smesso di imparare, di formarsi anche fuori "bottega": dal videomaking alla fotografia, dalla modellazione 3D alla gestione dei macchinari, hanno costruito un'ampia "cassetta degli attrezzi". È questo spirito curioso e coraggioso – fatto di pazienza, scambi, errori e libertà – che rende Upsidu un laboratorio, un progetto vivo, che cresce ogni volta che si mettono in gioco.

@HATTIVA_LAB

LAVORO A PARTIRE DAI PIÙ FRAGILI



Paola Benini

A soli quattordici anni si affacciava al mondo del volontariato. Oggi, con la stessa energia, tante competenze e una visione a lungo raggio, Paola guida una realtà che ha saputo crescere restando fedele a se stessa: Hattiva Lab (@hattiva_lab) è ormai un punto di riferimento a Udine. Proprio nel 2025 ha festeggiato 20 anni di intensa attività. Prima germogli e ora fiori rigogliosi di quel seme piantato con amore e desiderio di costruire qualcosa per la comunità intera, partendo dai più fragili.
«È iniziato tutto nel secolo scorso», racconta Paola con un sorriso. Non per vezzo retorico, ma per segnare il tempo lungo di un'idea che non ha mai smesso di nutrirsi di passione e concretezza. Dopo anni di lavoro in un'altra cooperativa, nel 2005 Paola fonda Hattiva Lab insieme a un gruppo di nove persone, otto delle quali donne, e uno statuto chiaro: offrire dignità e futuro alle persone con diverse abilità, con percorsi che vanno oltre l'assistenzialismo, puntando dritti a costruire lavoro, identità e appartenenza.
Si comincia con una struttura diurna per persone con disabilità. Poi arrivano i doposcuola specialistici, pensati per i bambini con bisogni educativi speciali. Di recente arriva anche Fabbricotta: un laboratorio vivo, con una cucina, un biscottificio (i golosissimi "Bistorti" sono in vendita anche da Despar) e un atelier di ceramica. È un posto dove non è che si "fa qualcosa": si lavora sodo, si costruisce indipendenza.
Oggi Hattiva Lab conta una settantina di dipendenti, di cui circa quaranta sono anche soci. Oltre alla sede in via Porzûs – presto ampliata – l'attività si apre alla città con uno showroom, un e-commerce, la partecipazione a fiere ed eventi. E con una nuova originalissima idea e un altro efficace neologismo sbucato dal cappello di Hattiva Lab: se ci sono i bistorti, c'è adesso anche il... Bustorto! Un piccolo food truck che porta in strada, ovunque serva, la visione e i sapori di Fabbricotta.
Il prossimo sogno è già un progetto: realizzare una casa. Un luogo che chiuda il cerchio: socialità, lavoro, autonomia, vita. Perché, come dice Paola, «quello che è giusto funziona».

UNA SELEZIONE DI VESTITI CHE PUNTA A CONIUGARE RICERCA E ACCESSIBILITÀ

QUANDO LA MODA NON È SOLO TENDENZA

DA CHÉRI, NEGOZIO DI ABBIGLIAMENTO CON NUOVA SEDE A TRICESIMO, SI VUOLE VALORIZZARE L'IDENTITÀ DI CIASCUN CLIENTE





A volte cambiare strada significa ritrovare la propria direzione. È quello che è successo a **Michela Tassan Zanin**, titolare di Chéri, negozio di abbigliamento femminile nato a Udine il 23 dicembre 2016 e che, dopo dieci anni di attività, ha scelto di trasferirsi a Tricesimo. Il nuovo punto vendita ha aperto il 29 settembre in piazza Mazzini 8, dando vita a un nuovo capitolo imprenditoriale, nel segno della continuità ma anche del rinnovamento.

TRA LE COLLABORAZIONI CONSOLIDATE C'È QUELLA CON IL GRUPPO MOTEL, PRESENTE FIN DALL'APERTURA DEL NEGOZIO

«Questo lavoro mi accompagna da sempre, ho iniziato giovanissima e fin da bambina osservavo mia madre con curiosità. Mi piace perché unisce una componente artistica a una psicologica: significa saper guardare le persone, comprenderne il carattere, lo stile e individuare i colori e gli abbinamenti che meglio le rappresentano». Per Michela, infatti, la moda non è soltanto una questione di capi e tendenze, ma un modo per valorizzare l'identità di ciascuna cliente. La proposta di Chéri si concentra esclusivamente su brand italiani, con una particolare attenzione alla qualità dei materiali e alla versatilità. Tra le collaborazioni consolidate c'è quella con il gruppo Motel, presente fin dall'apertura del negozio.

«Mi piace proporre capi particolari, ma non eccessivi, che possano essere indossati da donne con stili ed esigenze differenti. Alcuni pezzi li scelgo anche in esemplare unico, perché mi piace offrire qualcosa che non si trovi facilmente altrove».

Una selezione che punta a coniugare ricerca e accessibilità, con un assortimento capace di rispondere a diverse possibilità di spesa. Anche l'ambiente racconta molto della titolare. Il nuovo spazio di Tricesimo è stato arredato seguendo il suo gusto personale, attraverso un mix di elementi di arte povera, colori caldi e dettagli dal sapore vintage. Grandi vetrate, luminosità e un'atmosfera accogliente, completata da divano e poltrone, contribuiscono a creare un luogo nel quale fermarsi, guardare, provare e sentirsi a proprio agio.



Michela Tassan Zanin

«Vorrei che chi entra non si sentisse mai in imbarazzo o sotto pressione. Le persone devono stare bene, trovare un momento di spensieratezza e sentirsi accolte».

La decisione di lasciare Udine è maturata dal desiderio di avvicinare l'attività alla propria abitazione a Tarcento. Ma non è stata soltanto una scelta logistica. «Sentivo l'esigenza di rivedermi, ricominciare, creare qualcosa di nuovo e imparare ancora. Avevo voglia di rinnovamento, di nuove energie e di esprimere altre idee».

La nuova avventura si inserisce in un contesto del commercio al dettaglio che richiede attenzione e capacità di adattamento.

«Dopo il Covid tutto è cambiato. Oggi bisogna avere i piedi per terra, prestare attenzione alla situazione economica e proporre una selezione che permetta a tutte di trovare qualcosa di bello, senza necessariamente spendere cifre elevate».

Chèri riparte così da Tricesimo, portando con sé dieci anni di esperienza e una filosofia commerciale ben precisa: fare della relazione, della cura dei dettagli e della libertà di esprimere il proprio stile il valore distintivo del negozio.

«Qui è nata la nuova Chèri, ma anche una nuova me» conclude Michela.

Giada Marangone

IL PROGETTO DI RICERCA E INNOVAZIONE

WOLFQUALITY RIDISEGNA IL FUTURO DEI SALUMI DI MONTAGNA

TRA I RISULTATI PIÙ SIGNIFICATIVI, LA REVISIONE DI ALCUNE FORMULAZIONI, CHE HA CONSENTITO DI RIDURRE IN MEDIA DEL 14% I NITRITI E I NITRATI AGGIUNTI

Ridurre l'impiego di nitriti e nitrati nelle ricette, approfondire le caratteristiche dei prodotti e potenziare gli strumenti per il controllo della qualità: sono queste le tre direttrici lungo le quali si è sviluppato WolfQuality, il progetto di ricerca e innovazione realizzato da Wolf Sauris nell'arco di 18 mesi. Tra i risultati più significativi, la revisione di alcune formulazioni, che ha consentito di ridurre in media del 14% i nitriti e i nitrati aggiunti, superando l'obiettivo minimo del 10% previsto dal bando.





L'INDAGINE CONDOTTA SU 588 CONSUMATORI HA RILEVATO CHE IL 93,7% GIUDICA I PRODOTTI WOLF OTTIMI O ECCELLENTI E IL 97,1% LI CONSIGLIEREBBE

L'indagine condotta su 588 consumatori ha rilevato che il 93,7% giudica i prodotti Wolf ottimi o eccellenti e il 97,1% li consiglierebbe. Il 71,3% vorrebbe prodotti più naturali e l'84,2% accetterebbe una riduzione dei conservanti anche a fronte di una conservazione più breve e di un colore meno intenso.

Il progetto ha previsto un investimento complessivo di 418.700 euro, con un contributo di 188.400 euro nell'ambito del PR FESR FVG 2021-2027. Tra i risultati anche la creazione di un database per raccogliere e organizzare i dati della ricerca, a supporto del monitoraggio della qualità, e il rafforzamento della collaborazione con i partner e la filiera locale.

L'evoluzione dell'offerta comprende anche il lancio imminente di Wolfit35, speck magro affettato in vaschetta ad alto contenuto proteico, che arricchisce la linea Wolfit, pensata per rispondere alle esigenze dei consumatori attenti agli aspetti nutrizionali senza rinunciare al gusto e alle caratteristiche dei salumi dell'azienda.

«WolfQuality ci ha permesso di approfondire la conoscenza dei prodotti, perfezionare i processi e rafforzare l'impegno verso una qualità coerente con la nostra identità», ha dichiarato l'amministratore delegato Stefano Petris, indicando nelle competenze acquisite una base concreta per gli sviluppi futuri.

IL PROGETTO HA PREVISTO UN INVESTIMENTO COMPLESSIVO DI 418.700 EURO, CON UN CONTRIBUTO DI 188.400 EURO NELL'AMBITO DEL PR FESR FVG 2021-2027

Per Davide Calderone, direttore di Assica e presidente della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, il progetto testimonia «un esempio dell'impegno della salumeria italiana nell'innovare nel solco della tradizione», sottolineando il valore delle evidenze scientifiche nel dibattito sulla salubrità dei salumi.

LA CAMPAGNA DEL DISTRETTO DEL COMMERCIO

"A NATALE REGALA CORMOR"

Mettere in relazione le attività economiche del territorio e creare nuove occasioni per far conoscere le produzioni locali. È questo l'obiettivo della campagna "A Natale Regala Cormor", avviata dal Distretto del Commercio del Cormor nel Friuli Centrale in vista delle festività natalizie, che coinvolge i Comuni di Mortegliano, Lestizza, Pozzuolo del Friuli, Talmassons, Castions di Strada e Campoformido.

Il progetto è stato presentato ufficialmente giovedì 12 novembre presso la Sala Eisenhower del Comune di Mortegliano, alla presenza dell'assessore al Commercio e Attività produttive Marco Uanetto, del presidente della Società Cooperativa Agricola Blave di Mortean Eddi Gomboso, della manager del Distretto Elisabetta Nava e dei rappresentanti delle attività economiche aderenti.

Lo strumento principale, nell'ambito del percorso di valorizzazione del commercio di vicinato e delle attività produttive locali "Vetrina del Cormor", sarà un catalogo condiviso dei prodotti delle imprese, da cui nasceranno pacchi regalo per cittadini e aziende interessate alle strenne natalizie.

Le proposte potranno essere acquistate nei punti vendita, nei mercatini di Natale dei Comuni del Distretto e online. La campagna prevede inoltre buoni sconto utilizzabili nel 2027 presso negozi e produttori partecipanti, per favorire il ritorno dei consumatori nelle attività locali anche dopo le festività.



Il progetto ha preso avvio con una raccolta di adesioni rivolta a negozi, artigiani e produttori dei sei Comuni. Sono state raccolte complessivamente 16 adesioni, con proposte che spaziano dalle specialità enogastronomiche alle creazioni artigianali e alle produzioni delle imprese partecipanti.

Per **Eddi Gomboso**, presidente di Blave di Mortean, «fare rete significa unire le forze, valorizzare ciò che già esiste e costruire nuove prospettive di sviluppo».

«Si tratta di mettere in relazione Comuni, imprese, produttori e comunità, creando le condizioni per nuove collaborazioni e opportunità», sottolinea la manager del Distretto **Elisabetta Nava**.

RALC ITALIA

LA CORSA AI SISTEMI DI REFRIGERAZIONE PER I DATA CENTER

Si è conclusa la partecipazione di RALC Italia a Chillventa 2026, (NürnbergMesse). Accanto alla crescita, a dir poco impressionante, della domanda di scambiatori destinati al settore dei data center, durante la fiera si è percepita una ripartenza più generalizzata del comparto: dalla refrigerazione alle diverse applicazioni degli scambiatori di calore, comprese le pompe di calore, che negli ultimi anni avevano registrato una forte frenata.

Andrea Lazzarini CEO di RALC Italia: «La domanda legata all'elettrificazione e alla straordinaria crescita dell'intelligenza artificiale sta aumentando fortemente il fabbisogno del rame che rappresenta uno dei materiali maggiormente utilizzati nella realizzazione degli scambiatori di calore»

Dal 1990, l'azienda di San Giorgio di Nogaro progetta e realizza macchinari automatici e impianti speciali su misura per la lavorazione di tubi, profili e lamiere, esportati oggi in 56 Paesi.

RALC Italia ha messo in luce alcune tecnologie friulane.

CNC Wall-ring Machine (Macchina CNC per boccagli e boccagliature): tecnologia brevettata e consolidata, scelta dai principali player mondiali del settore HVAC, realizza i boccagli destinati ai convogliatori dei ventilatori direttamente sulla struttura in lamiera dello scambiatore di calore, attraverso una deformazione a freddo progressiva a tre rulli.

Centro di lavoro a 5 assi per tubi collettori: unisce in un unico ciclo automatico foratura, fresatura, termo-foratura (flow drilling) e maschiatura. Per superare la complessità tipica della programmazione CAD/CAM a 5 assi, RALC ha presentato una nuova interfaccia di programmazione a bordo macchina, intuitiva e rapida, in grado di importare file STEP e DWG e trasformarli nel programma necessario alla macchina, riducendo drasticamente i tempi che intercorrono tra il disegno e la produzione. RALC R135.



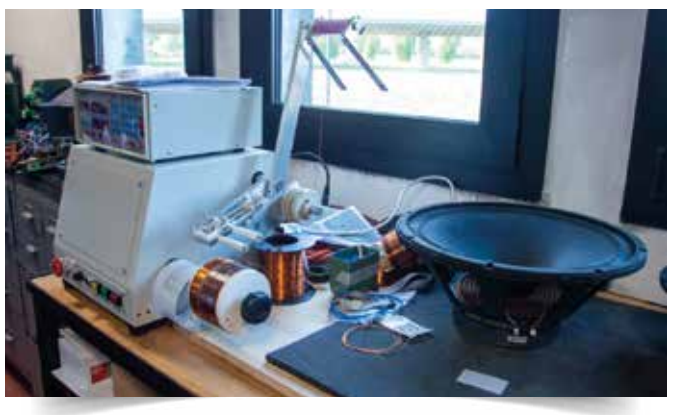
Andrea Lazzarini, Ceo di Ralc Italia

TRA I CLIENTI STORICI ANCHE BOBBY SOLO E IL MITICO RAY CHARLES

IL LABORATORIO DEL SUONO

LORENZON STRUMENTI MUSICALI È UNA STORIA DI FAMIGLIA NATA NEL 1976 DOVE CONVIVONO LA VENDITA, IL NOLEGGIO, LA COSTRUZIONE E LA RIPARAZIONE DI IMPIANTI





Nell'officina della Lorenzon Strumenti Musicali si ripara di tutto, dagli altoparlanti agli strumenti elettronici e vintage, fino agli organi a due tastiere

Un basso, un diploma in elettrotecnica e la voglia di capire come nasce il suono. Comincia così, nel 1976, la storia di Lorenzon Strumenti Musicali. **Giuseppe Lorenzon** suona il basso e, formato come elettrotecnico, si perfeziona sugli strumenti e sull'audio fino a costruirsi da solo le prime casse audio. Il primo laboratorio, di riparazione, noleggio e costruzione di strumenti, apre in corso Vittorio Emanuele, nel centro storico di Pordenone, dove installa anche una sala di registrazione per musicisti.

Negli anni arriva un secondo negozio in via Dante e, nel 1992, il capannone di Porcia, dove l'azienda ha ancora oggi la sua sede. Accanto a Giuseppe c'è da sempre la moglie **Ornella Cason**, che segue l'ufficio e la contabilità. Hanno sempre lavorato insieme, e oggi in azienda lavora anche il figlio. Per loro non è mai stato soltanto un mestiere: è il lavoro di una vita, nel senso più pieno, fatto di giornate e notti in negozio e in laboratorio, di dedizione quotidiana e di una passione che, dopo mezzo secolo, è rimasta intatta.

L'attività è quella di un negozio e di un laboratorio insieme: vendita, noleggio, costruzione e riparazione di strumenti musicali di ogni tipo, compresi gli organi Hammond e liturgici, per privati, gruppi e associazioni. Tra le specialità ci sono gli impianti audio per chiese e sale comunali, dove l'esperienza accumulata ha reso Lorenzon un punto di riferimento anche per le consulenze sul montaggio.

C'è poi la parte che porta la firma di Giuseppe: sotto il marchio ARD Professional vengono costruite casse audio da concerto, progettate da lui e realizzate su misura, pensate per band, gruppi e festival. Il noleggio comprende impianti audio da 100 a 5000 watt e impianti luci a LED. In officina si ripara di tutto, dagli altoparlanti agli strumenti elettronici e vintage, fino agli organi a due tastiere. Ogni intervento nasce dalla stessa cura, che si tratti di restituire il suono a uno strumento d'epoca o di progettare un impianto da zero.

Nel tempo il laboratorio ha visto passare strumenti importanti. Tra i pianoforti noleggiati c'erano anche degli Steinway & Sons, e da Lorenzon è passato anche il primo pianoforte prodotto da Fazioli, poi restituito all'azienda di Sacile, per la quale aveva un grande valore affettivo. Tra i tanti clienti storici c'è **Bobby Solo**, che passa spesso da Porcia a portare microfoni e strumenti da sistemare. E c'è stato anche il grande **Ray Charles**, che al palasport di Pordenone ha suonato un pianoforte Steinway messo a disposizione da Lorenzon, a fianco di molti altri musicisti.

Non sono mancati i momenti difficili. Il Covid ha fermato concerti ed eventi e l'azienda ha rischiato di chiudere. È rimasto un solo dipendente, Roberto, che si occupa della vendita e sa suonare gli strumenti. Poi la ripartenza: oggi arrivano già le richieste di impianti a noleggio per il Carnevale. La musica dal vivo è tornata a chiedere suono, strumenti e qualcuno che sappia metterli a posto, e Lorenzon risponde con ciò che ha sempre avuto: competenza, professionalità e una grande passione per il proprio lavoro.

Francesca Gatti



La vecchia sala di registrazione per musicisti in corso Vittorio Emanuele a Pordenone

UN TEAM DI NOVE PERSONE DI ETÀ ED ESPERIENZE DIVERSE

ELLE PARRUCCHIERI, LA SALUTE DEI CAPELLI

A PORDENONE ANGELO BORTOLIN GESTISCE UN SALONE UNENDO CREATIVITÀ, TECNICA E RELAZIONI UMANE



«Oggi mi è difficile spiegare perché scelsi questa professione, ma mi ritengo molto fortunato: per me è il mestiere più bello del mondo». **Angelo Bortolin**, titolare di Elle Parrucchieri di Pordenone, conferma ogni giorno la sua immutata passione, nata quasi per caso, per la bellezza e la salute dei capelli.

TRA I SERVIZI PIÙ RICHIESTI NEL SUO SALONE C'È IL DEGRADÉ, UN MOSAICO DI SFUMATURE CHE RENDE LA RICRESCITA MENO EVIDENTE

Dopo il percorso professionale all'allora Irfop (oggi Ial) e qualche anno di gavetta in un salone di Pordenone, dal 1990 insieme alla sorella **Lorella** guida l'attività di via Mazzini, e da allora non ha mai smesso di formarsi: prima i corsi tecnici tra Milano, Londra e Parigi, poi l'esperienza con L'Oréal, che negli anni Novanta lo scelse come rappresentante per il Friuli Venezia Giulia. «È stata una grande scuola. Ho avuto l'opportunità di approfondire le tecniche più innovative, conoscere nuovi prodotti e sviluppare anche competenze nella comunicazione. Da lì sono nati eventi, show e sfilate che mi hanno permesso di confrontarmi con colleghi da tutta Italia», racconta Bortolin.

Successivamente è stato direttore artistico per un'importante azienda del territorio, che lo ha portato a lavorare alla progettazione di collezioni, servizi fotografici ed eventi professionali in Italia (anche con alcune partecipazioni alla Mostra del Cinema di Venezia) e all'estero. «Sono stati anni molto intensi e formativi - ricorda -. Ho avuto la possibilità di viaggiare, partecipare a manifestazioni e crescere sia professionalmente sia come persona». Tutto questo, però, senza mai allontanarsi dal salone. «Le attività esterne si svolgevano soprattutto nei fine settimana. Il mio punto di riferimento è sempre stato il contatto con le clienti».

In oltre trent'anni di attività ha visto cambiare profondamente il settore. «Negli anni Novanta la figura del parrucchiere era molto diversa; oggi la professionalità media si è alzata enormemente e in tutta Italia si trovano eccellenti professionisti. È cresciuta soprattutto l'attenzione verso il benessere della persona. La mia professione unisce creatività, tecnica e relazioni umane, e per questo continuo ad amarla come il primo giorno».

Oggi il team conta nove persone: con due soci lavorano sette collaboratrici, di età ed esperienze diverse. Due anni fa Elle Parrucchieri è stato completamente rinnovato per la terza volta dalla sua apertura. «Volevamo un ambiente funzionale, accogliente e coerente con i nostri valori. Abbiamo scelto materiali naturali, riciclabili e sostenibili». Tra i servizi più richiesti nel suo Salone c'è il degradé,

ANGELO HA LAVORATO IN PASSATO ALLA PROGETTAZIONE DI COLLEZIONI, SERVIZI FOTOGRAFICI ED EVENTI PROFESSIONALI IN ITALIA (ANCHE CON ALCUNE PARTECIPAZIONI ALLA MOSTRA DEL CINEMA DI VENEZIA) E ALL'ESTERO

una tecnica che punta sulla naturalezza. «È un lavoro più sartoriale rispetto alle colorazioni tradizionali. Si crea un mosaico di sfumature che rende la ricrescita meno evidente; richiede più tempo, ma dura più a lungo ed è rispettoso del capello».

Rosalba Tello

UN PERCORSO CHE UNISCE CREAZIONE, ESPOSIZIONE E FORMAZIONE

DOVE IL CINEMA INCONTRA L'ARTE

LA SFIDA CREATIVA DI ALTREFORME, UNA COOPERATIVA CHE HA FATTO DELL'INCONTRO FRA LINGUAGGI DIVERSI IL PROPRIO TRATTO DISTINTIVO



Julka, animazione realizzata in coproduzione internazionale, selezionata per festival come Shanghai e Giffoni

Un film può diventare un'opera d'arte contemporanea e una mostra trasformarsi in laboratorio di immagini in movimento. È su questo confine, poco esplorato tra produzione cinematografica e ricerca artistica, che lavora Altreforme, realtà udinese associata a Legacoop Fvg. Una cooperativa che ha fatto dell'incontro fra linguaggi diversi il proprio tratto distintivo, seguendo un percorso che unisce creazione, esposizione e formazione.
Attiva dal 2002 nella ricerca sull'arte contemporanea, Altreforme ha affiancato dal 2008 la produzione audiovisiva: documentari, animazioni, cortometraggi e opere sperimentali. Non due attività separate, ma un terreno comune nel quale lo sguardo del regista dialoga con quello dell'artista. Ne è un esempio "Di notte", cortometraggio di **Anouk Chambaz** prodotto dalla cooperativa. Un viaggio tra i boschi delle montagne goriziane, sospeso fra memoria e immaginazione, presentato in oltre 30 festival internazionali dove ha riscosso numerosi premi. Tra i lavori recenti figura anche Julka, animazione realizzata in coproduzione internazionale, selezionata per festival come Shanghai e Giffoni, con il sostegno anche del Fondo per l'Audiovisivo Fvg. «Il nostro intento – spiega la presidente di Altreforme, **Augusta Eniti** – è dare spazio a opere capaci di attraversare i confini tra cinema e arti visive, accompagnandole dalla produzione all'incontro con il pubblico».

La seconda direttrice è quella delle mostre. Il progetto "Mind The Gap", con 9 edizioni all'attivo e la decima in arrivo in primavera 2027, intreccia pratiche artistiche e riflessioni su temi contemporanei. Il progetto è coprodotto con i Civici Musei di Udine, grazie alla collaborazione del Comune, affiancando all'esposizione incontri interdisciplinari, attività per le scuole e una residenza d'artista per la produzione di una nuova opera. Una progettualità realizzata attraverso una grande rete che comprende istituzioni culturali, anche extra regionali, cinema, associazioni e università.
Il terzo pilastro è, infine, la didattica con laboratori di video, fotografia e sperimentazione artistica rivolti a bambini e ragazzi, realizzati con l'obiettivo di avvicinarli ai linguaggi del contemporaneo e di sperimentare in prima persona dinamiche collaborative e di produzione artistica collettiva. Alla primaria di Faedis, per esempio, un progetto ispirato a **Bruce Nauman** ha trasformato i gesti delle mani in video collettivo, facendo sperimentare agli alunni ruoli e strumenti della produzione. «Altreforme rappresenta una realtà unica, un laboratorio culturale in forma cooperativa in grado di connettere creatività e competenze, una risorsa preziosa e generativa per il territorio», commenta **Michela Vogrig**, presidente di Legacoop Fvg. Una formula che tiene insieme la nascita di nuove opere, la loro circolazione e la crescita di nuovi sguardi.



Di notte", cortometraggio di Anouk Chambaz prodotto dalla cooperativa, è un viaggio tra i boschi delle montagne goriziane

TRA DIGITALIZZAZIONE 3D E TRASMISSIONE DI SAPERI

LA CAPACITÀ DI FAR DIALOGARE STORIA E INNOVAZIONE

UNA DELEGAZIONE CINESE HA VISITATO UDINE, AQUILEIA E TRIESTE NELL'AMBITO DELL'INIZIATIVA PROMOSSA DA CONFCOOPERATIVE ALPE ADRIA CON L'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

Tre giorni per costruire nuovi ponti tra il Friuli Venezia Giulia e la Cina, partendo da un patrimonio comune: la capacità di far dialogare storia e innovazione. Una delegazione cinese ha visitato Udine, Aquileia e Trieste nell'ambito dell'iniziativa promossa da Confcooperative Alpe Adria con l'Università degli Studi di Udine. Ospite d'onore **Wang Dong**, fondatore e amministratore delegato di Alight, azienda di Shanghai specializzata in arte digitale, intelligenza artificiale ed esperienze immersive.
Il percorso è iniziato a Udine, con gli incontri nelle imprese innovative BeanTech e Motion Analytica, una visita alla città insieme al curatore **Carlo Stragapede** e un confronto con l'artista **Giorgio Celiberti**. All'Acetaia Midolini la delegazione ha conosciuto una tradizione produttiva friulana fondata sulla trasmissione dei saperi.
Il confronto si è spostato all'Università di Udine, dove il convegno «Innovazione tecnologica per il turismo e il patrimonio culturale» ha approfondito il ruolo dell'intelligenza artificiale, della realtà virtuale e della gestione dei dati nella promozione culturale. Wang Dong ha presentato i progetti di Alight, che impiega digitalizzazione 3D e tecnologie immersive per avvicinare il pubblico all'arte e alla storia.





La giornata si è conclusa nella suggestiva cornice dello Spazio Villalta Danieli, in un contesto di ospitalità offerto dall'Acetaia Midolini, che ha riservato agli ospiti una cena, e con un incontro con l'architetto **Marco Zito**.
La delegazione ha quindi raggiunto Aquileia, dove ha incontrato i soggetti impegnati nella tutela del sito Unesco e visitato il Museo Archeologico Nazionale, le aree di scavo e la Basilica. A Trieste, nella sede della Camera di Commercio Venezia Giulia, un'ultima tavola rotonda ha affrontato i temi dei partenariati internazionali, dell'innovazione digitale e del trasferimento delle conoscenze. «L'auspicio è che gli incontri di questi giorni siano il punto di partenza per nuovi progetti condivisi», ha dichiarato **Serena Mizzan**, presidente di Confcooperative Alpe Adria.
L'iniziativa è stata realizzata anche grazie al sostegno e alla collaborazione di importanti realtà impegnate nei settori della cultura, del turismo, della mobilità internazionale e della cooperazione territoriale, tra cui l'Ufficio Nazionale Cinese del Turismo in Italia, SimulArte, Banca di Udine BCC e China Eastern Airlines.
Un ringraziamento è stato rivolto alla professoressa **Cristina Lambiase** per il prezioso contributo alla realizzazione dell'iniziativa.

COOPERATIVE AGRICOLE

IL PANE CHE... NON DORME MAI

Alle dieci di sera, mentre Castions di Zoppola si prepara a dormire, alla Cooperative Agricole si accendono i forni. È l'inizio di una giornata che non si ferma fino al pomeriggio successivo. Prima i panificatori e i pasticceri, poi chi confeziona e chi parte all'alba con i furgoni, chi apre i negozi, infine gli uffici, che chiudono la catena alle sei di sera. Venti ore di lavoro per portare ogni giorno oltre 25 quintali di pane e di pasticceria in tutto il Friuli Venezia Giulia e in parte del Veneto.
«Ogni giorno c'è la profonda soddisfazione di lavorare con una squadra che fa fatica, ma ci mette passione e tempo – racconta **Gabriele Grespan**, presidente della cooperativa associata a Legacoop Fvg –. Quello che la gente trova sul bancone al mattino è il risultato di una notte intera di lavoro di tante persone».



La squadra conta circa trenta dipendenti, metà donne, e oltre 300 soci. Il pane raggiunge scuole, ospedali, case di riposo e una novantina di punti vendita. Ma il cuore della cooperativa batte nei suoi quattro negozi: Castions, Corva, Tiezzo e Bannia, l'ultimo nato, aperto a settembre. È qui che la cooperativa incontra ogni giorno la sua comunità, tra le pagnotte del mattino, le torte su misura e i dolci delle feste. «Aprire un nuovo negozio oggi è una scelta controcorrente – osserva Grespan – . Per noi è il modo più diretto di restare vicini alle persone.»
La capacità di cambiare pelle è nella sua storia: dalla Latteria Sociale del 1895 al molino degli anni Venti, fino al 24 febbraio 1963, quando venti soci fondano le Cooperative Agricole. Il forno, nato accanto all'agraria, diventa via via il centro di tutto e nel 2021 arriva la scelta più coraggiosa, cedere il ramo agricolo e puntare su pane e pasticceria.
Il legame con la terra resta: farina friulana, il marchio Io Sono Friuli-Venezia Giulia e la formazione, dai laboratori a Pordenone Art & Food al corso Auser di Zoppola sulle fermentazioni, sulle farine fino ad arrivare alla birra dal pane di recupero.
«Cooperative agricole ha una storia antica che ha saputo evolversi e trasformarsi nel tempo e, forte delle proprie radici, continua a valorizzare ogni giorno filiere locali di qualità, interpretando al meglio quell'intergenerazionalità propria della forma cooperativa!, osserva **Michela Vogrig**, presidente di Legacoop Fvg. Cambiano i mestieri, ma il patto con la comunità resta: farsi trovare pronti ogni mattina.



GIORNATA DELL'ECONOMIA COOPERATIVA

UN SISTEMA CHE CREA RICCHEZZA PER IL TERRITORIO



da sinistra: Dubolino, Dorigatti, Bonomi e Bagnariol

Una persona su tre, a livello nazionale, ha a che fare nella vita quotidiana con una cooperativa, tanto che si può tranquillamente utilizzare il termine di economia cooperativa. Questa percentuale aumenta nel Friuli occidentale dove il tessuto cooperativo è ancora più fitto. Il quadro è emerso grazie a Confcooperative Pordenone che ha celebrato la Giornata dell'Economia Cooperativa con una mattinata di approfondimento sul tema a Villa Cattaneo di Pordenone. L'evento - denominato GECO e organizzato insieme a Confcooperative Belluno e Treviso che aveva proposto la sua sezione dei lavori a Conegliano - ha visto dopo i saluti istituzionali aperti dal presidente di Confcooperative Pordenone **Fabio Dubolino**, gli interventi di **Michele Dorigatti**, docente di etica economica e membro dell'European Business Ethics Network e **Sabrina Bonomi**, professoressa associata di organizzazione aziendale, consulente aziendale e valutatrice d'impatto. «L'economia - ha dichiarato il presidente di Confcooperative Pordenone Fabio Dubolino - o è al servizio della società civile e dei territori o non può chiamarsi tale. Un evento che abbiamo voluto per raccontare l'attrattività che ha il mondo cooperativistico e le relazioni che sa creare, nonostante una società che tende all'individualismo». Interventi anche dell'assessore comunale all'Urbanistica di Pordenone **Lidia Diomede**, che ha lodato il sistema cooperativo capace di creare ricchezza in termine di relazioni e condivisione, di **Leonardo Del Pup** presidente della cooperativa Echi futuri (una delle ultime nate tra le aderenti a Confcooperative Pordenone e che sta curando il Polo musicale di Villa Cattaneo) e **Cristina Pauna** responsabile sviluppo progetti della Scuola di Economia Civile. A moderare la mattinata il direttore di Confcooperative Pordenone **Marco Bagnariol**. Dorigatti nel suo intervento ha sottolineato il contributo della cooperazione all'economia civile. Bonomi si è invece concentrata sulla costruzione delle relazioni per cooperare e favorire la fioritura umana e professionale: nell'epoca dell'intelligenza artificiale, un vero e proprio appello a non dimenticare l'intelligenza sociale che nasce dalle cooperative Guardando ai dati territoriali, emerge chiaramente come le cooperative locali diano una chiara risposta sul tema del valore sociale dell'economia. Infatti tra le aderenti a Confcooperative Pordenone (che, va ricordato, raccoglie il 77% di tutte le cooperative del Friuli occidentale con le sue 120 aderenti) ci sono ben 12 mila 102 soci lavoratori, cioè che lavorano nella stessa cooperativa. Ci sono poi mille 914 soci che sono allo stesso tempo produttori e conferitori, figure che rientrano principalmente nella cooperazione agricola, dove l'essere soci ha una dimensione strettamente legata ai territori. Infine 28 mila 942 sono soci consumatori e utenti, che quindi usufruiscono direttamente di beni e servizi offerti dalla cooperativa a cui sono associati (caratteristica che in ambito cooperativistico viene definita mutualità). A chiudere la giornata il buffet cooperativo con Coop Agricole Castions, Cantina Ramuscello, Vini San Giorgio e Cantina Rauscedo. Giornata in collaborazione anche con le cooperative Claps ed Echi Futuri.

FESTEGGIATI I CINQUANT'ANNI

DOMENICONE COSTRUZIONI, SIMBOLO DELLA RINASCITA



Cinquant'anni fa, in quel maggio in cui la terra tremò e mise in ginocchio il Friuli, **Mauro Domenicone**, arrivato dal Lazio nel 1963 come capo operaio, decise di non fare le valigie e di rimboccarsi le maniche per aiutare a ricostruire quella che ormai sentiva come casa. Rilevò la ditta Mazzetti, per cui lavorava, dando vita alla sua impresa e al suo sogno: la Domenicone Costruzioni che ha da poco festeggiato i cinquant'anni e rimane un simbolo di rinascita. «La nostra storia affonda le radici in una scelta di cuore e di coraggio: nostro padre ha iniziato rilevando i macchinari della precedente impresa e, con un carico di enormi sacrifici, ha dato vita a quella che nel 1990 è diventata la Domenicone Costruzioni Srl, affiancato da noi figli», raccontano **Liana**, **Claudio** e **Anna**, ricordando il papà scomparso nel 2025 a 91 anni. Oggi la seconda generazione lavora fianco a fianco con la terza, **Giulia** e **Nicholas**, supportati da una squadra coesa di 15 persone tra collaboratori e operai altamente specializzati. «La nostra competenza verticale è ben definita: ci muoviamo tra scavi, urbanizzazioni, asfalti e opere stradali e la tradizione e l'innovazione qui non sono parole vuote: la prima è l'insegnamento di nonno Mauro, basato sulla fatica onesta, sul rispetto della parola data e sulla stima della gente; l'innovazione si esprime attraverso il modo in cui oggi affrontiamo i cantieri, aggiornando costantemente il parco macchine, curando sicurezza e qualità e gestendo la complessità tecnica ed ecologica dei lavori moderni», raccontano Giulia e Nicholas. Chi vive il cantiere ogni giorno sa che il mondo delle strade e delle infrastrutture è cambiato radicalmente: se dieci anni fa si puntava sull'espansione e sul "nuovo", oggi il baricentro si è spostato su cura, manutenzione straordinaria, messa in sicurezza e rigenerazione di ciò che già esiste, in una sfida costante tra gestione burocratica e normativa, costi e tempi di esecuzione, sempre più snelli e precisi. E se si guarda al futuro e allo sviluppo del territorio occorre contemplare, imprescindibilmente, la sostenibilità ambientale tra gestione intelligente dell'acqua, con opere che prevengano e proteggano il territorio, l'economia circolare dei cantieri, riducendo l'impatto energetico, e la rigenerazione urbana a misura d'uomo. Non senza dimenticare la formazione e il personale: «La verità è che trovare personale qualificato oggi è una delle battaglie più difficili: c'è un vuoto generazionale, molti pensano che l'asfaltista o l'operatore di cantiere significhi solo "fare fatica sotto il sole", invece sono mestieri che richiedono testa, competenza tecnica e grande responsabilità», aggiungono. «A un giovane che si affaccia a questo mondo dico di guardare al cantiere con occhi nuovi: questo è un lavoro che dà una stabilità economica concreta, offre una crescita professionale vera e soprattutto regala la soddisfazione tangibile di vedere un'opera realizzata e utile alla comunità – rileva Claudio -. Il consiglio per iniziare? Entrare in cantiere con umiltà, spegnere lo schermo dello smartphone per osservare chi sa fare il mestiere da trent'anni, e sporcarsi le mani con la voglia di imparare. Chi fa questo percorso oggi – conclude - diventa una figura rara e insostituibile».

Giulia Zanello

MARCHI BREVETTI DISEGNI

CAMERA DI COMMERCIO PORDENONE-UDINE

DIFENDI L'IDEA, SVILUPPA L'IMPRESA

Consulta gli esperti del Punto Orientamento Proprietà Intellettuale



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

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

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

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

Regolazione del Mercato
Sede di Udine: 0432 273560 - brevetti@pnud.camcom.it
Sede di Pordenone: regolazione.mercato@pnud.camcom.it









UNA SCELTA DI CONTINUITÀ QUELLA DI CONFERMARE IL PERSONALE, A PARTIRE DALLA CHEF DEBORAH INNOCENTE

ALL'ALLEGRIA SI RINNOVA ED ESTENDE GLI ORIZZONTI

NUOVA GESTIONE NELLA LOCANDA DI BORGO GRAZZANO CON UN TOCCO DI ROMAGNA E ALTO ADIGE. PROSSIMA TAPPA LA RISTRUTTURAZIONE

» MARCO BALLICO

Una storia, quella della locanda All'Allegria, che inizia nel 1883 in Borgo Grazzano, in tempi in cui l'acqua della roggia faceva lavorare le filande di seta e i contadini arrivavano in città con il raccolto degli orti. E che ora continua con la nuova gestione, dallo scorso agosto, di **Elisabeth Debiasi**, nata a Udine ma di origini altoatesine, affiancata dal marito **Giorgio Ghiselli**, romagnolo, consulente nel settore dell'ospitalità. «Un sogno che viene da lontano», sottolinea Elisabeth: dopo 14 anni di esperienza in Relais & Châteaux, dove ha coordinato oltre 580 alberghi e ristoranti di lusso in 65 Paesi, ha trovato «il luogo perfetto» per un'attività tutta sua.

Scelta di continuità quella di confermare il personale, a partire dalla chef **Deborah Innocente**, figlia dei titolari uscenti, nata proprio tra queste mura. A lei il compito di custodire la tradizione friulana, seguendo gli insegnamenti di nonna **Elena**. «La nostra cucina – spiega Debiasi – punta su materie prime di qualità e sapori riconoscibili: piatti di casa portati a un livello superiore».

DOPO 14 ANNI DI ESPERIENZA IN RELAIS & CHÂTEAUX, ELISABETH DEBIASI, AFFIANCATA DAL MARITO GIORGIO HA TROVATO «IL LUOGO PERFETTO» PER UN'ATTIVITÀ TUTTA SUA

Il menu ne è la fotografia: toc in braide, tagliolini al San Daniele, tortelli ripieni di trota affumicata, coniglio di Precenicco, cjarsons di Timau, frico con polenta. Accanto alle radici del territorio si faranno spazio quelle dei nuovi gestori: la Romagna, con i maltagliati già presenti nella pasta e fagioli e le piadine in arrivo da Cervia, e l'Alto Adige, con i canederli secondo una ricetta di famiglia. Un'«impollinazione», la definisce Ghiselli. Anche la carta dei vini seguirà questa impostazione: il 70-75% delle etichette sarà regionale, con aperture selezionate verso produttori italiani e francesi legati da rapporti personali.

La prossima tappa sarà la ristrutturazione, dal 10 gennaio, con riapertura ai primi di marzo. «L'obiettivo – anticipa Elisabeth – è restituire agli ambienti un'atmosfera più vicina alla storia di Borgo Grazzano, alle filande e alla vita del vecchio Borgo. Il ristorante (0432/604963 per le prenotazioni) sarà concentrato nelle due sale principali, per una cinquantina di coperti. Confermato il banco dell'osteria "Al Mus", con un'offerta di cicchetti, salumi e formaggi locali, mentre il campo di bocce «continuerà a rappresentare un tratto di quella socialità che ha contribuito a farci innamorare del locale».

IN VIALE BASSI A UDINE

"LA CANTINA", IL FRIULI NEL BICCHIERE E NEL PIATTO

Un grande tavolo di legno, qualche sgabello, i quotidiani locali e il Corriere della Sera. E una lavagna sulla quale Sergio, «quando ho un attimo di tempo», scrive le parole di grandi autori. Siamo a La Cantina di viale Bassi 56 a Udine: locale piccolo, minimalista. Qui si viene per bere bene senza spendere troppo, mangiare un panino o una tartina. Anche in piedi, chiacchierando.

Sergio Variolo, udinese, ha aperto il locale nel 2005, ma la storia era cominciata quattro anni prima, con un negozietto non troppo distante, dedicato soltanto alla rivendita. Poi è arrivata la mescita e l'attività si è trasformata pure in un punto di ritrovo. «Lavoravo in Telecom e mi è venuta questa idea. Conoscevo l'azienda Bucovaz di Dolegnano e ho proposto di partire insieme: loro mi avrebbero fornito il vino». Detto, fatto. All'inizio c'erano tre silos per lo sfuso, quindi sono arrivate le bottiglie, fino a costruire l'attuale enoteca, riferimento per la vendita anche di bag in box.



Sergio Variolo

La filosofia, da allora, non è cambiata: Friuli nel bicchiere e nel piatto. Quasi tutte le etichette sono regionali, alla mescita il taglio della casa viene offerto come Friulano, Sauvignon, Merlot e Cabernet franc. Bucovaz resta il compagno di viaggio di Sergio, ma non mancano i tesori della distillazione francese Armagnac e Cognac. E quando viene fame? Ci sono i paninetti espresso con i salumi e i formaggi, con possibilità di un vassoio da gustare in compagnia.

Una proposta essenziale, senza menu complicati: il vino è il protagonista e il cibo lo accompagna, con prodotti del territorio e qualche sfizio da condividere. Una formula informale, che fa della semplicità il suo punto di forza.

E quella lavagna? Sergio ci scrive una frase, un pensiero, una battuta di qualche personaggio. «Sono cose che ti restano impresse», spiega. Un modo originale per lasciare al cliente uno spunto su cui sorridere o riflettere. (m.b.)

CON GARLATTI COSTA

LA "BIRRA DELL'UNIVERSITÀ", ANCHE SENZA GLUTINE E IN LATTINA

Si mantiene saldo il legame tra l'Università di Udine e i birrifici artigianali del territorio: anche quest'anno infatti è arrivata la "birra dell'università", disponibile da dicembre. Il progetto, nato nel 2018 dal dipartimento di scienze agroalimentari e dal birrificio Baladin di Piozzo (Cuneo) per coinvolgere gli studenti nella produzione creando ogni anno una ricetta diversa, si è poi rivolto anche alla realtà friulana: e già da qualche anno avviene infatti in partnership con il birrificio Garlatti Costa di Flagogna. Quest'anno, spiega il prof. **Stefano Buiatti**, «ci sono tre novità. La prima è che avremo due birre, una Saison e una Keller Pils. La seconda è che quest'ultima è senza glutine; e la terza è che sempre la Keller è la nostra prima birra in lattina, contenitore ormai largamente utilizzato nel comparto birrario artigianale, ma che nel nostro caso è appunto una novità». Sia il senza glutine che la lattina, precisa Buiatti, sono nati anche su stimolo di una precisa richiesta ricevuta dall'ateneo in occasione di un congresso; a ulteriore conferma dei legami tra produzione birraria e mondo accademico. Ricordiamo infatti che l'Università di Udine è stata la prima ad avviare, una quarantina d'anni fa, un corso di tecnologia della birra; nonché una micromalteria sperimentale, con capacità di 500 kg, anch'essa aperta alle collaborazioni con i birrifici artigianali del territorio. «Negli ultimi due anni ci siamo concentrati in particolare sulla produzione di malto – spiega il dott. **Paolo Passaghe**, ricercatore dell'ateneo – e contiamo di presentare presto i risultati del nostro lavoro in tema di caratterizzazione dell'orzo distico nazionale, riduzione dei consumi idrici ed energetici e riutilizzo degli scarti di lavorazione». La birra è acquistabile presso l'università, e in particolare presso l'azienda agraria dell'ateneo "A. Servadei" di via Pozzuolo. Info su aziendagraria.uniud.it Chiara Andreola



La novità della birra in lattina Keller

IL VIAGGIO DIVENTA UNA PUNTATA DI "BEKER ON TOUR"

OPUS LOCI, PALMANOVA E LA GRAPPA RACCONTANO IL FRIULI AI MEDIA

SECONDA EDIZIONE DELL'EDUCATIONAL DELLA CAMERA DI COMMERCIO PORDENONE-UDINE CON PROMOTURISMOFVG E SCONFINANDO. OTTO OSPITI ALLA SCOPERTA DELLA CITTÀ STELLATA E DELLE DISTILLERIE NONINO

Sono state Palmanova e la grappa le protagoniste del secondo "OpusLoci, Territorio da Vivere", l'educational stampa promosso dalla Camera di Commercio Pordenone-Udine con PromoTurismoFVG e Sconfinando, che ogni anno abbina un sito Unesco regionale a un'eccellenza produttiva (lo scorso anno erano Cividale e la gubana), per raccontare il Fvg ai media nazionali e internazionali. L'iniziativa è stata presentata in Cciaa a Udine dal consigliere **Alessandro Tollon**, in rappresentanza del presidente **Giovanni Da Pozzo**, con il giornalista e gastronomo **Fabrizio Nonis**, il Bekèr, e il consigliere regionale **Edy Morandini**.

«Il nostro territorio ha una straordinaria capacità di tenere insieme storia e innovazione, bellezza e lavoro, cultura e impresa – ha sottolineato Tollon – Un sito Unesco è un luogo da ammirare, ma anche punto di partenza per scoprire competenze, tradizioni e vitalità economica della comunità». Morandini ha evidenziato l'importanza di fare squadra, ricordando che i siti Unesco Fvg in termini turistici sono cresciuti del 23% nell'ultimo anno.

Protagonisti dell'educational sono stati **Silvia Frau** (iO Donna, Vogue Italia, Bell'Italia), **Antonino Padovese** (Corriere del Veneto, Radio 24), **Riccardo Lagorio** (Sale&Pepe, VDG Magazine), **Andrea Ciprian** (Dolomiti Review), **Lorenza Scalisi** (VO+, Vogue Italia, Vanity Fair), **Luisa Rago**, professionista della comunicazione, **Andrea Lo Cicero**, ex rugbista e conduttore televisivo, e **Nicola Canal**, content creator. Il programma dell'educational ha visto un laboratorio esperienziale alle Distillerie Nonino e una visita a Palmanova, compresa una "salita" sul Virtual Lift, per vedere la forma stellata della città dall'alto. Fabrizio Nonis ha realizzato riprese e interviste per una puntata di "Beker On Tour" dedicata. «Credo nel connubio patrimonio culturale-gastronomia. Insieme, sono uno straordinario strumento di promozione».

Durante la presentazione del media tour, Iris Bertani, dell'ICGEB di Trieste, ha illustrato Ideologist, progetto del programma Interreg Italia-Austria, cofinanziato dall'Ue, coordinato dall'ICGEB stesso e di cui la Cciaa Pn-Ud è partner. L'obiettivo? Integrare intelligenza artificiale, dati microbiologici e nuove tecnologie per migliorare le pratiche viticole, tutelare suolo e piante e affrontare le sfide climatiche.



DA DICEMBRE

IL DOCUFILM SULLA RINASCITA DEL FRIULI ANCHE SU YOUTUBE

Occhi lucidi, lungo applauso finale e un senso di orgoglio condiviso. C'è stata tanta partecipazione emotiva, nella Sala Valduga della Cciaa a Udine e nella Sala convegni di Confindustria Alto Adriatico a Pordenone, alle prime due proiezioni in anteprima di "Bisognava andare avanti – La rinascita del Friuli dopo il sisma", il docufilm di 40 minuti nato da un'idea dell'ente camerale, che ne ha sostenuto e promosso la realizzazione, prodotto da Sky e realizzato da Art-Louder per la regia di **Andrea Convertito** e **Roberto Simeone** con la scrittura di **Chiara Panzieri**.

L'opera affonda le radici nel lavoro di ricerca condotto nell'archivio camerale, che attraverso l'incrocio dei dati del Registro Imprese ha rintracciato le aziende delle province di Udine e Pordenone già attive nel maggio 1976 o nate nei mesi dell'emergenza e tuttora operative. Dalla ricerca sono riemersi altri dettagli significativi, come gli esami di abilitazione al commercio, ripresi già pochi giorni dopo la prima scossa, o le chiavi delle roulotte consegnate agli imprenditori per permettere loro di continuare a operare anche nell'emergenza.



«Abbiamo pensato a questo docufilm con uno sguardo al futuro, per offrire una testimonianza della tenacia del nostro popolo», ha ricordato il presidente Cciaa **Giovanni Da Pozzo**. «Non si è trattato di una generica 'resilienza', ma della volontà concreta di 'ricostruire meglio di prima'. Da quella ferita e da quel modello organizzativo è nato il Fvg moderno, oggi tra le regioni più dinamiche». Il docufilm, per il mese di novembre, va in onda in esclusiva su Sky Documentaries e in streaming su Now, con una sintesi da 30 minuti su Sky TG24. Da dicembre approderà sul canale YouTube della Cciaa (@camcompnud), rimanendo comunque disponibile sui siti di Sky Arte e Sky Tg24.

PORDENONE WITH LOVE

IN VETRINA STORIE DI IMPRESE E INIZIATIVE SOCIALI



La Collezione Dopra di Cipolat

Sono visitabili fino a giovedì 26 novembre le due vetrine di Pordenone with love dedicate alla Collezione Dopra di Cipolat e ai vini dell'azienda I Vini di Emilio Bulfon. Nel frattempo si prepara il passaggio alle esposizioni di dicembre, che porteranno nel centro storico di Pordenone le creazioni di Ellero Composizioni e l'esperienza della Fondazione Bambini e Autismo. È il calendario promosso dalla Camera di Commercio di Pordenone-Udine tramite TEF, società in house dell'ente camerale, per far conoscere realtà produttive e artigianali del Friuli occidentale.

La Collezione Dopra di Cipolat, presente dal 3 novembre, propone una delle due esposizioni di questo mese ed è visitabile dal martedì alla domenica, dalle 15.30 alle 19.00. Al civico 54/E di corso Vittorio Emanuele II, dal 4 novembre, l'azienda I Vini di Emilio Bulfon racconta invece il recupero degli antichi vitigni della pedemontana friulana. L'esposizione è aperta dal mercoledì al sabato, dalle 9.00 alle 18.30.



Le creazioni di Ellero Composizioni

Dal 1° al 30 dicembre, la vetrina al civico 56/A ospiterà Ellero Composizioni, attività artigianale che da oltre venticinque anni trasforma frutta e verdura fresche in allestimenti per eventi e occasioni speciali. L'apertura è prevista dalle 9.00 alle 19.30.

Al civico 54/E sarà invece presente la Fondazione Bambini e Autismo, impegnata nei servizi e nei percorsi rivolti anche alle persone autistiche adulte. Una dimensione che unisce lavoro artigianale, competenze e inclusione.

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.

Percorsi di e-learning + project work
Competenze per il Made in Italy - 40 ore
Competenze per la doppia transazione ditale ed ecologica - 50 ore
Competenze di cittadinanza per lo sviluppo sostenibile - 30 ore
Competenze impeditive secondo il modello olivettiano - 30 ore
Competenze imprenditoriali e per l'innovazione nella filiera agroalimentare - 80 ore

Percorsi di filiera
Certificazione delle competenze – Turismo - 160 ore
Certificazione delle competenze – Meccatronica - 200 ore
Certificazione delle competenze – Tessile, Abbigliamento e moda - 220 ore

Corsi finanziati

FIDELIZZAZIONE NEL TURISMO: STRATEGIE CONCRETE PER CREARE OSPITI RICORRENTI
3,5 ore - 10 dicembre 2026 - gratuito - online

TURISMO ACCESSIBILE: COME CREARE UN'OSPITALITÀ SENZA BARRIERE
7 ore - 14-16 dicembre 2026 - gratuito - online

GIOVANI E IMPRESE

Nuova serie di brevi video pensata per guidare i giovani tra le opportunità e le risorse utili per la crescita aziendale. Nel corso dei mesi, dodici video presenteranno altrettanti servizi strategici per avviare, proteggere o sviluppare il proprio business.



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!

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



ACCORDO BASATO SU INVESTIMENTI PER 100 MILIONI NEL TRIENNIO 2027-2029

ELECTROLUX, PREVALE IL SENSO DI RESPONSABILITÀ

DETERMINANTE IL RUOLO GIOCATO DA ISTITUZIONI, SINDACATI, IMPRESE E ASSOCIAZIONE DEGLI INDUSTRIALI DI PORDENONE

La prospettiva industriale dello stabilimento Electrolux di Porcia riparte dall'ipotesi di accordo definita ai primi di novembre al Ministero delle Imprese e del Made in Italy. Il confronto con i sindacati ha ridotto le eccedenze occupazionali, da gestire con uscite volontarie incentivate, e previsto investimenti per 100 milioni di euro nel triennio 2027-2029. Per Confindustria Alto Adriatico indica la capacità del territorio di affrontare la vertenza senza rinunciare alla propria vocazione manifatturiera.

Il Presidente **Michelangelo Agrusti** attribuisce un ruolo decisivo all'intesa tra istituzioni, sindacati, imprese e associazione industriale. «L'accordo raggiunto nella notte al Ministero delle Imprese e del Made in Italy rappresenta un risultato significativo, frutto di una trattativa complessa nella quale hanno prevalso il senso di responsabilità e la volontà di individuare una soluzione condivisa», osserva, richiamando il precedente della vertenza Wärtsilä. Le due crisi sono differenti, ma il metodo è comune: unire le forze del territorio per incidere sulle scelte industriali.

Il quadro delineato per Porcia comprende il mantenimento della produzione di lavasciuga, con almeno 140 mila unità annue. Restano inoltre in Italia attività considerate strategiche, dalla ricerca e sviluppo all'industrializzazione dei prodotti. Sono impegni rilevanti per un'area nella quale la filiera dell'elettrodomestico ha contribuito per decenni alla formazione di competenze tecniche, capacità imprenditoriali e occupazione.

«Desidero riconoscere il lavoro svolto dal Governo, dalla Regione Friuli Venezia Giulia, dalle organizzazioni sindacali e dalla stessa Electrolux», afferma Agrusti. È proprio la convergenza delle forze locali a rappresentare, secondo l'associazione, uno degli elementi da preservare nelle prossime sfide.

L'intesa non cancella infatti le criticità strutturali del settore, a cominciare dai costi energetici e dalla pressione della concorrenza internazionale. «L'accordo costituisce una base sulla quale lavorare, non il punto di arrivo», avverte Agrusti, che sollecita una politica industriale europea più incisiva. Accanto al piano Electrolux, Confindustria Alto Adriatico mantiene aperto un percorso per sviluppare un progetto industriale complementare nell'area pordenonese, con l'obiettivo di valorizzarne capacità produttive e opportunità di investimento.

ACCANTO AL PIANO ELECTROLUX, CONFINDUSTRIA ALTO ADRIATICO MANTIENE APERTO UN PERCORSO PER SVILUPPARE UN PROGETTO INDUSTRIALE COMPLEMENTARE NELL'AREA PORDENONESE

«Pordenone non intende abdicare alla propria vocazione nell'elettrodomestico», ribadisce il Presidente. La sfida sarà trasformare la salvaguardia dell'esistente in una prospettiva di sviluppo durevole, attraverso investimenti, competenze e iniziative industriali in grado di rafforzare il tessuto economico locale.

NELL'EX BIRRERIA DI PIAZZALE PALATUCCI

NUOVA SEDE PER L'ITS ACADEMY ALTO ADRIATICO



Dove un tempo si concentrava una parte della storia industriale di Pordenone, oggi trovano spazio le competenze chiamate a sostenere la manifattura di domani. L'ex Birreria di piazzale Giovanni Palatucci ospita la nuova sede dell'ITS Academy Alto Adriatico, inaugurata dopo un intervento di recupero promosso dal Comune. Il riuso dell'edificio risponde anche a una necessità delle imprese: disporre di tecnici preparati per l'innovazione produttiva.

L'investimento complessivo è di circa 9,1 milioni di euro, nell'ambito di un progetto sostenuto dal Pnrr. I lavori hanno restituito alla città circa 1.800 metri quadrati, organizzati in aule, laboratori, uffici, spazi comuni e auditorium, a servizio della comunità formativa. La struttura si affianca alle altre sedi dell'Academy e amplia gli ambienti nei quali gli studenti possono passare dall'apprendimento teorico all'applicazione di conoscenze e strumenti.

I numeri dell'ITS spiegano la portata dell'iniziativa. Gli iscritti complessivi sono 330, di cui 180 nuovi studenti nel biennio formativo 2026-2028, articolato in otto corsi. Il tasso di occupazione a dodici mesi dal diploma raggiunge il 95%: un indicatore che evidenzia il rapporto tra i percorsi di formazione tecnica superiore e le professionalità ricercate dalle aziende.

All'inaugurazione sono intervenuti, tra gli altri, l'assessore regionale **Sergio Emidio Bini**, il Sindaco di Pordenone **Alessandro Basso** e **Michelangelo Agrusti**, Presidente di Confindustria Alto Adriatico e della Fondazione ITS Academy Alto Adriatico. Proprio Agrusti ha richiamato il legame fra il futuro delle imprese e le nuove generazioni: «Senza i giovani non c'è trasformazione digitale delle nostre imprese».

L'offerta formativa comprende anche gli ambiti digitale, agroalimentare ed energetico e si sviluppa a contatto con il sistema delle aziende. Per gli studenti questo significa misurarsi con problemi e opportunità del lavoro; per le imprese, contribuire alla formazione di figure in grado di rispondere ai fabbisogni dei diversi comparti.

L'ex Birreria non sostituisce dunque soltanto una funzione precedente con una nuova destinazione. Diventa un luogo in cui la memoria produttiva della città incontra la formazione post diploma, mentre un investimento pubblico mette a disposizione ambienti progettati per sviluppare competenze richieste dall'economia locale.

NOVEMBRE	**(PN) DAZI USA E DOGANE: CLASSIFICAZIONE HTS, REGOLE DI ORIGINE E NUOVE MISURE TARIFFARIE (online)** 25 novembre | Food&Wine , Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(UD) VENDERE IN NORD EUROPA: STRATEGIE PER VENDERE NEI PAESI NORDICI (online) 30 novembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
DICEMBRE	**Progetto SEI - SOSTEGNO ALL'EXPORT DELL'ITALIA (online)** 01 dicembre - 31 dicembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	FIND YOUR TENDER (online) 01 dicembre - 31 dicembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	EEN – SPORTELLI IMBALLAGGIO ED ETICHETTATURA (online) 01 dicembre - 31 dicembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(UD) PIANO EXPORT DIGITALE (online) 01 dicembre - 31 dicembre | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(UD) INNOVAZIONE E DIGITALIZZAZIONE NEI PAGAMENTI INTERNAZIONALI (online) 03 dicembre | Food&Wine , Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(UD) E-COMMERCE GLOBALE: IVA E FISCALITÀ NELLE VENDITE ONLINE (online) 10 dicembre | Food&Wine , Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(UD) ORIGINE NON PREFERENZIALE DELLE MERCI - MADE IN (online) 16 dicembre | Food&Wine , Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

EXPORT FRONT DESK - INCONTRO PERSONALIZZATO CON ESPERTI ICE

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

INTERNAZIONALIZZAZIONE

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

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

UDINE – PROMOS ITALIA
udine@promositalia.com
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!

L'IMPORTANZA DI DIVERSIFICARE MERCATI

I NODI DELL'ENERGIA E DEL CREDITO



L'economista Marco Martella

L'economia mondiale regge, ma l'incertezza si traduce in costi concreti per le imprese. Prezzi energetici volatili, finanziamenti onerosi e mercati in trasformazione comprimono i margini e possono frenare gli investimenti anche senza una recessione. È il quadro illustrato dall'economista **Marco Martella**, già direttore delle sedi di New York e Trieste della Banca d'Italia, nel seminario «Economia in bilico», organizzato dalla Camera di Commercio Pordenone-Udine in Sala Bravo.

Il primo fronte è l'energia. Al 27 ottobre il gas europeo Ttf raggiunge 94,29 euro per MWh, il 225% in più rispetto all'inizio dell'anno; il Brent si attesta a 109,93 dollari. Ma il problema non è soltanto il greggio: secondo i dati Aie richiamati da Martella, diesel, gasolio e gpl restano particolarmente scarsi. Un rischio diretto per logistica, agricoltura, costruzioni e attività produttive, mentre le oscillazioni dei prezzi rendono difficile programmare costi e investimenti.

Il secondo nodo è il credito, con differenze marcate tra dimensioni aziendali. Ad agosto i prestiti alle piccole imprese risultano in calo del 4,6% su base annua, mentre quelli alle imprese maggiori crescono del 4,7%. Per le nuove operazioni fino a un milione di euro il tasso medio è del 4,40%, contro il 3,30% per importi superiori: il confronto riguarda gli importi finanziati, non la dimensione delle imprese. Non si registra una stretta creditizia generalizzata, ma il denaro costa di più e la domanda di finanziamenti per investimenti fissi si indebolisce; scorte, capitale circolante e rifinanziamenti sostengono invece parte del fabbisogno.

Per il tessuto produttivo del Friuli Venezia Giulia, fortemente legato a manifattura ed export, il quadro richiama l'importanza di diversificare mercati e fornitori, contenere la dipendenza energetica e rafforzare la gestione finanziaria.

C'è poi l'intelligenza artificiale: per le Pmi, ha sottolineato l'analisi, conta soprattutto l'adozione nei processi, insieme a competenze e capacità di adattamento.

OBIETTIVO RAFFORZARE LA CAPACITÀ DELL'ISTITUTO DI ATTRARRE COMPETENZE.

RACCOLTA FONDI PER RINNOVARE IL CRO DI AVIANO

Il Natale diventa un'occasione per contribuire al rinnovamento del Campus del Centro di Riferimento Oncologico di Aviano. La Fondazione CRO Aviano ETS ha avviato il 27 ottobre una campagna di raccolta fondi che coinvolge imprese e cittadini mentre sono già in corso i lavori di riqualificazione della struttura destinata ad accogliere medici, ricercatori e specializzandi italiani e stranieri. Gli omaggi solidali sostengono un intervento che può rafforzare la capacità dell'Istituto di attrarre competenze.

Il progetto, promosso dalla Fondazione per un importo di circa 1,5 milioni di euro, riguarda il Campus adiacente al CRO, progettato dall'architetto **Paolo Portoghesi**. Il cantiere è stato aperto a settembre e gli interventi proseguiranno nel 2027. Sono interessati 41 posti letto distribuiti in 31 camere, gli spazi comuni, gli arredi e gli impianti. Previsti anche lavori di efficientamento energetico e il miglioramento degli ambienti dedicati alla quotidianità e alle attività condivise. La Fondazione si è inoltre impegnata a sostenere la manutenzione ordinaria della struttura nei cinque anni successivi alla riqualificazione.



Il Campus non è soltanto una soluzione abitativa. Offre un punto di riferimento a professionisti che arrivano ad Aviano per formarsi e lavorare in un centro oncologico di ricerca, favorendo occasioni di incontro e collaborazione scientifica.

«La Fondazione è nata perché le imprese del territorio potessero affiancare, con interventi concreti, la sanità pubblica», ricorda **Michelangelo Agrusti**, Presidente della Fondazione CRO Aviano ETS e di Confindustria Alto Adriatico. Il Campus, aggiunge, risponde all'esigenza di «assicurare a chi viene al CRO per studiare e fare ricerca condizioni adeguate». La partecipazione alla campagna dà continuità a questo rapporto tra mondo produttivo, comunità e sanità pubblica.

«Sostieni la ricerca. Costruisci la cura» è il messaggio scelto per l'iniziativa natalizia. Le imprese possono aderire con omaggi aziendali solidali; i cittadini attraverso acquisti e donazioni. Tra le proposte figurano biglietti di auguri digitali e cartacei, confezioni gastronomiche e dolci delle festività realizzati con produttori locali: Casato Bertoia, Casearia Del Ben – Latteria d'Aviano, Azienda agricola Bruno Casagrande e Forno Follador.

Costituita nel 2012 per iniziativa dell'allora Unione Industriali di Pordenone, oggi Confindustria Alto Adriatico, e riconosciuta come Ente Filantropico del Terzo Settore, la Fondazione sostiene progetti per la ricerca, l'innovazione e la qualità delle cure.



Sono già in corso i lavori di riqualificazione della struttura destinata ad accogliere medici, ricercatori e specializzandi italiani e stranieri.



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.

IL PASSAPORTO DIGITALE
webinar - 02 dicembre

PROGETTO IDEOLOGIST
Sfida transfrontaliera condivisa

EPR E NUOVO REGOLAMENTO IMBALLAGGI (PPWR)
Servizio di consulenza

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

PERITI ED ESPERTI
Iscrizioni online sulla piattaforma ServiziOnLine

APP "IMPRESA ITALIA"
Aggiornamenti settimanali per le imprese

DIFENDERSI DALLE TRUFFE
Attenzione ai falsi bollettini o richieste di pagamento!



IA GENERATIVA IN AZIENDA: DALLA TEORIA ALLA PRATICA QUOTIDIANA
webinar - Venerdì 11 dicembre 2026 (10:00-11:30)

La Camera di Commercio di Pordenone-Udine, in collaborazione con InfoCamere, propone un evento formativo online dedicato alle applicazioni pratiche dell'Intelligenza Artificiale (IA) per il tessuto imprenditoriale del territorio. L'incontro è studiato per tradurre i concetti teorici in soluzioni immediatamente applicabili nella realtà aziendale.

STUDI STATISTICA E PREZZI

INDICI FOI SENZA TABACCHI
Diffusione il 16 dicembre (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!