

UdineEconomia

Settembre 2013 - N. 7

Mensile di attualità economica e culturale della Camera di Commercio di Udine



Registrazione Tribunale di Udine n. 7 del 18 Febbraio 1984
Poste Italiane Spa - Spedizione in abbonamento postale 70% - NE/UD

Taxe percue - Tassa riscossa

Per la pubblicità rivolgersi a: EURONEWS
Telefono 0432-512270 - 0432-292399 - 0432-202813

L'INTERVISTA



"Agganciare la ripresa

pag. ► 2

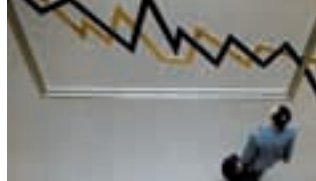
CASA MODERNA



Nuove tendenze dell'abitare

pag. ► 5

CONGIUNTURA



Resta il pessimismo

pag. ► 12

Nuovo slancio alla Cciaoa



Interviste e approfondimenti a pagg. 2 e 3

di Daniele Marini*

Viviamo un'epoca di trasformazione radicale dove i paradigmi di sviluppo tradizionali vengono rivisitati in profondità. Anche il sistema produttivo del Nord Est non è esente da quest'ondata, perché non esistono zone franche o autonomie particolari che possano proteggere. Inutile ricordare quante siano le imprese che hanno chiuso o attraversano una fase di grande difficoltà, quanti i lavoratori che hanno perso la propria occupazione e gli imprenditori che - purtroppo - sono arrivati a compiere gesti estremi. Ciò genera comprensibilmente una forte preoccupazione e tensione, a maggior ragione perché per quasi trent'anni il territorio ha conosciuto una crescita economica e sociale di assoluto rilievo, offrendo elevati livelli di benessere diffusi e duraturi a un'ampia gamma di popolazione. Basti ricordare come fino a metà del decennio precedente (7-8 anni fa,

Lo sviluppo passa attraverso la collaborazione impresa-territorio

...eppure sembra trascorso un secolo...) le imprese non riuscivano a trovare una manodopera sufficiente alle esigenze. Era il lavoro che andava in cerca delle persone. Oggi, la situazione è radicalmente mutata. E non solo la crisi morde ancora, ma viviamo in una situazione di incertezza sul futuro: non sappiamo quando questa crisi finirà, quali scenari ci troveremo di fronte... l'unica certezza di cui disponiamo è, paradossalmente, l'incertezza. O, meglio, aumenta la consapevolezza che "dopo" non sarà più com'era "prima". Allora, è necessario velocemente attrezzarsi a individuare nuovi paradigmi,

nuovi criteri per convivere con questa situazione che più che una fase anomala, è la nostra eccezionale normalità, la condizione che ci accompagnerà ancora per alcuni anni (benché nessuno sia in grado di fare previsioni certe). Non esistono ricette, per il sistema produttivo, valide ed estendibili a tutti indistintamente. Tuttavia, vi sono alcune tendenze che accomunano le imprese che, nonostante la crisi, hanno saputo solcare i mercati positivamente. In sintesi, è possibile individuare i seguenti processi: 1) l'apertura ai mercati esteri costituisce, complice una perdurante fiacchezza della domanda interna,

un fattore di crescita fondamentale. Se tale propensione può essere plausibile per le imprese di dimensioni più grandi, ciò non di meno sono diverse le piccole che vanno a traino e che in questo modo escono dal mercato domestico; 2) conseguente al punto precedente, sono i processi di innovazione che devono essere realizzati al fine di aumentare il valore aggiunto: è l'investimento nella dimensione "immateriale" della produzione (estetica, design, qualità e ricerca dei materiali,...) a costituire un aspetto chiave del vantaggio competitivo; 3) l'aggregarsi - in diversi modi - fra imprese, il costituirsi in

una filiera strutturata, rappresenta un ulteriore elemento di vantaggio, in particolare per le imprese di dimensioni più piccole; 4) la flessibilità della produzione, la personalizzazione dei prodotti, la professionalità del capitale umano e la centralità del/vicinanza al cliente rappresentano gli obiettivi strategici da perseguire. A queste linee di tendenza, però, si deve aggiungere una nuova consapevolezza. Perché, a ben vedere, non si può dire che i fattori precedenti manchino alle imprese nordestine: in modo più o meno implicito sono almeno in parte presenti. Ma devono essere maggiormente indivi-

duati e, soprattutto, esplicitati, progettati e gestiti in modo meno estemporaneo e più formalizzato. Oltre a ciò, la consapevolezza dev'essere anche nell'idea che lo sviluppo passa attraverso una rinnovata complicità fra impresa e territorio. L'impresa come creatrice di un valore che va oltre il prodotto o il servizio realizzato. Tale valore risiede nella sua capacità di costruire una relazione positiva con i mondi che la circondano: è la dimensione della reputazione e dell'apprezzamento sociale. È l'impresa generatrice di valore condiviso con il territorio.

*Università di Padova

L'INAUGURAZIONE



Il Parco raddoppia

pag. ► 14

ASSOPANNELLI



Il futuro del legno

pag. ► 17

LA NOVITA



Arriva Future Forum

pag. ► 20-21

A tu per tu con il Presidente Da Pozzo confermato per altri 5 anni alla guida della Camera di Commercio

ATTUALITÀ

L'INTERVISTA

"Agganciare la ripresa"

L'imperativo è guardare sempre avanti e valorizzare il sistema produttivo

Rosalba Tello

"Impugnativo ed entusiasmante". Se dovesse definire il mandato appena concluso che l'ha visto alla guida dell'ente camerale - ora rinnovatogli all'unanimità -, Giovanni Da Pozzo utilizzerebbe solo questo paio di sintomatici aggettivi: impegnativo, perché calato nei 5 anni attraversati dalla più grave crisi economica vissuta nel nostro paese; entusiasmante, perché, nonostante la fatica e gli ostacoli, la "macchina" della Camera di Commercio si è confermata quanto mai utile alle imprese, offrendo vicinanza e sostegno concreti.

"Proprio le difficoltà del periodo - commenta il presidente - hanno motivato la giunta e il consiglio a ritagliarsi un ruolo ancora più incisivo. Percorrendo due strade: da una parte continuando a condurre l'ente con una logica di ordinarietà per garantire i servizi classici della Camera, dall'altra supportando, ove si poteva, il sistema economico aprendo all'innovazione e facendo leva allo stesso tempo sull'esperienza".

Certo, forse si poteva fare di più "se ci fosse stata da parte della Regione una maggiore consapevolezza del ruolo della Cciaa, ente che, ribadiamolo, lavora a disposizione delle imprese". Ruolo finora poco percepito dal governo regionale, sottolinea Da Pozzo: "si è persa un'occasione. Solamente con uno sforzo congiunto dei players si sarebbero potuti portare a casa maggiori risultati". Oggi però le premesse per una proficua sinergia sembrano finalmente esserci, "e ci fanno ben sperare in una migliore volontà della Regione di cooperare su tanti te-

I rapporti con la Regione "le premesse per una sinergia sono buone". "Con uno sforzo congiunto di tutti porteremo a casa maggiori risultati"

mi che stanno a cuore alle nostre imprese".

Nei prossimi 5 anni bisognerà agganciare alla ripresa, tenendo sempre d'occhio il contingente (credito, incentivazione imprenditoriale giovanile e femminile, internazionalizzazione, innovazione) ma guardando avanti "individuando la formula con cui la nostra regione potrà esprimersi". Dalla riconferma di Da Pozzo alla presidenza dell'ente camerale il mondo dell'imprenditoria si attende che la Cciaa sia un interlocutore burocraticamente snello, che sui problemi di sua competenza risponda dimostrando anche la sua vicinanza: "non bisogna trascurare l'aspetto psicologico, mai come in questo momento importante per incoraggiare le imprese, spesso si sentono abbandonate".

E se Da Pozzo sa bene quel che l'economia locale si attende dal suo mandato bis, ecco invece cosa si aspetta lui dal consiglio rinnovato: "idee, stimoli, apertura". Anche le imprese dovranno fare la loro parte: "siino propositive per affrontare la sfida in una chiave moderna. L'economia è sempre più integrata e interagisce fra settori, le problematiche non sono di una categoria o dell'altra ma di un intero mondo economico, le distinzioni

vanno fatte semmai per dimensioni e non più per settori", di qui l'invito all'aggregazione più volte sollecitata.

Il consiglio ringiovanito e con nuovi ingressi femminili non è necessariamente un plus valore, bensì il sintomo di una società che cambia: "non si è più bravi perché si è donne o giovani, ma perché si posseggono delle competenze. La difficoltà di dare spazio a nuove leve è stata finora data, piuttosto, da chiusure di tipo culturale, ma le capacità di esprimere oggi le proprie professionalità sono a pari titolo". Da Pozzo però non nasconde, al di là del positivo dato dell'abbassamento dell'età media dei rappresentanti di categoria in Cciaa, la forte preoccupazione della crisi che attanaglia proprio i più giovani: "Il Fvg è all'ultimo posto per il numero di imprenditori under35; vuol dire che i nostri ragazzi non credono più nell'avventura imprenditoriale o che forse non riescono a percepire le opportunità offerte".

Formazione, sostegno al credito, promozione all'estero, sono alcuni degli sforzi che l'ente camerale compie per dare concreti segnali di fiducia, non solo ai giovani. A chi ha chiuso l'attività, "ma che nel Dna ha questa passione", Da Pozzo consiglia di continuare a dare il proprio contributo allo sviluppo dell'economia, con l'auspicio che la fiscalità e le norme asfissianti trovino a livello nazionale presto un allentamento. Il Confidi possiede strumenti utili alle imprese, ma sebbene i tempi previsti negli ultimi bandi fossero stretti, non sempre è possibile burocraticamente armonizzare un processo che interseca banca, Consorzio, Camera e imprese. Unioncamere, in ge-

nerale, molto potrebbe fare, "ma si tratta di un tema che è in mano al Ministro e non so se è all'interno delle priorità del governo".

Intanto Da Pozzo spinge a guardare al futuro, puntando su ciò che di eccellente abbiamo "e che nessuno mai ci toglierà: il made in Italy. Arredo, meccanica, ma soprattutto (anche a livello regionale) agroalimentare, un passepartout valido per far emergere il resto del sistema". E a proposito di futuro, la Cciaa sta allestendo un evento di richiamo (il "Festival del futuro") che trasformerà per oltre un mese il Friuli Future Forum in un importante punto di incontro di personaggi illustri provenienti da tutto il mondo (Ocse, Scuola di Palo Alto, Copenhagen Institute for Future Studies, Università, e via dicendo), che porteranno nella nostra regione il loro contributo e le loro prestigiose esperienze.

Il made in Italy e i giovani "sono un valore aggiunto"

Prematuro parlare di futuro a lungo termine, se l'argomento verte la guida della Camera post Da Pozzo: 10 anni, comunque, come lo stesso presidente Cciaa ha più volte affermato, sono sufficienti ad esprimere il massimo delle proprie competenze, e anche dell'entusiasmo. "Due mandati sono abbastanza per qualsiasi incarico, poi bisogna passare ad altro e trovare nuovi stimoli, lasciando alle nuove leve l'impegno di proseguire la strada tracciata".



IL CURRICULUM

Alla guida dal 2008

Nato a Tolmezzo il 28 agosto 1955, Giovanni Da Pozzo è sposato e ha due figlie. Laureato in Economia e Commercio nel 1978 all'Università di Padova, è titolare dell'azienda di famiglia, Da Pozzo Elio Sas. È presidente della Camera di Commercio di Udine a partire dal settembre 2008, dopo averne retto la presidenza per alcuni mesi subentrando all'ingegner Adalberto Valduga. Dal gennaio 2012 è presidente dell'Unioncamere Friuli Venezia Giulia e, tra gli altri incarichi ricoperti, è presidente di Confcommercio della provincia di Udine, Amministratore Delegato di Confidi Friuli, Consigliere di Mediocredito Fvg Spa. Tra gli incarichi nazionali: è Presidente di Finpromoter Roma, Consigliere di Assoconfidi Italia, Presidente del Comitato Tecnico Scientifico del Consorzio camerale per il credito e la finanza della Cciaa di Milano.

VERSO IL NUOVO QUINQUENNIO

Investiti 19 milioni di euro dal 2008 al 2012

"Una Cciaa dinamica e snella"

«Nei cinque anni appena trascorsi abbiamo messo in piedi tanti progetti, con l'obiettivo di stare il più possibile vicini alle imprese, in quello che è stato sicuramente il periodo economico più difficile della storia della nostra Repubblica». Così il presidente Giovanni Da Pozzo ha commentato il mandato appena concluso. E se a livello nazionale l'Italia non è ancora riuscita a svoltare risolvendo i suoi problemi strutturali, «in regione possiamo e dobbiamo fare tanto - ha aggiunto -. A partire da noi Cciaa, ciascuno deve dare il massimo, e il sistema camerale, pur sapendo che nessuno ha la bacchetta magica, ha cercato in questi anni di realizzare un percorso di riorganizzazione e auto-razionalizzazione importante, sia a livello italiano sia a livello di Fvg». Un quinquennio che è stato infatti contrassegnato dalla riforma delle Cciaa che, fra varie innovazioni, ha rafforzato proprio le Unioncamere regionali, in quell'ottica di risparmio e ottimizzazione dei servizi che ha guidato e sta continuando a guidare anche l'Unioncamere Fvg.

I temi affrontati dalla Cciaa di Udine nel quinquennio appena trascorso sono stati numerosi «e si è cercato di affrontarli con attenzione ai profondi mutamenti che si sono verificati, in-



stendo dal 2008 al 2012 circa 19 milioni di euro complessivi per la promozione e lo sviluppo dell'iniziativa economica, con sempre maggior ascolto e raccordo con le Pmi, ma anche con associazioni di categoria e con un sempre più marcato lavoro di rete con le partecipate strategiche e altre istituzioni ed enti di sviluppo del territorio». Procedendo a grandi linee, dall'orientamento di base per aspiranti imprenditori e neoim-

prenditori ai contributi di supporto alla nascita e allo sviluppo delle Pmi, soprattutto di quelle femminili e giovanili. Dalle iniziative a tutela della concorrenza e della proprietà industriale alla promozione della mediazione finalizzata alla conciliazione. Dalla formazione permanente al sostegno dei percorsi di innovazione, aggregazione e internazionalizzazione delle imprese, fino alle funzioni svolte su delega regionale e all'atten-

tività di controllo del raggiungimento degli obiettivi strategici, cercando di rispondere con puntualità e celerità alle imprese, tanto che «nel quinquennio, oltre 180.000 pratiche sono state curate solo dal Registro imprese, soprattutto per via telematica, e particolare attenzione è stata data alla tempestività dell'erogazione del servizio, con più dell'85% delle pratiche concluse entro 5 giorni dalla richiesta», ha sottolineato Da Poz-

zo. «Queste linee restano la base di azione su cui si fonderà anche il nuovo mandato - ha garantito il presidente -, con la volontà di offrire ai nostri interlocutori una Cciaa dinamica, snella, proiettata al futuro».

L'esempio del Registro Imprese: oltre 180.000 pratiche curate, soprattutto per via telematica, con più dell'85% concluse entro 5 giorni dalla richiesta

e fulcro di una rappresentanza delle istanze dell'economia ai massimi livelli, poiché - ha ricordato Da Pozzo - i rappresentanti del Consiglio camerale esprimono tutte figure apicali all'interno delle categorie economiche».

E se «qualche segnale di ripresa sembra intravedersi a livello internazionale e nazionale - ha aggiunto -, speriamo che ciò possa trascinare positivamente anche il nostro territorio. Perché qui, in questi anni, abbiamo perso moltissime posizioni su quelli che erano capisaldi, dall'export all'accesso al credito.

UdineEconomia

mensile fondato nel 1984

Direttore editoriale:
Giovanni Da Pozzo

Direttore responsabile:
Daniele Damele

Caporedattore:
Davide Vicedomini

Ufficio stampa:
Chiara Pippo

Editore e Redazione:
Camera di Commercio di Udine
Via Morpurgo 4 - 33100 Udine
Tel. 0432 273111/543
mail: urp@ud.camcom.it

Progetto grafico:
Colorstudio

Impaginazione/Fotoliti:
Digigraf - Udine

Stampa:
Centro Servizi Editoriali S.r.l.
Via del Lavoro 18
36040 Grisignano di Zocco (VI)

Fotoservizi:
Tassotto & Max Snc - Udine

Archivio:
C.C.I.A.A. - Tassotto & Max Snc

Per la pubblicità rivolgersi a:
EURONEWS
Tel. 0432 512270-292399-202813

La tiratura del mese di luglio, è stata di 47.500 copie

Misure per il credito, internazionalizzazione e maggiore collaborazione con il territorio: queste le principali linee

ATTUALITÀ

L'ELEZIONE

Consiglio rinnovato

Solo otto le riconferme. Forte la presenza di giovani e donne. 8 sono under 40

Giovanni Da Pozzo è stato rieletto all'unanimità dal nuovo consiglio della Camera di Commercio di Udine, che si è insediato ufficialmente lunedì 9 settembre. Due le linee d'azione indicate subito dal presidente: una per fare fronte alle priorità contingenti di questa economia tormentata da una lunga crisi - soprattutto misure per stimolare la nascita di imprese giovanili, per agevolare l'accesso al credito, per supportare l'internazionalizzazione delle Pmi - e una per guardare al futuro, individuando nuovi modelli di sviluppo del sistema produttivo del Friuli per i prossimi anni, valorizzando le collaborazioni con il territorio, con la Regione, con le categorie. Tutto questo, confidando che la Cciao di Udine, la più antica istituzione friulana fondata 207 anni fa, «sia sempre più una Camera snella, veloce, vicina alle imprese e innovativa, che sappia guardare avanti e costruire ancora su quanto ha fatto», ha detto.

Per quanto riguarda il Consiglio camerale - passato da 27 a 28 componenti grazie all'ingresso, per la prima volta, di un rappresentante dei liberi professionisti -, Da Pozzo ha sottolineato che si è rinnovato quasi completamente, praticamente per i due terzi. Sono infatti solo 8 le riconferme: oltre a Da Pozzo, ci sono Ivan Baiutti, Franco Buttazzoni, Rosanna Clocchiatti, Giuseppe Pa-



van, Stefano Petris, Alessandra Sangoi e Graziano Tilatti. Il nuovo consiglio ha peraltro una forte presenza di giovani e donne. Sono 8 i consiglieri con meno di 40 anni: il più giovane è Tommaso Passoni, classe 1983, seguito da Vera Fedrigo (1982), Rosanna Clocchiatti e Barbara Puschiasis (1980), Matteo Tonon (1979), Matteo Di Giusto (1976), Andrea Cumini (1975)

L'età media sfiora così i 47 anni e le donne sono in tutto 10, mentre erano 4 nel precedente mandato

e Ivan Baiutti (1974). L'età media sfiora così i 47 anni e le

donne sono in tutto 10, mentre erano 4 nel precedente mandato. Interrogato dai giornalisti, il presidente Da Pozzo ha sottolineato che «per quanto mi riguarda, ritengo che questo sarà il mio mandato conclusivo alla guida della Cciao, perché credo che 10 anni siano un periodo sufficiente, prima per impostare delle linee d'azione e poi per concretizzarle con respiro futuro, un periodo suffi-

ciente per esprimere correttamente la propria creatività. Per questo - ha detto - lavoreremo per aiutare un ricambio, supportando la preparazione dei giovani in cui credo e verso cui sono pienamente fiducioso».

Il consiglio si riunirà la prossima volta entro fine settembre per eleggere la Giunta camerale. Il nuovo consiglio è così formato: per l'Agricoltura: Rosanna Clocchiatti e Paolo Fantin;

per l'Artigianato Franco Buttazzoni, Francesca Comello, Vera Fedrigo, Graziano Tilatti e Barbara Zanon; per il Commercio Antonella Colutta, Andrea Cumini e Giorgio Sina, oltre al presidente Da Pozzo; per Consumatori e utenti Barbara Puschiasis; per le Cooperative Enzo Gasparutti; per Credito e assicurazioni: Giordano Zoppolato; per l'industria: Clara Maddalena, Tommaso Passoni, Stefano Petris, Alessandra Sangoi, Matteo Tonon; per

Da Pozzo "Lavoreremo per aiutare un ricambio, supportando la preparazione dei giovani in cui credo e verso cui sono pienamente fiducioso"

i Liberi Professionisti Lorenzo Sirch; per i Servizi alle imprese Ivan Baiutti, Matteo Di Giusto, Giuseppe Pavan, Lucia Cristina Piu; per le Organizzazioni sindacali dei lavoratori Roberto Muradore; per Trasporti e spedizioni Rodolfo Flebus; per il Turismo Antonio Dalla Mora, Paola Schneider

La prima seduta, prima dell'elezione del presidente, è stata presieduta dal "consigliere anziano", Rodolfo Flebus.

UNIVERSITÀ/1

La ricerca

Immobiliare trasparente

Regole condivise per garantire trasparenza nel mercato immobiliare. Le propone l'Università di Udine, nell'ambito del progetto "Due diligence immobiliare", sviluppato con l'obiettivo di identificare i criteri cui attenersi per valutare in modo chiaro gli immobili nel momento della compravendita così da aumentare le garanzie per tutte le parti in causa.

Il progetto - come ha spiegato il prof. agg. Paolo Fedele, dell'ateneo udinese - è stato realizzato dal Laboratorio di Ricerca Economica e Manageriale (LAREM) del Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche dell'Università degli Studi di Udine grazie al cofinanziamento concesso dalla Banca Popolare Friuladria - Crédit Agricole. Un gruppo di agenzie immobiliari della regione si è poi reso disponibile a "testare" in via preliminare le proposte emerse dello studio.

"Due diligence immobiliare" valuta le case nel momento della compravendita così da aumentare le garanzie per le parti in causa

Da quali esigenze del mercato immobiliare si sviluppa il progetto?

"L'esigenza di maggiore trasparenza - ha sottolineato il ricercatore - nasce dalle evoluzioni in atto nel mercato immobiliare. In primo luogo, in una fase economica di for-



ti incertezze, la percezione di scarsa trasparenza da parte di acquirenti e venditori può disincentivare le transazioni. In secondo luogo, è ipotizzabile che in futuro famiglie ed imprese divengano più mobili di quanto siano state finora e si spostino con frequenza verso territori che conoscono poco. Per garantire il corretto funzionamento del mercato immobiliare, sarà quindi necessario fornire in modo più rapido, dettagliato e trasparente un maggior numero di informazioni relative agli immobili".

Quali sono state, quindi, le finalità?

"Il progetto - ha precisato Fedele - puntava a definire una procedura di due diligence per il mercato immobiliare del Friuli Venezia Giulia. Il gruppo di lavoro ha dapprima condotto l'analisi delle best practice internazionali in materia. Ha poi analizzato i sistemi informativi in uso presso le agenzie immobiliari che si sono prestate a fare da "caso pilota". Al termine di questa fase di anali-

si, è stata realizzata la "scheda per la due diligence". Essa presenta l'articolazione delle voci da raccogliere e mettere a disposizione delle parti per definire un prezzo coerente con le caratteristiche dell'immobile. Ciascuna voce è corredata dall'indicazione della fonte informativa (cioè come trovare l'informazione). La scheda fotografica in che misura l'immobile si trova inserito nella rete dei servizi pubblici e privati relativi a: istruzione, sanità, tempo libero e sport, servizi postali e bancari. Sono state poi redatte le "linee guida per la procedura di due diligence", cioè le modalità da utilizzare per aggiornare le schede. Al momento le agenzie che hanno accettato di fungere da "pilota" stanno sperimentando l'applicazione della scheda e della procedura con il supporto dei loro informatici. Infine, i contenuti dello studio saranno validati dai principali stakeholder del mercato immobiliare attraverso una serie di incontri ad hoc".

Mara Bon

UNIVERSITÀ/2

Novità anche dal gene delle pesche

La stufa per l'Africa

È approdato alla Fao, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura con sede a Roma, il progetto internazionale "Benefici agricoli e ambientali derivanti dall'utilizzo del carbone vegetale nei Paesi africani- Bebi" (www.bebiproject.org) coordinato dall'Università di Udine. I risultati del progetto sono stati illustrati lo scorso 6 settembre ai rappresentanti di Nazioni Unite, Unione europea, Unione africana, Comunità economica degli Stati dell'Africa occidentale (Ecowas), organizzazioni non governative e investitori internazionali. Finanziato dal programma "ACP Science

Il progetto "Bebi" vuole contribuire alla conservazione delle foreste e all'aumento della produttività agricola in Africa

and Technology Programme" dell'UE, "Bebi" vuole contribuire alla conservazione delle foreste e all'aumento della produttività agricola in Africa, incentivando l'utilizzo del carbone vegetale (carbonella o biochar), che ha notevoli proprietà fertilizzanti. Il carbone viene prodotto da un innovativo fornello da cucina - la stufa pirolitica chiamata "Elsa Stove", sviluppata e brevettata dall'Università di Udine, che, non producendo fumo, può portare sensibili benefici alla salute delle popolazioni rurali. L'obiettivo di "Bebi" secondo i ricercatori può

essere perseguito promuovendo l'impiego nei villaggi, su larga scala, di questa particolare stufa ad alto rendimento energetico e zero emissioni nocive. In tal modo si riduce al minimo la produzione di monossido di carbonio e particolato, tra le cause principali delle emissioni inquinanti nelle abitazioni che provocano, ogni anno, milioni di morti nei Paesi in via di sviluppo causati da malattie dell'apparato respiratorio. Inoltre, l'adozione di questa stufa che brucia biomasse vegetali disincentiverebbe l'abbattimento di intere foreste; fenomeno che favorisce l'effetto serra, la desertificazione e il degrado dei suoli. Infine, esperimenti in ambiente controllato e in pieno campo, hanno evidenziato, dopo la distribuzione del carbone vegetale al suolo, la possibilità di raddoppiare la produzione agricola, soprattutto nei suoli meno fertili e caratterizzati da una maggiore acidità. Al progetto "Bebi" lavora un gruppo di ricerca del Dipartimento di scienze agrarie e ambientali dell'Ateneo di Udine coordinato da Alessandro Peressotti. Partner dell'iniziativa sono il Cnr, le università di Lomè (Togo), Njala (Sierra Leone) e Cape Coast (Ghana) e le ong Asa-Initiative (Ghana), Sauve-Flore (Togo) e Cord (Sierra Leone).

Bianca o gialla? Scoperto il gene che decolora la polpa delle pesche

Un gruppo di ricercatori dell'Università e dell'Istituto di Genomica applicata di Udine e del Centro di ricerca per la frutticoltura di Roma ha scoperto il gene responsabile del colore, bianco o giallo, della polpa delle pesche. La scoperta fornirà informazioni utili per il miglio-



Un gruppo di ricercatori ha scoperto il gene responsabile del colore, bianco o giallo, della polpa delle pesche

ramento genetico e per ottenere frutti di pesca di elevata qualità che possano combinare le caratteristiche migliori sia delle varietà bianche che di quelle gialle. I risultati della ricerca rappresentano anche un esempio di spiegazione degli effetti della selezione artificiale compiuta dall'uomo per migliorare le piante coltivate. Il team impegnato nello studio, lo stesso che ha decodificato il genoma del pesce, è guidato da Giannina Vizzotto e Michele Morgante del Dipartimento di scienze agrarie e ambientali dell'ateneo friulano.

Il tuo stile, un'unica scelta.



90
ANNIVERSARY

www.calligaris.it

calligaris 

ITALIAN
SMART DESIGN
SINCE 1923

Appuntamento con Casa Moderna giunta alla sessantesima edizione

UDINE E GORIZIA FIERE

DAL 28 SETTEMBRE AL 7 OTTOBRE

Casa Moderna N.º 60 Benvenuti!

Davide Vicedomini

L'appuntamento è da segnare assolutamente sull'agenda: 28 settembre 2013, scatta l'ora X per Casa Moderna. La Fiera più importante del Triveneto compie 60 anni. Sessantesima edizione tutta da vivere fino a lunedì 7 ottobre. Nei padiglioni del quartiere di Martignacco si potranno toccare con mano i migliori prodotti e materiali del settore casa. Stili e novità a confronto, aziende e professionisti a disposizione dei consumatori con la speranza di dare una risposta con i numeri alla crisi. "E' il nostro fiore all'occhiello - sottolinea la Presidente di Udine e Gorizia Fiere, Luisa De Marco - E' un punto di riferimento nel nord Est. E visto che siamo arrivati a 60 edizioni non potevamo farci mancare nulla, nemmeno il momento solenne".

La mostra. Ed ecco quindi che la storia, l'economia, le tradizioni, gli usi e i costumi rivivono in una speciale mostra. Nel padiglione 9 la mostra "Domestiche Rivoluzioni" - mobili, oggetti, emozioni quotidiane - ripercorrerà i decenni che vanno dal 1953 al 2013 attraverso un percorso di indagine a tutto tondo sul contributo che questa manifestazione ha offerto al territorio di riferimento, includendo anche alcune "icone della modernità" di indiscutibile valore.

Gli altri padiglioni. E poi spazio alle nuove tendenze. Il percorso espositivo di Casa Moderna riguarderà non solo l'area living, i complementi d'arredo, gli accessori e le soluzioni di alto design, ma esplorerà anche l'arredo bagno, l'arredo per esterno e giardino soffermandosi sui settori dei serramenti, rivestimenti e dell'impiantistica.

A Udine Fiere le migliori firme dell'arredamento. 500 gli espositori, una mostra inedita e i consigli degli architetti



L'appuntamento cade in una fase complicata e complessa come quella che l'intero sistema economico sta attraversando con una contrazione dei consumi. Ma la svolta potrebbe arrivare dall'importantissima misura varata recentemente dal Governo italiano in fatto di ristrutturazioni. E' stato infatti approvato in via definitiva il decreto legge 63 "Bonus Mobili" che per tutto il 2013 consentirà l'accesso ad una detrazione del 50% sulle spese sostenute per l'acquisto di mobili e grandi elettrodomestici di classe A++ destinati a case oggetto di ristrutturazione. "Un provvedimento - spiega De Marco - che speriamo possa contribuire a rilanciare sia il settore del legno-arredo in forte sofferenza, sia l'economia e i consumi interni in generale. E quindi Casa Moderna diventa quest'anno anche l'occasione giusta per chi deve ristrutturare casa o rinnovarla".

La mostra ripercorrerà i decenni che vanno dal 1953 al 2013 attraverso il contributo che questa manifestazione ha offerto al territorio di riferimento

L'architetto consiglia. Il consumatore in questo viaggio del design non verrà però lasciato solo. Richiestissima e molto apprezzata torna l'iniziativa "L'Architetto Consiglia": il servizio di consulenze gratuite, su prenotazione, che uno staff di architetti professionisti del settore offrirà ai visitatori durante tutti i giorni della manifestazione. "Questo apprezzato e utile servizio, realizzato in collaborazione con l'Ordine degli Architetti di Udine e allestito al padiglione 6, - precisa la Presidente - consentirà al pubblico di porre domande e ricevere risposte concrete, consigli, suggerimenti su come costruire, rinnovare e arredare la propria casa, come illuminarla,



quali colori e materiali usare." Ogni consulenza avrà la durata di 40 minuti e per meglio focalizzare le proprie esigenze,

A disposizione per ogni visitatore che lo vorrà un servizio di consulenze gratuite di architetti professionisti della durata di 40 minuti

è meglio portare con sé alcune foto, la planimetria del locale, misure etc. Per prenotare la consulenza sarà sufficientemente telefonare in Fiera oppure, durante la manifestazione, rivolgersi al personale dedicato.

te telefonare in Fiera oppure, durante la manifestazione, rivolgersi al personale dedicato.

Casa biologica. Una fiera importante come questa, che è punto di riferimento per il Nord Est, non trasalca l'attualità e la richiesta sempre più forte di eco-sostenibilità: continuerà infatti a crescere dentro Casa Moderna la sezione Casa Biologica con un intero padiglione dedicato alle aziende, ai prodotti, ai professionisti e ai progetti del settore della bioedilizia e della bioarchitettura. L'attenzione di Udine e Gorizia Fiere per l'ambiente e per l'energia da fonti rinnovabili non si traduce solo nelle manifestazioni fieristiche organizzate, ma anche nella recente riattivazione della centralina idroelettrica sita dentro il quartiere e che già da alcuni mesi produce energia elettrica sfruttando il salto del corso d'acqua che attraversa e caratterizza il polo espositivo friulano. Il quartiere fieristico, facilmente raggiungibile dagli sbocchi autostradali e vicinissimo ad una città su misura e da visitare come Udine, si sviluppa infatti nel contesto naturalistico del Parco del Cormôr, cornice verde in sintonia con la parte eco-friendly di Casa Moderna e con i prossimi sviluppi del nuovo Orto Botanico proprio nell'area della Fiera.

Talk show. Innumerevoli i talk show, gli incontri tecnici, i convegni che si susseguiranno nel corso delle giornate. Un modo anche per confrontarsi e comprendere tutte le dinamiche dell'arredo design.

Orari. Da lunedì a venerdì 15.00-21.00; sabato e domenica 10.00-21.00. Per maggiori info: www.casamoderna.it, Udine e Gorizia Fiere SpA tel. +39/0432/4951 info@udinegoriziafiere.it www.udinegoriziafiere.it

GOOD Dal 31 ottobre al 3 novembre 2013 la quarta edizione

Il cibo in un mondo che cambia

E' appena nata ma si sta già affermando come l'alternativa al Gusto di Torino. Stiamo parlando di Good, il piacere della buona tavola che arriva direttamente alla Fiera di Udine. La quarta edizione potrebbe essere quella della svolta vuoi per le iniziative in corso d'opera vuoi per la popolarità raggiunta anche da alcuni friulani sui palcoscenici televisivi (i "master chef" Bastianich e Manfè). Occhi e "palati" puntati quindi verso la quattro giorni, dal 31 ottobre al 3 novembre.

E che il Friuli sia una terra di cibo d'eccellenza se ne po-

tere, il Concorso richiede ai concorrenti la preparazione di uno o più menù per il pranzo di Natale sviluppando le tematiche che caratterizzano l'edizione 2013 del Salone.

L'idea è nata - spiega la Presidente di Udine e Gorizia Fiere, Luisa De Marco - dall'intreccio che stanno suscitando i vari show cooking. Questo

mondo fatto di ricette, di nuovi linguaggi, doveva necessariamente essere coinvolto. Vogliamo che Good non sia solo una vetrina di quattro giorni ma che se ne parli anche per tutti gli altri mesi. Dobbiamo comunicare fuori dalla nostra terra le nostre eccellenze e i food blogger possono essere degli ottimi intermediari"

Sarà una Fiera 2.0 molto all'insegna del web. Slow Food lancerà infatti l'iniziativa Osteria 2.0, ossia un luogo di incontro che promuove la conoscenza del vino innovandone il rapporto con la società e i cambiamenti in atto. In questo spazio saranno rappresentate circa un centinaio di cantine con i vini recensiti per Slow



Wine 2014, guida che sarà presentata al pubblico in occasione di Good.

Cibo e Identità. Cibo e Relazioni Sociali. Cibo e Salute. Cibo e Budget Economico. I Mestieri del Cibo saranno le aree tematiche generali su cui si svilupperà la 4ª edizione che vedrà anche la partecipazione di alcune aziende vitivinicole dalla Romania in uno stand dove verranno presentati i loro prodotti.

Cibo e identità: territorio e cultura si esprimeranno anche attraverso la storia di un prodotto o di una ricetta e Good 2013 propone, accanto ai prodotti locali, regionali e naziona-

li, il Buon Mercato, un luogo ideato con Slow Food nello spirito dei Mercati della Terra per valorizzare le produzioni italiane e straniere a km zero. Sulla buona tavola di Good, il cibo diventerà quindi relazione sociale e tema di incontro e confronto fra prodotti locali di nicchia, prodotti etnici e di cucine lontane, vini autoctoni e birre artigianali unendo il piacere del conoscere e del mangiare. In un momento di crisi economica come quella attuale, spendere bene e il giusto è fondamentale e in un evento come Good emergerà il giusto rapporto tra cibo e budget economico riservando molta attenzione tra sobrietà e prezzo giusto. Non meno importante infine sarà la relazione tra cibo e corpo poiché la salute è un bene troppo prezioso: ecco allora gli approfondimenti di Good sulla necessità di una sana alimentazione che coniuga salubrità del cibo e modo di vivere, dieta mediterranea e dieta vegetariana.

Slow Food lancerà infatti l'iniziativa Osteria 2.0, ossia un luogo di incontro che promuove la conoscenza del vino

La novità è rappresentata dal concorso per Food Blogger: un menu per un pranzo di Natale "Good"

trebbero anche accorgere i food blogger. Ed è a loro infatti che è stata dedicata la novità più importante: il concorso per FoodBlogger: un menu per un pranzo di Natale "Good"! Aperto a tutti coloro che hanno attivo un proprio blog o sito internet dedicato alla cucina e al mondo dell'agroalimentare in



Ricerca, innovazione e internazionalizzazione hanno il loro cuore nella zona industriale di Tarcento

IMPRESE

PINOSA SRL

Energia pulita

I brevetti e i macchinari dell'azienda hanno rivoluzionato un intero settore

Paola Treppo

Fondata nel 1979 a Villanova delle Grotte di Lusevera da Mauro Pinosa, attuale presidente del Cda che la guida assieme alla moglie Rita e al figlio Luigi, la "Pinosa Srl" è una consolidata e importante realtà industriale, azienda gioiello, punto di riferimento internazionale nel settore delle tecnologie per l'energia pulita ottenuta dallo sfruttamento della biomassa legnosa vergine. Ricerca, innovazione e internazionalizzazione rappresentano da sempre il motore e la filosofia della "Pinosa" che, oltre a consentire l'attribuzione di brevetti e premi nazionali e internazionali, hanno permesso all'azienda di ottenere notevoli successi in tutto il mondo. La sede, moderna, funzionale e dotata del-



L'azienda è punto di riferimento nel settore delle tecnologie per l'energia pulita ottenuta dallo sfruttamento della biomassa legnosa vergine

le più sofisticate attrezzature informatiche, sorge nella zona industriale di Tarcento; dispone di uffici tecnici, commerciali, amministrativi e di officine modernamente attrezzate, specializzate in costruzione, montaggio e collaudo di macchinari e impianti prodotti. Dispone di suoi progettisti specializzati in meccanica, oleodinamica, elettrotecnica, elettronica e software; produce in modo autonomo al suo interno sia la carpenteria che la meccanica dei propri macchinari. I suoi laboratori di

oleodinamica, elettrotecnica ed elettronica realizzano l'automazione di macchine e impianti. Il cliente, quindi, ha la sicurezza di un fornitore completo, di un interlocutore unico per qualsiasi tipo di progetto e assistenza. I macchinari della "Pinosa" hanno introdotto innovazioni radicali nel settore della lavorazione

della biomassa legnosa vergine per scopi energetici, rivoluzionando il modo di lavorare secondo una gestione improntata a criteri di produttività, sicurezza, efficacia, efficienza ed economicità. Il core business è rappresentato dalla produzione di impianti innovativi e altamente tecnologici quali i cen-

tri di lavorazione, affiancati da impianti per movimentazione, stoccaggio e imballaggio, soluzioni automatiche e semiautomatiche destinate al mercato energetico della biomassa legnosa vergine: legna da ardere, carbone, cogenerazione. La "Pinosa" opera pure nel settore degli impianti di essiccazione automatica della biomassa legnosa vergine per scopi energetici e degli impianti di cogenerazione mediante gassificazione del legno, collaborando con le più rinomate aziende europee del settore. La sua mission è quella di unire alle migliori tecnologie presenti sul mercato, una moderna, flessibile e attrezzata capacità progettuale e un'approfondita conoscenza del settore per fornire al cliente le migliori soluzioni possibili in relazione alle sue esigenze. Tra i tanti successi internazionali, i più importanti sono quelli ottenuti sbaragliando una concorrenza



IN CIFRE

90% di fatturato all'estero

Fondazione azienda: 1979

Sede fondazione: Villanova delle Grotte, Lusevera

Attuale sede: Tarcento, zona industriale

Sede, area occupata: 15.000 mq

Sede, area coperta: 7.000 mq

Fatturato: 10% Italia, 90% estero

Operatività: tutta Europa, Asia, Australia, Sud America

CURIOSITÀ

Made in Friuli oltreoceano

Tra i successi conseguiti all'estero anche quelli legati all'installazione di un impianto completamente automatizzato in Corea del Sud, per la produzione di legna da ardere e combustibile solido per impianti di cogenerazione mediante gassificazione della biomassa legnosa vergine, e l'installazione di impianti fissi e mobili completamente automatizzati per la produzione di combustibile solido per cementifici e altri usi industriali e impianti di cogenerazione mediante gassificazione della biomassa legnosa vergine in Australia e in Uruguay. "Sono state battaglie durate mesi con costruttori americani che producevano macchinari simili ai nostri - fa notare Pinosa -. Partivamo svantaggiati a causa dei nostri prezzi, più alti del 30% dovuti al cambio euro/dollaro; ma gli ingegneri dei clienti, molto preparati, hanno valutato i progetti e, nonostante fossimo più cari, la tecnologia made in Friuli ha vinto". "Noi imprenditori italiani partiamo fortemente penalizzati: cambio col dollaro, assurdo costo del lavoro, burocrazia, tasse e balzelli vari. Non serve andare lontano per vedere quanto costa in alcuni Paesi d'Europa la manodopera specializzata.

internazionale. L'installazione, ad esempio, di un impianto pilota nelle acciaierie di una nota multinazionale, in cui usare il carbone vegetale al posto di quello minerale nel processo di produzione dell'acciaio per ridurre l'inquinamento; "sistema - spiega Mauro Pinosa - che potrebbe essere d'interesse anche per qualche realtà industriale italiana e della nostra regione, dove la biomassa legnosa vergine non manca". L'impianto, installato in Brasile, lavora 24 ore su 24, 365 giorni all'anno e trasforma i tronchi di eucalipto delle loro immense piantagioni in carbone vegetale con un ciclo completamente automatizzato attraverso la pezzatura, l'essiccazione e la carbonizzazione.

SERENI ORIZZONTI

Aperta la nuova sede di Aiello

Un 2013 di grande espansione

Fatturato e utili in aumento di oltre il 20%, nuove aperture e nuove assunzioni: è un 2013 di grande espansione quello che sta vivendo Sereni Orizzonti spa, società nata su iniziativa di Massimo Blasoni e Giorgio Zucchini nel 1996, che si occupa di costruzione e gestione di case di riposo e strutture socio-assistenziali e conta ormai 35 residenze in Italia (tra attive e in corso di realizzazione).

Coronamento di un trend di crescita che dura da diversi anni, è la nuova struttura che l'azienda friulana ha inaugurato a luglio: una residenza protetta da 118 posti letto ad Aiello del Friuli che, a pieno regime, occuperà un'ottantina di lavoratori, tra medici, infermieri, assistenti e addetti ai servizi.

"Abbiamo investito 7 milioni di euro per costruire ex novo questa residenza - ha spiegato Massimo Blasoni, azionista di maggioranza -, un investimento notevole completamente a carico dell'azienda visto che, com'è noto, le imprese del settore non hanno contributi pubblici; siamo andati avanti con coraggio e passione e grazie alla competenza e alla professionalità di tutti i nostri oltre mille collaboratori.

Come imprenditori siamo fieri di aver portato la nostra azienda in tutta Italia, ma siamo anche particolarmente orgogliosi di questa residenza all'avanguardia, la prima che realizziamo ex novo nella regione in cui siamo nati e dove sono attive altre 10 strutture del gruppo".

La struttura di Aiello è una residenza protetta ad alta ri-

Fatturato e utili in aumento di oltre il 20%, nuove aperture e nuove assunzioni

cettività che può ospitare anziani a diverso grado di autosufficienza, da quelli che presentano una minima compromissione funzionale a quelli totalmente non autosufficienti.

L'edificio si sviluppa su tre piani, suddivisi in sei nuclei, ciascuno con una propria zona giorno, mensa e cucina. Ogni nucleo è stato caratterizzato con arredi e colori diversi, così da permettere un più facile orientamento alle persone affette da demenza senile.

La struttura fornisce il ser-

vizio alberghiero, l'assistenza di base nonché quella infermieristica, l'assistenza medica, la riabilitazione e il servizio di animazione. Il settore da 14 posti è stato messo a disposizione dell'Azienda Sanitaria e può ospitare persone affette da demenza, psichiatrici e anziani che necessitano di un alto livello assistenziale, a seconda delle necessità del territorio.

La volontà del Gruppo, infatti, è di cooperare con le realtà socio-sanitarie, così da rispondere al meglio alle esigenze locali e integrarsi nella rete socio-assistenziale completando il ventaglio di servizi offerti. "I servizi per la terza età sono in grande sviluppo e il mercato è caratterizzato da una elevatissima parcellizzazione - ha spiegato Blasoni -: di norma si tratta di soggetti che gestiscono una o al massimo due strutture.

La nostra idea è stata quella di dare vita ad una catena che oggi è presente in sei regioni e che quindi può sostenere un'importante attività di studio e sviluppo. Ben oltre la tradizionale casa di riposo infatti - ha continuato -, per crescere occorre fornire una proposta diversificata rispetto ai bisogni assistenziali e capace di dare una molteplicità di ri-

sposte sui temi propriamente sanitari.

Dalla riabilitazione alle problematiche della demenza senile e dell'Alzheimer, occorre proporre modelli sempre nuovi e in questa ottica, quella di Aiello del Friuli è una residenza innovativa in grado di rispondere al meglio alle diverse necessità assistenziali espresse dal territorio".

A confermare l'efficacia della strategia seguita, sono anche i dati del bilancio. Chiuse le scadenze fiscali, infatti, il rendiconto economico definitivo del 2012 conferma il trend fortemente positivo degli an-

7 milioni di euro per l'innovativa struttura che impiegherà un'ottantina di persone

ni precedenti. Gli immobili in proprietà per oltre 80 milioni di euro a valore di mercato e i 2.210 posti letto sono ulteriore indice di una crescita ragguardevole. Il bilancio segna un aumento del 21% degli utili che, pagate le imposte, si attestano su 2.318.000 euro (erano più di 1 milione e 900mi-



L'esterno della struttura il giorno dell'inaugurazione

la euro nel 2011, 1 milione e 770 mila nel 2010 e poco più di 1 milione nel 2009). Un incremento simile si registra anche per il valore di produzione che cresce del 18%: il fatturato di Gruppo è arrivato a 40 milioni di euro, quello della capofila a 36 milioni.

Tra i dati evidenziati dal documento, l'attivo circolante sfiora i 12 milioni di euro, con un aumento di 2,5 milioni rispetto all'anno precedente. Nonostante la difficile congiuntura economica che sta colpendo tutti i settori, la società friulana continua a investire: negli ultimi due anni sono stati investiti circa 30 milioni di euro per la costruzione

di residenze in Italia ed il piano per i prossimi cinque anni ne prevede altri 83.

La scelta gestionale perseguita ha infatti permesso all'azienda di espandersi in tutto il Paese: partito dal Friuli Venezia Giulia, il Gruppo, con 31 strutture attive e 4 cantieri avviati, è oggi presente in Veneto, Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte, Liguria e, presto, Sicilia. Sereni Orizzonti spa ha raggiunto i 2.210 posti letto messi a disposizione in totale dalle sue strutture, un dato che la classifica come uno dei principali attori profit del settore in Italia, il 3° per numero di posti letto, per la precisione.

Una formula francese importata nel centro di Udine. Quando nutrizione e gastronomia vanno di pari passo

IMPRESE

VITA CHEF

Gusto e qualità

Alla scoperta del locale dove si cucinano e si vendono cibi cotti sottovuoto a bassa temperatura

Giada Bravo

Un locale dove si cucinano, si servono e si vendono esclusivamente cibi cotti sottovuoto a bassa temperatura. È la scommessa dello chef Michele Sabbadini che ha importato questa formula dalla Francia a Udine e che nella primavera del 2012 ha inaugurato Vita Chef.

Il progetto è la volontà di trasferire la tecnica di cottura sottovuoto dei cibi al settore della produzione di pietanze da proporre al dettaglio

un'idea imprenditoriale che mescola sapientemente rivendita e somministrazione di specialità a base di carne rossa, pollame, pesce, ortaggi, pasta e dolci. Si trova nel centro storico della città, all'interno di un palazzo al civico 29 di via Bonaldo Stringher, e occupa circa una novantina di metri quadrati di superficie rimasti sfitti per diversi anni e rinati proprio grazie a questa iniziativa. Dispone di tre livelli ciascuno dei quali è dedicato a uno specifico aspetto dell'attività: al piano terra c'è il negozio, dov'è possibile acquistare i prodotti confezionati e abbinare anche bottiglie di un'esclusiva carta dei vini, al primo piano c'è l'area adibita alla degustazione delle specialità mentre al secondo e ultimo piano si trova il laboratorio dove si elabora e si cucina l'intero menu.

Ciò che rende distintivo il progetto di Vita Chef è la volontà di trasferire la tecnica di cottura sottovuoto dei cibi, nota per la capacità di mantenere



le qualità organolettiche degli ingredienti e per questo impiegata nei ristoranti di alta cucina, al settore della produzione di pietanze da proporre al dettaglio, sia direttamente ai consumatori finali sia agli esercizi pubblici non abilitati alla manipolazione dei cibi.

Grazie a questa pratica, infatti, il prodotto viene inserito in appositi sacchetti, per poi essere cotto al forno e sottoposto a un procedimento di abbattimento della temperatura; così facendo non solo si aumenta la sua durata di conservazione ma si riesce anche a mantenere intatte tutte le qualità delle materie prime utilizzate garantendo un connubio perfetto tra aspetti nutrizionali e gastronomici, a tutto vantaggio della genuinità e del gusto. E una volta acquistata la confezione alimentare prodotta da Vita Chef, per consumarla saranno sufficienti poche facili mosse.

IN CIFRE

25 coperti

Apertura: 17 marzo 2012

Livelli: 3 piani (zona vendita, degustazione e laboratorio)

Spazi: circa 90 metri quadrati

Posti a sedere: 25

Prezzo medio menù: 12 euro (bevande escluse)

Costo vaschette da asporto: a partire da 2 euro

no a microonde o per 10-15 minuti in un forno tradizionale, oppure estrarre la pietanza dal sacchetto e spadarla

Il prodotto viene inserito in appositi sacchetti, per poi essere cotto al forno e sottoposto a un procedimento di abbattimento della temperatura

o, ancora più semplicemente, stemperarla per una decina di minuti a temperatura ambiente. Una formula tutta da scoprire che consente pertanto di abbinare i principi della sana alimentazione alla scarsità di tempo a disposizione per cucinare.

RISTORANTE ENOTECA DE MOSIS

Nel Medio Friuli

Pietanze del territorio

da fornitori Codroiesi, perché riteniamo fondamentale lavorare nell'ambito del territorio. Le nostre portate speciali nascono sempre da ingredienti semplici, che diventano magici grazie alla nostra fantasia. Creare il piacere di stare a tavola, far sentire ognuno a proprio agio, curare ogni minimo dettaglio: questa è la nostra "mission".

Passando ai punti forti del menu ecco i piatti principali: diventati oramai un brand riconosciuto per delicatezza e per ghiottoneria: la fiorentina, il filetto di manzo, le tagliate ed il pescato del giorno. Particolarmente apprezzati sono i "piatti Unici" come quello che baccalà che viene ancora preparato battendolo a mano da un antico mulino e viene utilizzato un ingrediente "segreto" per i formaggi: la polvere di polline che riportano il palato agli antichi sapori nostrani".

Anche pane e pasta e naturalmente gli gnocchi fatto a

La strategia dello staff è di mantenere poche pietanze a menù ma concepite a regola d'arte

mano aggiungono fragranza a delle proposte enogastronomiche di altissima qualità.

L'intento naturalmente è quello di esplorare le nuove frontiere del gusto, sempre tenendo conto della voce della tradizione e della propria storia e cultura, ma offrendo un sapore al tempo stesso nuovo e innovativo. "Nuovo perché la fantasia e la curiosità non ci mancano - spiega ancora Mosè - e innovativo perché bisogna andare incontro alla modernità". Nel menu non possono mancare i vini: "Vengono proposti - spiega il titolare del Ristorante Enoteca De Mosis - vini friulani e nazionali che sono

stati custoditi con cura e serviti con stile. Per fare un esempio di uno degli ultimi esempi organizzati dal Ristorante Enoteca De Mosis, il 18 luglio scorso dalle 18 in poi si è tenuto un "Club sandwich & Birra Menabrea", cioè una serata che ha avuto come protagonisti uno dei piatti preferiti dall'ex re d'Inghilterra Edoardo VIII, direttamente dal celebre Saratoga Club House di



Saratoga Springs, con una rivisitazione personale del famoso panino "Club sandwich" adattato alla modernità da De Mosis. All'evento hanno partecipato numerosi e soddisfatti clienti.

Valentina Coluccia

CURIOSITÀ

Menù con un centinaio di pietanze

Nel menu di Vita Chef ci sono quasi un centinaio di specialità che comprendono primi, secondi, contorni e dolci. L'aspetto davvero interessante è che il listino si suddivide in tre aree ben distinte, destinate a soddisfare altrettante tipologie di target: "Gusto e qualità", "Dieta e salute" e "Sport e benessere". La prima proposta è stata pensata per il pubblico che cerca il servizio e la buona cucina, la seconda è per i celiaci e per chi soffre di intolleranze alimentari mentre la terza è dedicata a coloro che desiderano calcolare la giusta quantità di cibo da consumare in funzione di una specifica attività sportiva praticata.

I clienti possono acquistare i prodotti da asporto, farseli consegnare a domicilio oppure scaldarseli nel microonde per degustarli nell'apposita saletta che dispone di 25 posti a sedere.

Vita Chef offre solo prodotti freschissimi, preparati ogni giorno con materie prime di prima qualità direttamente all'interno del laboratorio situato al secondo piano del negozio che dispone non solo di macchine per il sottovuoto ma anche di abbattitori di temperatura, forni convenzionali a vapore, brasiere e piastre. Dal laboratorio escono già anche prodotti semi-pronti, che vengono consegnati anche ai bar e ristoranti in regione.



CURIOSITÀ

Eventi per tutti i gusti

"Mi piace una volta al mese, togliere l'etichetta che adottiamo - racconta Mosè Costaperaria - e creare eventi per tutti i gusti con musica e piatti semplici ma allo stesso tempo ricercati. Tutte le informazioni riguardo a questi eventi si trovano sulle pagine Facebook/Eventi alla voce di "De Mosis Codroipo". Il passaparola è importante soprattutto perché diamo stati segnalati e scelti per la rivista Mete Gran Tour mensile (che ci ha dedicato la quarta pagina) che esce con il quotidiano "Il Giornale" e nel 2011 per il giornale "Italia Oggi" siamo stati impresa del mese. Ultima novità ma non meno importante e stuzzicante sta per nascere, (ma tuttora abbiamo già iniziato con catering personalizzati, banchetti, cene aziendali, ect.) una piccola rivoluzione per quanto riguarda la ristorazione. È un progetto nato già da qualche tempo, si spera per la fine dell'anno di stupire i nostri clienti e naturalmente i futuri, ma per adesso non dico di più".



Una qualità elevata a chilometri zero grazie alla ricerca di prodotti tipici e caratteristici selezionati direttamente sul territorio. Ecco la mission del Ristorante Enoteca De Mosis che nasce il 9 ottobre 2011, ad opera di Mosè Costaperaria, classe 1981, che da tempo rincorreva la sua passione per la ristorazione e ha così realizzato il suo sogno. "Il De Mosis è diventato punto di riferimento per la clientela del Medio Friuli, - racconta il titolare Mosè Costaperaria - perché è un locale dalle caratteristiche moderne, con colori prevalenti di rosso e di nero. C'è un unico ambiente, caratteristica che attira il cliente perché dà subito un'idea di calda intimità ma non di confusione, con unica sala con quaran-

ta posti a sedere, con la possibilità per i più romantici di offrire ogni sera cene a lume di candela".

Una qualità elevata a chilometri zero grazie alla ricerca di prodotti tipici

E i motivi di un successo sempre crescente pure in un periodo di crisi che colpisce tutti i settori compreso quella della ristorazione ce lo spiega sempre Mosè: "La strategia dello staff è di mantenere poche pietanze a menù ma concepite a "regola d'arte": molti dei prodotti sono acquistati

Nuovi imprenditori friulani, un nuovo marketing: ecco come un noto marchio cerca il rilancio

IMPRESE

GOCCIA DI CARNIA

Un'acqua, una terra

Sponsor di numerosi eventi, l'azienda punta a conquistare nuove fette di mercato

Luciana Idelfonso

Fare del proprio legame con il territorio, il proprio punto di forza. Mantenere salde le tradizioni conquistate in 40 anni di attività garantendo la qualità di sempre ai propri consumatori. Rilanciarsi con una nuova immagine indispensabile per conquistare nuove fette di mercato. Sono questi i punti cardine della nuova strategia di Goccia di Carnia, azienda leader nel mercato dell'acqua in Friuli Venezia Giulia, che punta alla valorizzazione del marchio ed a un progressivo rafforzamento commerciale in regione, nel resto del Nord est d'Italia e nelle zone limitrofe di oltre confine.

Nel 2012 l'azienda friulana dell'acqua con sede a Forin Avoltri è stata acquisita per il 100% dal fondo di private equity AVM Private Equity 1 che annovera tra i suoi investitori una forte componente di imprenditori friulani.

"Davvero pochi brand possono vantare un senso di appartenenza così profondo con il territorio - spiega il Presidente Lorenzo Snaidero - Goccia di Carnia sgorga pura dalla terra da cui prende il nome, è un marchio storico, "rassicurante", che i nostri clienti scelgono e vedono sulla tavola della propria famiglia da generazioni. È un patrimonio aziendale ricchissimo che intendiamo promuovere attraverso un nuovo



l'azienda carnica e Turismo Fvg. Goccia di Carnia infatti è la prima azienda ad avere sulla propria etichetta di prodotto il marchio TurismoFVG. Così facendo ogni bottiglia d'acqua si è trasformata in un strumento strategico e innovativo di marketing territoriale e di promozione del territorio dentro e fuori la regione, in Italia e all'estero, in particolare Austria e Germania.

Grazie alla collaborazione tra TurismoFVG e Goccia di Carnia, l'acqua carnica sarà presente in tantissime iniziative culturali e sportive che verranno promosse sul territorio regionale: "Per rafforzare il nostro legame con il territorio e con i nostri consumatori - prosegue Snaidero - Goccia di Carnia sponsorizzerà diversi eventi. Recentemente siamo stati presenti al Rally del Friuli Venezia Giulia, la scorsa primavera al Far East Film Festival e proprio in questi giorni parteciperemo a Friuli Doc, dove abbiamo dato un contributo in denaro e fornito alla manifestazione l'acqua che servirà per dissetare organizzatori, volontari, artisti e allestitori. Gli eventi come Friuli Doc sono le vetrine ideali per il nostro prodotto: acqua locale all'interno di una manifestazione enogastronomica che valorizza il prodotto, sia sul mercato regionale che di oltre confine.

Continuando con lo sport abbiamo chiuso altri due accordi importanti: uno con il Tavagnacco Calcio e l'altro per con Udinese Academy, progetto che mira a prendere per mano i giovani calciatori sin dal loro primo approccio al mondo del calcio.

Un legame che però vede



sul mercato anche altri competitori?

"In realtà - conclude Snaidero - il mercato delle acque si differenzia per provenienza dove effettivamente potremmo avere dei concorrenti ma molto giovani rispetto a Goccia di Carnia, o per prezzo dove ci scontriamo con dei colossi che si muovono a livello

Nazionale da anni. Per cui in questo momento non abbiamo dei competitori veri e propri. Goccia in Friuli ha il predominio con il 18,3% a volume e con un trend in continua crescita, che potrebbe aumentare ulteriormente con esportazioni all'estero."

Goccia di Carnia è la prima azienda ad avere sulla propria etichetta di prodotto il marchio TurismoFVG

E l'azienda promuove il marchio anche su social e web "Ormai è un mezzo di comunicazione che non si può trascurare. Abbiamo rinnovato completamente il sito, che non è più solo in italiano ma anche in inglese, e abbiamo creato una pagina web che in pochi mesi ha già raccolto oltre 1000 "mi piace". Persone che tramite la rete si tengono aggiornate su cosa viene fatto ed a che eventi siamo presenti".

IN CIFRE

Oltre 140 milioni di bottiglie all'anno

- Anno fondazione: 1972

- Altitudine alla fonte: 1370 Metri

- Potenzialità della fonte: 1 miliardo di litri anno

- Temperatura acqua alla fonte: 6,3 °C costante

- 2,6 Km di canalizzazione per 300 Metri di dislivello fino allo stabilimento

- Produzione: oltre 140 milioni di bottiglie all'anno

- Mercato: leader in Fvg con 18,3% a volume

- Best seller: leggermente frizzante con 47,6% in Fvg a volume

- Dipendenti: 30

- Fatturato 2012: 20 milioni di Euro

PIUMINI DANESI-POOO DENE

In via Rialto

Il buon dormire

Un caldo abbraccio, gradevole soprattutto quando le temperature scendono. È quanto assicurano i prodotti della Piumini Danesi-pooq dene, azienda che fa capo dalla Danimarca Snc di Roma ed è attiva dal 1975. Fu allora che due giovani provenienti dal Paese a Sud della Scandinavia, Leif Munch Nielsen ed Else Kappel Schmidt, intuirono le potenzialità dei leggeri piumini d'oca. Dai primi passi, e con un crescente successo, l'impresa è riuscita a crescere negli anni e oggi conta 12 negozi sparsi in tutta Italia.

Uno di questi è nel cuore di Udine, in via Rialto. Qui, con la cornice del caratteristico tetto di paglia e la porta blu tipici di ciascun punto vendita, ci accoglie la solarità della responsabile **Sonia Rupolo**. Il negozio, in precedenza storica profumeria, ha aperto il 1° gennaio 1996 ed è, quindi, al suo diciottesimo anno di attività. «Gli articoli più gettonati - racconta Sonia - sono i classici piumini, realizzati al 100% con puro sottocollo d'oca e garantiti 10 anni, seguiti dai cuscini che accrescono il benessere, ma senza dimenticare i copripiumini e i coprimaterassi in piuma d'oca». Leggerezza ed efficacia sono assicurate, mentre la qualità è, da sempre, nel Dna dell'azienda. La clientela, oltre che dal Friuli Venezia Giulia, proviene dal vicino Veneto, in particolare dalle zone di Venezia e Treviso, ma non mancano "affezionati" da Austria e Slovenia. «Il nostro target è medio-alto, si rivolge alle famiglie e alle persone che cercano articoli di pregio senza avere il prezzo come discriminante primario». Un altro punto di forza è dato dal fatto che tutti i prodotti sono artigianali, realizzati a mano con stoffe tagliate a strappo. Il catalogo di Piumini Danesi è davvero ampio: oltre a quanto già citate, non mancano federe, lenzuola, cuscini (anche da viaggio), piumini e copripiumini della linea "An-



golo del lusso", la "Baby line" che strizza l'occhio ai più piccoli e altro ancora. Il tutto, con un metodo di produzione consolidato e che garantisce lunga durata nel tempo.

Certo, il momento di crisi economica ha inferto duri colpi soprattutto ai negozi in cen-

re la tradizione, Piumini Danesi ha sposato anche la modernità, promuovendo i propri articoli su social network quali Facebook e Twitter.

Spesso, poi, nel piccolo negozio di Udine - una vera bomboniera in legno, dove è facile sentirsi "a casa" - vengono organizzati eventi. Lo scorso anno è toccato a quattro mostre fotografiche (la stessa iniziativa ha interessato pure gli altri negozi italiani) legate ai Paesi del Nord come Danimarca, Norvegia, Groenlandia e Islanda, ritratte con immagini realizzate da appassionati siciliani in visita in quei Paesi. L'esposizione ha incontrato un buon successo e ha portato in città il console danese e norvegese, Francesco Saverio Slocovich, e Inge Stilling, rappresentante del consolato danese. Quest'ultima è stata presente anche di recente, in occasione dell'arrivo nelle vie udinesi di una sirenetta in carne e ossa per festeggiare i cent'anni del simbolo di Copenhagen, capace di suscitare tanta curiosità e apprezzamento. Una realtà dinamica, forte di una lunga storia alle spalle. Con Piumini Danesi sono garantite notti al caldo e un riposo appagante anche quando il freddo si fa sentire.

Luciano Patat



Lorenzo Snaidero

approccio al marketing e alla comunicazione, mantenendo al tempo stesso la forte radice con la tradizione e con il territorio di appartenenza.

L'occasione per consolidare questo legame è arrivata ad inizio estate con la firma di un importante accordo tra

LA CURIOSITÀ

Il restyling delle etichette

Goccia di Carnia compie quarant'anni e si rifà completamente il look. Restyling del marchio e delle etichette, firmato Visual Display, per vestire un'immagine di maggiore impatto, facilmente riconoscibile e a passo coi tempi senza però perdere la propria identità.

"Lis quatri gotis di salù", claim storico dell'azienda carnica, non viene modificato bensì rafforzato. Purezza, qualità, salute e benessere restano i punti di forza di Goccia di Carnia, che offre alla sua clientela acqua minerale di altissima qualità. Tutto questo grazie ad un sistema di imbottigliamento all'avanguardia, completamente automatizzato che ne preserva le caratteristiche naturali.

Un'acqua minerale locale, a km zero, che rispetta l'ambiente e che proprio per questo ha deciso di utilizzare bottiglie di plastica più leggere e quindi meno impattanti e di PET, materiale riciclabile al 100%. Goccia di Carnia propone tre tipologie di acqua: naturale, frizzante e leggermente frizzante accontentando così tutti i gusti. Anche l'offerta si è ampliata con tre linee di bottiglie pensate per la grande distribuzione e per il canale Ho.re.ca. ossia per bar, ristoranti e hotel.

Goccia di Carnia è disponibile in bottiglie di plastica (PET) con formati da 0,5, 1 e 1,5 l, in vetro da 25, 50, 75 e 100 cl. Per il canale Horeca e per le esigenze della ristorazione, l'azienda friulana ha ideato una linea apposita, Goccia di Carnia Prestige, composta da bottiglie in PET da 1 litro e da quelle in vetro da 25 e 75 cl dal design inconfondibile, etichette più chic e immediatamente distinguibili.

La cura ancora artigianale è ancora viva in una famiglia che da 40 anni fa storia nel settore

IMPRESE

MODESTO SRL

Successo in ascesa

L'azienda si è aggiudicata da poco l'appalto per la manutenzione degli ascensori dell'ospedale di Udine

Rosalba Tello

Giuseppe Modesto con la moglie Giovanna e i figli Fedra e Massimiliano formano l'organigramma di un'azienda di successo. Ma soprattutto compongono una famiglia unita e affiatata, fidu-

Alla sede di Tarcento nel 2011 si è aggiunto un "Modesto Point" al Terminal Nord di Udine



cosa in un'avventura imprenditoriale che non smette di avvicinare. A vederli si capisce perché gli ascensori (ma anche montacarichi, ausili per disabili, scale mobili, ecc.) della Modesto Srl convincano un mercato ormai quasi saturo (in attesa che riparta l'edilizia) e certamente più competitivo rispetto agli anni 70, quando Giuseppe fondò l'azienda: uno finisce naturalmente la frase dell'altro, si guardano sorridendo, nessuno si lagna e - fatto raro nelle realtà friulane alle prese col passaggio generazionale - i due giovani precisano sempre che quel che sanno fare lo hanno ereditato dal padre, grinta compresa. Con qualche innesto innovativo, certo, apportato dall'età, e il risultato è ottimo e tangibile già alla prima chiacchierata.

Insomma, con i Modesto non si parla con un centralino: sono loro e i circa 20 dipendenti (tra manutentori, installatori, contabili e amministrativi) a formare una ditta sana e longeva che la gente sente vicina esattamente come 40 anni fa. "L'ho creata nel 1971 il 1° aprile, ma non è stato uno scherzo - spiega allegro Giuseppe, rac-

contando la sua gavetta, iniziata in Svizzera, sempre nel settore ascensoristico - Rientrato in Italia ho lavorato con una ditta di Udine, poi mi sono messo in proprio. Oggi siamo, in questo settore, tra gli ultimi artigiani locali sopravvissuti: gli altri sono stati assorbiti dalle multinazionali".

La crescita è continuata senza sosta fino a pochi anni fa, "ma stiamo ancora lavorando bene, non ci lamentiamo"; aggiungono ottimisti i Modesto. I figli di Giuseppe dimostrano di aver raccolto la sua stessa voglia di fare, lo spirito imprenditoriale, la passione: non potranno che esserci sviluppi positivi. "Noi portiamo in azienda creatività, adattando al mercato le stesse idee di papà ma con formule diverse - dicono Fedra e Massimiliano. - Dagli anni 70 molto è cambiato, ma noi in questo mestiere ci crediamo ancora, e i contatti incrementati ci confermano che la strada finora percorsa è quella giusta".

Giuseppe Modesto aveva iniziato come concessionario di una primaria marca italiana,

poi si è consociato col proprio nome alla SELE S.r.l. di Castenaso (BO). Da allora non si è più fermato: "i nostri prodotti uniscono l'alto livello progettuale, tecnologico e costruttivo della SELE S.r.l. con la tempestiva operatività e copertura locale della nostra ditta. I clienti hanno la garanzia nel tempo

Non c'è nessuna traccia di multinazionali: tutto il personale è specializzato e proveniente dal territorio

di trovare le parti di ricambio direttamente dalla fabbrica". La ditta, munita di SOA, ha ottenuto la certificazione per il sistema di qualità secondo la normativa UNI EN ISO 9000, oltre all'abilitazione a collaudare in proprio gli impianti installati.

Alla sede di Tarcento nel 2011 si è aggiunto, per festeggiare i primi 40 anni di attività,

un "Modesto Point" al Terminal Nord di Udine, nell'elegante edificio blu del complesso Le Torri Nord. Luminoso e dal design raffinato, è un frequentato ufficio di rappresentanza più agevole rispetto alla sede tar-

Giuseppe Modesto aveva iniziato come concessionario di una primaria marca italiana, poi si è consociato col proprio nome alla SELE S.r.l. di Castenaso (BO)

centina. In questi mesi è anche partita la nuova campagna pubblicitaria, in collaborazione con il Messaggero Veneto, accompagnata dalle esaustive informazioni fornite dal sito, che ha una simpatica particolarità: per leggere le varie sezioni si usa... un ascensore, che sale e scende a seconda delle notizie ricercate dall'utente. Tra gli ultimi cantieri aperti quello del "vicino di casa" Credifriuli, al Terminal nord: Modesto Srl si è inoltre aggiudicato l'appalto per la manutenzione degli ascensori dell'ospedale di Udine.

"Siamo una realtà rara del territorio - specifica Giuseppe -, il nostro plus valore è di fare le cose ancora in un certo modo, un'attenzione che paga e di cui abbiamo ogni giorno positivi riscontri". La sicurezza, ad esempio, la seguono direttamente le maestranze di una vita: "i nostri dipendenti sono quelli storici, più qualche nuovo ingresso, non abbiamo subappalti come le multinazionali. Tutto il personale è specializzato e proveniente dal nostro territorio, aggiornato, formato e adde- to al pronto soccorso".

CURIOSITÀ



Nessuna claustrofobia

Paura degli ascensori? Qualcuno, purtroppo, soffre di claustrofobia, anche se la luce, gli specchi e il design accattivante degli ascensori Modesto rendono davvero accogliente il locale. Che fare in questi casi, per rassicurare gli utenti? "Organizziamo degli incontri con i condomini all'accensione dell'ascensore - spiega Massimiliano Modesto - proprio per superare eventuali paure. Inoltre siamo reperibili 24 ore su 24, con una persona fisica istruita a rispondere e calmare le persone eventualmente rinchiusi", evento che fortunatamente accade assai di rado.

Un'importante innovazione brevettata da SELE, di cui Modesto è concessionario, consiste nel sistema di controllo che permette agli ascensori della serie TREE di funzionare con il semplice allacciamento 220Volt monofase, con contratto per le utenze condominiali. Queste nuove tecnologie gestiscono al meglio la potenza disponibile sulla rete monofase, mentre gli accumulatori aggiuntivi consentono all'impianto di funzionare fino a 50 corse anche in caso di prolungato black-out, riducendo di molto i rischi di intrappolamento.

Oltre ad essere sicuri ed esteticamente gradevoli, gli ascensori Modesto rispondono all'esigenza di abbattere i consumi, come quelli della gamma TREE, ad esempio, sono anche corredati da pannelli fotovoltaici, in grado di ricaricare gratuitamente gli accumulatori, ideali nel caso di ristrutturazione di edifici esistenti. Una soluzione economicamente vantaggiosa anche per i nuovi edifici residenziali, perché consentono di eliminare sia i costi di allacciamento elettrico che quelli di fornitura.

IN CIFRE



Modesto Srl è un'azienda presente sul territorio da 42 anni che dà lavoro a circa 20 dipendenti. Fornisce e installa anche piattaforme elevatrici, montallettighe, montacarichi, montavivande, montauto, scale mobili, ausili per disabili. La ditta ha sede a Tarcento in viale dell'Unione Europea 8, tel. 0432.785753 - www.modestoascensori.it, mail: info@modestoascensori.it

IN PILLOLE

BORTOLIN GIOIELLI Clientela anche russa

Un'eccellenza "preziosa"

Raffinatezza, eleganza, innovazione, esclusività. Queste, da sempre, le parole d'ordine di Bortolin Gioielli, scrigno prezioso nel cuore di Udine che, dalla sua fondazione mezzo secolo fa fino a oggi, ha rappresentato una meta obbligata per chi cerca l'eccellenza.

Ambiente "naturale" e di indiscutibile charme per i più prestigiosi brand di orologeria del mondo, Bortolin è il "regno" dove i sogni di molti mettono le ali e dove i desideri si vestono di unicità. Senza dubbio, in fatto di gioielli, qui ci s'imbatte nel meglio della scena internazionale, con tutte le anteprime mondiali al più alto livello: Audemars Piguet, Franck Muller, Mont Blanc, Damiani, IWC, Utopia, Crivelli Gioielli, Tagheuer, Vhernier, Baume & Mercier, FOPE, solo per citare alcuni nomi di spicco. E tra i clienti negli anni si sono avvicinati molti Vip, come il leader libico Gheddafi e la sua consorte, famosi giocatori di calcio e altre celebrità.

Non solo marchi di assoluto richiamo, ma anche servizio al top. Da Bortolin vige la cura minuziosa per il dettaglio, che si coniuga con una passione antica nel segno di un profondo amore per il bello. Nel 2012, l'azienda ha tagliato il

traguardo dei cinquant'anni vissuti tra gioielli, pietre preziose, ori e argenti.

Una passione diventata un lavoro, quella di Giovanni Bortolin, che iniziò a studiare a 15 anni il mestiere: incisore, orologiaio, esperto di gemme. Nel 1962 questa professionalità lo ha portato ad aprire il suo primo negozio a Udine, in Via Gemona. Diventata ben presto un punto di riferimento, non solo

Nel futuro un progetto innovativo e una espansione all'estero

per il capoluogo, ma per tutta la provincia, grazie all'originalità e al fascino delle proposte, la gioielleria ha proseguito la sua attività tra successi e soddisfazioni.

E proprio al giro di boa del mezzo secolo, Giovanni Bortolin ha deciso di passare il testimone al figlio Marco, esperto gemmologo, che ora gestisce il punto vendita di Via Rialto: una location in pieno centro cittadino, che si è trasformata nel nuovo importante baricentro dell'attività, dopo la chiusura del negozio di Via Gemona.

"Con questo passaggio, abbiamo capitalizzato tutta l'immagine e i tutti valori del mondo Bortolin in un unico punto vendita - commenta Marco Bortolin -, ponendoci l'obiettivo di guardare con crescente attenzione alla clientela italiana ed estera in continua espansione, soprattutto nelle vicine Croazia e Slovenia, ma anche in Russia". Dopo tanti anni di lavoro e di costanti investimenti che hanno permesso a Bortolin Gioielli di crescere, innovarsi e migliorare senza soluzione di continuità, l'immagine dell'azienda si è rafforzata e consolidata, soprattutto grazie alla qualità degli articoli e del servizio.

Oggi la boutique vanta una grande tradizione, ha una vocazione spiccata per tutto ciò che è prezioso, è il porto sicuro di chi non rinuncia al piacere di acquistare i brand "immortali" di gioielli e orologi, oggetti per i quali Bortolin nutre un autentico culto e sui quali conta di investire sempre di più, "perché - spiega Marco Bortolin -, si tratta di prodotti che, in questo particolare momento dell'economia, rispondono ancor di più alle esigenze di sobrietà, certezza e concretezza".

Rispetto all'attività di Bortolin Gioielli, il mercato sta reagendo in maniera molto po-

sitiva, soprattutto per quanto riguarda i prodotti di alta e altissima gamma. "Per far fronte alle nuove sfide del mercato - commenta Marco Bortolin -, abbiamo deciso di concentrare le nostre energie in un unico punto vendita e di investire sull'innovazione e sul web con un nuovo sito per farci conoscere sempre di più e guardare con attenzione ai mercati emergenti. Inoltre, abbiamo

In fatto di gioielli, ci s'imbatte nel meglio della scena internazionale, con tutte le anteprime mondiali

in programma un nuovo progetto nel campo della gioielleria che ci permetterà di crescere ancora".

Bortolin ha le idee chiare su come vincere la sfida dei mercati restando nel cuore della città. "Occorrono professionalità, servizio di post vendita e riparazione - fa sapere Marco -, punti essenziali che garantiamo per mantenere la qualità sempre ai livelli più elevati".

Alberto Rochira



Bortolin Gioielli, con sede nel centro di Udine in via Rialto 6, ha alle spalle 51 anni di attività e ha superato nel 2012 il fatturato di 3 milioni di euro. Titolare Marco Bortolin, gemmologo (con diploma I.G.I.). Nella boutique, oltre alla famiglia Bortolin, operano cinque collaboratori. Il punto vendita è aperto ogni giorno dalle 09:30 alle 12:30 e 15:30-19:30. Chiuso lunedì e domenica. Telefono: 0432 295650. Il sito Internet alla pagina www.bortolingoioielli.it.



Bortolin Gioielli è in società con un'importante laboratorio di orologeria Tarondo s.a.s. autorizzato a riparare orologi Audemars Piguet, Omega, Longines, ecc. "Uno dei nostri punti di forza è l'assistenza - spiega Marco Bortolin -, e dunque abbiamo pensato di investire in questo laboratorio, che oggi è certamente tra i più quotati a livello nazionale".

Moglie e marito gestiscono un'azienda agricola nel cuore del distretto della sedia, meta anche di giapponesi

DONNE IMPRENDITRICI

FEDERICA MAGRINI

L'uva che racconta

A spasso per i due ettari di "Vignai da Duline" dove si recuperano i procedimenti antichi

Raffaella Mestroni

C'è il legame con la terra. C'è il tempo passato. C'è la tradizione del lavoro artigianale. C'è la conoscenza profonda delle tecniche antiche. C'è il rispetto per la storia e per il paesaggio. C'è l'amore per una pianta dai mille segreti. C'è il piacere della condivisione. C'è tutto questo nei vini prodotti dall'azienda "Vignai da Duline" di Villanova del Judrio, una realtà piccola ma ben consolidata, divenuta meta prediletta per chi, dall'America, dall'Inghilterra, dal Giappone, vuole scoprire cosa c'è intorno al vino che ha conosciuto. "A volte sono io la prima a stupirmi quando ci contattano per una visita guidata - ammette Federica Magrini che, insieme al marito Lorenzo Mocchiutti gestisce l'azienda, curando la parte commerciale, il marketing e la co-



Una pianta di Tocai friulano del 1936 ancora in produzione (foto Lorenzo Morocutti)

tivo ci sarà. Sicuramente, oltre alla bontà del prodotto, molto gioca la filosofia di produzione che, in questo caso, è una filosofia di vita. "Per quanto riguarda le viti - spiega Federica - siamo partiti con le idee chiare: non soltanto il recupero e la salvaguardia dei "Vignai da Duline" due ettari di vigneti storici (risalgono agli anni Venti) che appartenevano alla famiglia di Lorenzo, ma anche dell'identità di un territorio che rappresentava un patrimonio importante, quasi a rischio di estinzione quando abbiamo deciso di cominciare questa avventura, nel 1997. Pieno boom economico che, in questa zona, significava sedie". È stata una scommessa per Federica e Lorenzo (una laurea in antropologia lei, studi di medicina lui), nata sulla base di un assunto molto semplice: il desiderio di abbandonare la dimensione urbana "che non ci apparteneva più - conferma Federica - per avvicinarsi a quella rurale che poi è diventata contadina". Primo obiettivo la certificazione "bio", ottenuta quando il mercato praticamente non sapeva nemmeno cosa fosse, poi tanta ricerca per recuperare procedimenti antichi, rispettosi della pianta e integrati con il risultato degli studi di Lorenzo per affinare e migliorare le tecniche di coltivazione". Concretamente significa restauro vero e proprio delle viti, una ad una;

Una coltivazione non intensiva; trattamenti tradizionali e non sistemici; lunghi affinamenti

coltivazione non intensiva; trattamenti tradizionali e non sistemici; lunghi affinamenti. "Il risultato è il frutto di una ricerca continua - spiega Federica - in alcuni casi sviluppata insieme ad altre realtà, come il Consorzio di tutela che quest'anno ci ha chiesto di collaborare a un suo studio sulla "parete vegetativa", un argomento sul quale Lorenzo sta lavorando da 15 anni". Il recupero dei metodi tradizionali e le tecniche di coltivazione non invasive, oltre a garantire un prodotto di elevata qualità, rendono anche più robusta la vite. "Chi lavora "bio" - chiarisce Federica - durante un'annata come questa, caratterizzata da fenomeni meteorologici estremi (pioggia e freddo in giugno, temperature elevate

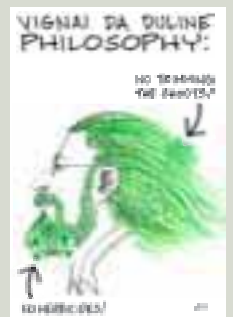
e rischio siccità in luglio e agosto), ha avuto decisamente meno problemi. In condizioni estreme, infatti, le piante curate con "terapie" semplici reagiscono meglio e le vigne vecchie, dalle radici profonde, risentono molto meno di un clima irregolare". Certo, lavorare così è faticoso e anche complesso, ma permette di stabilire un contatto con la natura, un recupero dei ritmi lenti, una vita scandita dall'alternarsi delle stagioni che non ha prezzo. E tutto ciò stando sul mercato. Il vero successo di questo modello produttivo, infatti, è questo. "Noi attualmente produciamo circa 20 mila bottiglie all'anno - precisa Federica - e in prospettiva vorremmo arrivare a 25 mila, non di più, perché riteniamo che questo sia il punto di equilibrio per un'azienda con queste caratteristiche. Il nostro vino è un prodotto di nicchia certo, e noi siamo convinti che il Friuli intero potrebbe essere un prodotto di nicchia, apprezzato da tutti coloro - e sono sempre di più - che cercano la qualità, l'ambiente incontaminato, la genuinità, il sapore delle tradizioni ritrovate".

E le api aiutano

L'esercito della salvezza. E' quello formato dagli sciami di api che, dopo una grandinata, partono in soccorso dei chicchi feriti e li curano. Non è una storia di fantasia raccontata ai bimbi prima che si addormentino, ma ciò che regolarmente avviene fra i filari dell'azienda Vignai da Duline (San Giovanni al Natisone, frazione di Villanova del Judrio) quando le viti sono in sofferenza. Le api che in agosto non hanno a disposizione fiori da cui prelevare il nutrimento, nelle vigne possono contare su un elemento prezioso: lo zucchero degli acini. Liberate dalle arnie posizionate fra le viti, si dirigono decise sui chicchi "feriti", li ripuliscono dal liquido fuoriuscito e li riparano, prevenendo il formarsi della botrite, un fungo che fa marcire l'acino. "Affittiamo 5 o 6 arnie per ettaro - afferma Federica Magrini - sufficienti per la nostra produzione non intensiva (un chilogrammo di uva per pianta).

Le api sono di Giuliano Marini, da dieci anni proprietario dell'azienda agricola biologica Canais e svolgono un lavoro egregio che porta benefici a entrambi: loro immagazzinano sostanze fondamentali per affrontare l'inverno, la nostra uva rinasce grazie al loro impegno. Ovviamente il vigneto non deve essere stato "trattato" con antiparassitari, altrimenti loro morirebbero".

Questo "metodo di cura" è l'ultimo tassello di un procedimento di coltivazione e produzione sostenibile, che rappresenta la filosofia di lavoro dell'azienda, due vigneti storici nell'area Orientale del Friuli Venezia Giulia: ai due ettari de La Duline (toponimo del luogo) il vigneto di partenza situato su un antico dosso fluviale dello Judrio, si sono aggiunti i 6 ettari, di Ronco Pitotti, un corpo unico di vigne (strutturato sugli originali terrazzamenti realizzati a mano) sopra Manzano "in affitto" dal 2001. In affitto?!!? "Sì - ride Federica - perché il proprietario, che da più di 35 anni li coltivava in modo biologico, ha deciso di affidarli a noi, scegliendoci fra una rosa di pretendenti, vista l'affinità di pensiero e di approccio alla coltivazione".



Primo obiettivo è stata la certificazione "bio", ottenuta quando il mercato praticamente non sapeva nemmeno cosa fosse

municazione - soprattutto quando si tratta di giapponesi, ma ne sono molto felice. E' sempre un grande piacere ospitare piccoli gruppi di persone veramente interessate a tutto ciò che ruota intorno a un buon vino. E devo dire che proprio i giapponesi, sono ospiti eccellenti. Hanno un valore etico profondamente radicato: il rispetto totale del produttore e del suo lavoro, un elemento non così scontato per noi...". Eppure, eppure, se a visitare questa azienda arrivano da così lontano un mo-

EDITORIA

"Tocai e Friulano. Un racconto di civiltà del vino"

L'esaltante storia del Tocai / Friulano

Un grande e bel libro in cui sono sviluppati tutti i settori: origini, storia, geografia, agraria, ampelografia ed economia comprese le vicende giudiziarie relative al nome, dedicato al nostro vino, quel Tocai che ha dovuto cambiare denominazione e diventare Friulano. Un libro completo, esaustivo, che si avvale del coordinamento di Enos Costantini, ben impostato anche graficamente, edito dall'Ersa, Agenzia regionale per lo sviluppo rurale, e dalla Forum editrice universitaria udinese. Il Tocai, come vino, ha una sua storia travagliata, laboriosa, ma anche esaltante perché è diventato il vino simbolo del Friuli e rappresenta una delle identità e caratteristiche di una gente che, per quanto riguarda il lavoro, è riuscita a trasmettere di generazione in generazione le conoscenze ed esperienze per la produzione ma anche definire una civiltà. Vedere e constatare che nuove generazioni sono impegnate tra vigneti e cantine è segno di nuove e raffinate tecniche per ottenere un prodotto

di grande qualità è cosa che, in un certo senso, ci garantisce la continuità e ci aiuta a guardare avanti nel percorso di qualificazione dei nostri vini friulani che sono invidiati da tutto il mondo. "Il vino è identitario - scrive Claudio Violino quando era assessore regionale alle risorse rurali, agroalimentari e forestali - . Il Tocai è di impianto piuttosto recente nella cultura friulana, ma non si può certo sottovalutare che per oltre un secolo ha marchiato, e deliziosamente, un popolo".

"Un vino protagonista - annota Mirko Bellini, direttore dell'Ersa - perché il Friulano, come vino autoctono, si eleva ai massimi livelli di qualità e la nostra terra è apprezzata per la produzione di grandi vini bianchi che sempre di più, grazie al lavoro e all'impegno, ogni giorno più qualificato, dei loro produttori che si stanno affermando sui mercati internazionali con la disinvoltata consapevolezza di sostenere, accanto ai grandi del mondo, un confronto ad armi pari". Ed è qui che entra in campo

l'economia ed il vino diventa un prodotto commerciale competitivo.

Il curatore Costantini fa un'ampia introduzione dedicata ovviamente al Tocai definito il vin dai res e il re dai vins; pai furlans anje dai sotans. Con questa massima il nostro Tocai / Friulano mette insieme re e sudditi.

La coltivazione del vitigno Tocai / Friulano è concentrata soprattutto nell'Italia nord orientale. Le vicende giudiziarie relative alla denominazione, dopo battaglie ripicche, invidie e altro ancora, concluse nel 2008, hanno lasciato l'amaro in bocca a molti produttori ed estimatori che però poi si sono, anche se un po' a malapena, ripresi ed hanno continuato, con rinnovata serietà, a coltivare e bere quel vino dalle caratteristiche particolari e inconfondibili.

La produzione di Friulano in Friuli Venezia Giulia, per zone, nel 2010: Friuli Grave 20.619 hl., Friuli Colli orientali 13.876 hl., Collio 10.673 hl., Friuli Isonzo 9.604 hl., Friuli Aquileia 2.192 hl., Friuli



Il Tocaj ungherese è del tutto diverso dal Tocai friulano essendo liquoroso e dolce

Latisana 1.855 hl, Friuli Anina 355 hl. Per un totale di 59.177 hl.. A proposito di "Tutti i numeri del Tocai friulano" Mario Pecile annota che "è sensazione che ai produttori friulani non interessi molto investire sul Friulano, ma preferiscano strade più sicure, quali il Pinot Grigio e il Prosecco, vitigno internazionale il primo e non tradizionale il secondo". Il volume riporta notizie e curiosità come ad esempio che a Pra di Pozzo di Portogruaro c'è la "Tavernetta del Tocai", poi c'è il Tocai di Lison e il Tocai Rosso dei Colli Berici, un vino francese ben ambientato in una delle zone più belle

Il libro ripercorre origini, storia, geografia, e le vicende giudiziarie relative al nome

del Veneto. E' Gianpiero Rorato a svelarne i segreti. Mentre del Tocai friulano in Slovenia scrive Andreja Škvarč. Del Tokaj ungherese Elisabetta Biondi traccia il profilo spiegando che Tokaj è una piccola città di circa 5 mila abitanti situata nell'Ungheria nord orientale e che il distretto vinicolo si trova circa a 240 chilometri dalla capitale a ridosso del confine con la Slovacchia. Come ben si sa il Tokaj ungherese è del tutto diverso dal Tocai friulano essendo liquoroso e dolce. Trattando l'ampelografia e l'agronomia il Tocai, secondo Carlo Petrusi, è parente del Sauvignon e c'è il Tocai giallo e il Tocai verde, differenziazioni cromatiche all'interno della varietà.

Il Tocai / Friulano e il suo terroir e anche quella vita enogastronomica intrapresa nelle osterie, nelle sagre, nelle trattorie fino ai più importanti ristoranti, trovano ampio respiro e, diciamo pure, dignità tra le pagine di un volume che, per gli appassionati del buon bere e del buon mangiare, non mancherà nella biblioteca di famiglia. Può essere anche un bello e intelligente regalo da fare agli amici.

Silvano Bertossi





Il differenziale competitivo è il futuro digitale

Come? Attraverso un ciclo di workshop e seminari gratuiti. Questi gli appuntamenti di **ottobre**:

martedì 1 - Vantaggi della certificazione energetico-ambientale degli edifici

sabato 5 - Aspetti di sicurezza in azienda: gestione dei log aziendali e monitoraggio dei sistemi

sabato 19 - HA in azienda: linee guida per l'alta affidabilità e caso pratico

giovedì 24 - La responsabilità del provider: dall'hosting al cloud computing

Per iscriversi: <http://ditedi.eventbrite.it>

Perché

- combatte il *digital divide*
- sviluppa le reti tra aziende
- promuove attività di formazione
- offre un servizio di consulenza
- organizza occasioni di confronto sui temi dell'innovazione e della tecnologia
- per accedere a una rete di fibra ottica dedicata

Dove

Knowledge Center DITEDI
via L'Aquila, 1 - 33010 Feletto Umberto
Tavagnacco (UD) - tel. 0432 1698031
info@ditedi.it - knowledgecenter@ditedi.it
www.ditedi.it




DISTRETTO
DELLE TECNOLOGIE
DIGITALI



Quadro poco roseo nel secondo trimestre per l'economia friulana

ECONOMIA IN CIFRE

CONGIUNTURA



4 mila imprese perse nel primo semestre

Fatturato e occupazione resta il pessimismo

Chiara Andreola

Non è esattamente un quadro roseo per l'economia della nostra regione quello che esce dalla quarta indagine congiunturale di Unioncamere Fvg: secondo i dati a consuntivo del secondo trimestre 2013, infatti, il valore aggiunto dell'economia regionale registra nell'anno un -1,1%, e l'occupazione un calo dell'1%. Certo si tratta di un'area comunque meno in sofferenza rispetto alla media nazionale: il valore aggiunto italiano è infatti al -1,4%, mentre la disoccupazione in Fvg, pur raggiungendo un non certo confortante 8%, è al di sotto dell'11,9% nazionale; ma per quanto le previsioni per il 2014-2015 siano positive (+1% valore aggiunto, +0,4% occupazione), le previsioni degli imprenditori rimangono improntate al pessimismo. L'indagine, che ha coinvolto 1382 imprese (il 4,1% sul totale regionale, con un tasso di risposta del 40%) nello scorso mese di luglio, ha evidenziato tuttavia delle differenze sia a livello settoriale che territoriale. A dover fronteggiare pesanti contrazioni sono soprattutto le costruzioni, con il -13,1% di fatturato tendenziale e un calo del 5,9% degli addetti; ma anche i servizi all'ospitalità (-4,9% nelle vendite e -5,4% negli addetti) e il commercio al det-

Nel primo semestre 2013: forte calo delle iscrizioni

	Iscritte	Canc. (*)	Saldo	Tasso di crescita congiunturale
2009	3.615	4.293	-678	-0,61%
2010	4.013	3.901	112	0,10%
2011	3.877	4.039	-162	-0,15%
2012	3.495	4.132	-637	-0,58%
2013	3.608	4.152	-544	-0,50%

(*) al netto delle cancellazioni d'ufficio

Fonte: elaborazione su dati InfoCamere

taglio (-1,4% nelle vendite e -2,4% negli addetti). Per quanto riguarda il manifatturiero e il vitivinicolo, il fattore discriminante pare essere l'export: se il primo vede un calo di fatturato del 5% per chi non esporta e il secondo dello 0,9%, le aziende che varcano i confini riescono a contenere le perdite al -1,1% nel primo caso e addirittura a crescere dell'1,6% nel secondo. Pur in un quadro non del tutto omogeneo, però, omogenea pare - con poche eccezioni - la scarsa fiducia nel futuro degli imprenditori: in tutti i settori il 45-50% prevede una riduzione del fatturato o delle vendite. Unica eccezione il vitivinicolo, in cui il 60% prevede

stabilità e quasi il 25% addirittura un aumento, e le imprese esportatrici del manifatturiero, il cui 27% prospetta un aumento del fatturato contro il 17% delle non esportatrici. Altra conferma della cautela usata dagli imprenditori è la scarsa propensione ad assumere: solo il 15,5% delle aziende ha fatto o prevede di fare assunzioni nel 2013, con un saldo negativo di 4.180 unità tra entrate e uscite dal mondo del lavoro per il progetto Excelsior. A livello territoriale in quanto alle previsioni per il 2014-2015, a vedere le prospettive migliori sono Trieste e Pordenone, con il +1,2% di valore aggiunto e il +0,5% di occupazione; fanalino di coda invece

Udine, con il +0,9% e +0,4% rispettivamente. Quali quindi le possibili soluzioni? L'indagine di Unioncamere invita ad internazionalizzare - ponendosi l'obiettivo di portare in tre anni sul mercato globale altre 20 mila pmi -, a migliorare l'accesso al credito - con un richiamo specifico a disincagliare i crediti che le imprese vantano nei confronti della pubblica amministrazione -, a semplificare le procedure per migliorare il contesto operativo delle imprese, a sostenere l'occupazione, ad investire nella qualità e a valorizzare le eccellenze del territorio: ricette forse non nuove, ma di cui si continua a sentire la necessità.

IL FOCUS

Quanto si conoscono gli strumenti finanziari

Friulia e Finest poco conosciute

Ma quanto conoscono gli strumenti finanziari disponibili in regione le imprese del Fvg? A questa domanda ha risposto la sezione tematica del questionario dell'indagine per il secondo semestre del 2013. Se il 34% delle imprese rispondenti afferma di conoscere bene Banca Mediocredito del Friuli SpA e il 37% di conoscere bene i Confidi, la percentuale cala al 10% per Friulia e al 5% per Finest: emerge quindi in generale una scarsa conoscenza di questi strumenti e delle loro finalità, per quanto si registrino differenze. Ad avere dimistichezza con questi strumenti è soprattutto il manifatturiero, settore in cui il 51% delle imprese afferma di conoscere bene i Confidi, e il 50% la Banca Mediocredito; il meno avvezzo ad usarli è il vitivinicolo, dove queste percentuali scendono rispettiva-

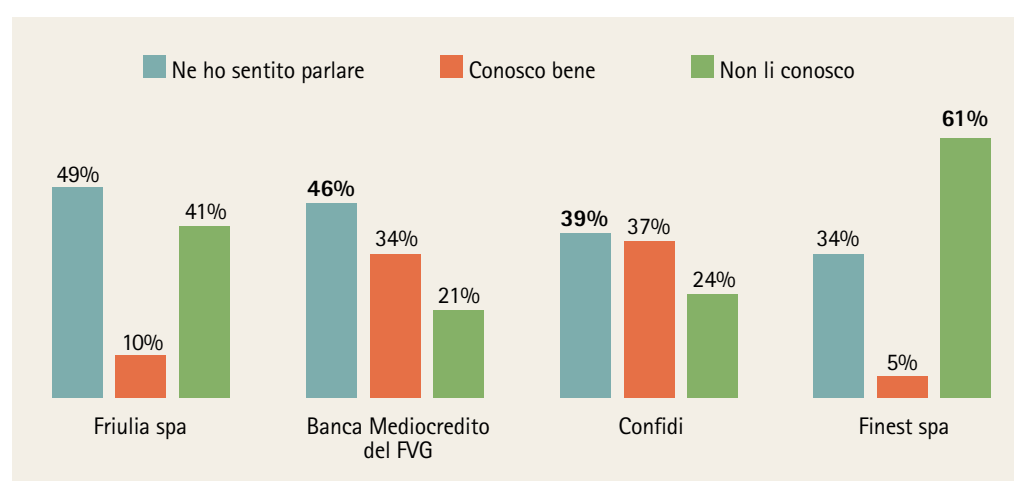
Se il 34% delle imprese afferma di conoscere Banca Mediocredito del Friuli SpA e il 37% i Confidi, la percentuale cala al 10% per Friulia e al 5% per Finest

mente al 16% e al 10%. A godere di maggior notorietà in tutti i settori campionati sono comunque i Confidi: oltre al già citato 51% del manifatturiero, tale percentuale si attesta al 38% per l'edile, al 35% per il commercio, al 34% per l'ospitalità e al 16% per il vitivinicolo. Sono soprattutto le aziende più grandi ad avere una conoscenza approfondita di queste opportunità: la Banca Mediocredi-

to è la più nota soprattutto alle imprese da 50 a 249 addetti (71%) e da 10 a 49 (49%), al pari con i Confidi, mentre quelle con più di 250 unità di personale conoscono bene soprattutto Friulia (62%). Più scarsa la conoscenza in merito tra quelle fino a 9 addetti, dove la percentuale più alta (35%) si registra per i Confidi. Chi ha utilizzato o prevede di utilizzare questi strumenti si è rivolto o si rivolgerà soprattutto a Banca Mediocredito e ai Confidi: percentuali rispettivamente del 45% e del 44% nel manifatturiero, del 40% per entrambi nell'edile, e del 27% e 34% del commercio, per un totale del 31% e 34%. Anche in questo caso si registrano differenze dimensionali: alla Banca Mediocredito - la più gettonata - si rivolgono il 34% delle imprese con più di 250 addetti, il 48% di quelle da 10 a 49, con una punta del 61% per quelle

da 50 a 249; mentre i Confidi si confermano gli strumenti più utilizzati da quelle da 3 a 9 addetti (33%). Diverse anche le motivazioni alla base della richiesta di finanziamento, sia a seconda dei settori che delle dimensioni. Se il vitivinicolo vi ricorre soprattutto per squilibri di cassa (81%), così come l'edile (51%), la realizzazione di investimenti è la ragione più frequente per il manifatturiero (48%), il commercio (47%), e l'ospitalità (45%). Ragione, quest'ultima, prevalente con il crescere delle dimensioni dell'impresa: rappresenta infatti il 100% delle richieste per le imprese con più di 250 addetti, l'80% per quelle da 50 a 249, e il 49% per quelle da 10 a 49 addetti. Le piccole imprese vi ricorrono invece soprattutto per far fronte ad esigenze di cassa (47%), percentuale comunque significativa anche per quelle della classe dimensionale subito superiore (41%). Ne emerge quindi che le realtà più grandi riescono a far fronte ad esigenze di cassa grazie alla maggiore capacità di autofinanziamento e ricorrendo al sistema creditizio, canale più difficilmente utilizzabile dalle piccole imprese nella congiuntura attuale. Ma quanto sono soddisfatte del servizio ricevuto le aziende che hanno usufruito dei finanziamenti erogati dalle istituzioni regionali? La valutazione è mediamente positiva: il 50% delle imprese rispondenti è infatti abbastanza o molto soddisfatto riguardo agli adempimenti richiesti e alla flessibilità offerta dagli strumenti. Ma a ricevere riscontri positivi è soprattutto la durata del finanziamento, in merito alla quale tale percentuale raggiunge quasi il 76%.

Conoscenza degli strumenti regionali



Se il Pil dell'Eurozona vede segnali di ripresa, continua la discesa di quello italiano: secondo Istat ed Eurostat nel 2° trimestre i due valori sono opposti, con un +0,3% nell'Europa a 17 e un -0,3% congiunturale e -2% tendenziale nel nostro Paese. Una tendenza al calo che dura da 8 trimestri, mentre si allarga il differenziale con economie come Germania e Regno Unito (+0,7%) e Francia (+0,5%).



Pur con dei segnali di ripresa rispetto al -6,8% del 1° trimestre, l'export regionale continua a rimanere negativo, fissandosi a -3,34% per i primi sei mesi del 2013 (-0,73% nel 2° trimestre). A soffrire sono soprattutto la provincia di Udine (-7,17%) e Gorizia (-4,35%), mentre Pordenone rimane al di sopra della media regionale con un -2,8% e Trieste vede addirittura una crescita dell'8,19%.



Negativo il saldo delle imprese in Fvg per il 1° semestre: se ne sono cancellate 4.152 contro 3.608 nuove entrate in scioglimento e liquidazione o altra procedura concorsuale: interessato dai fallimenti è stato soprattutto il settore manifatturiero e delle costruzioni; le liquidazioni e scioglimenti hanno riguardato innanzitutto il commercio e i servizi alle imprese.

STUDIO DENTISTICO - ODONTOIATRIA - ORTODONZIA

Le Torri Nord sorrìdi alla vita

DAL DENTISTA CON IL SORRISO

Ai nostri pazienti proponiamo un ambiente positivo e sereno. Specialmente per i bimbi l'approccio psicologico è fondamentale.

Da noi troverete stanze colorate, angolo bimbi e uno staff qualificato e attento nel creare un rapporto di fiducia, complicità e gioco.

Chiamaci senza impegno
tel. 0432.1792776

Udine
Centro Direzionale
Terminal Nord
Quarto piano
info@letorriord.it



www.letorriord.it



Competenza, rapporti umani e tecnologie avanzate per la diagnosi e la terapia di tutta la famiglia

NOVIT
FISIOTERAPISTA
LOGOPEDISTA
IN SEDE



Le Torri Nord

dott.ssa Josefina Rosario Iovino

dott.ssa Cravotta Giacoma

FITEKNO
IMPIANTI TECNOLOGICI

COSTRUZIONE E GESTIONE IMPIANTI

Soluzioni tecniche vicino a te

La FITEKNO SRL opera nel settore dell'impiantistica elettrica e meccanica evidenziando servizi mirati alla realizzazione, manutenzione e assistenza di impianti tecnologici, industriali, sicurezza e terziario.

- Assistenza nella scelta dei materiali e nello sviluppo dell'impianto
- Manutenzione e adeguamento degli impianti alle normative vigenti
- Gestione globale dell'impianto tramite continua innovazione tecnologica
- Progettazione, realizzazione, manutenzione e assistenza impianti fotovoltaici

FITEKNO
impianti

IMPIANTI TECNOLOGICI

- Realizzazione, manutenzione e verifiche di:
- Impianti elettrici, quadri B.T. e cabine M.T.
 - Impianti dati e ricezione tv/sat
 - Impianti termoidraulici e di condizionamento



FITEKNO
industria

IMPIANTI INDUSTRIALI

- Realizzazione e manutenzione impianti a servizio dei cicli produttivi
- Manutenzione preventiva impianti elettrici
- Manutenzione e assistenza impianti bordo macchina



FITEKNO
sicurezza

ANTINTRUSIONE, RIVELAZIONE INCENDI E VIDEOSORVEGLIANZA

- Realizzazione, manutenzione e verifiche di:
- Impianti di antintrusione
 - Impianti di rivelazione incendi
 - Impianti di videosorveglianza



FITEKNO
fotovoltaico

FOTOVOLTAICO

- Installazione moduli fotovoltaici per lo sfruttamento dell'energia solare
- Manutenzione e gestione del sistema



Qualità e professionalità al servizio del cliente

FITEKNO S.r.l. - COSTRUZIONE E GESTIONE IMPIANTI
via Vittorio Bachelet, 5 - 33050 Bagnaria Arsia UD - tel. 0432 928249 - fax: 0432 933570
e-mail: info@fiteknoimpianti.it - www.fiteknoimpianti.it - P.I. 02698290307

Taglio del nastro per il completamento dell'opera di ingrandimento del Parco scientifico e tecnologico

ATTUALITÀ

L'INAUGURAZIONE

Spazio all'innovazione

3700 metri quadri in più da riempire con una cinquantina di nuove imprese e laboratori

“Ho trovato di buon auspicio iniziare il mio mandato in coincidenza con la certificazione dell'incubatore Techno Seed e poi con l'inaugurazione dei nuovi edifici, a completamento del progetto di ampliamento del Parco Scientifico e Tecnologico di Udine”

Così il rettore uscente dell'Università di Udine, Cristiana Compagno, nonché neo presidente dell'ente di ricerca friulano martedì 24 settembre, dopo il taglio del nastro cerimoniale che ha sancito l'inizio di una nuova era per il Parco di Udine, segnata dal raddoppio degli spazi disponibili.

“Ereditato un lavoro di qualità, svolto con costanza e professionalità negli anni e che ha dato i suoi frutti. L'incubatore d'impresa Techno Seed, in particolare, è stato tra le prime realtà del Paese a completare la procedura di certificazione nazionale attivata in seguito al Decreto Sviluppo 2.0, voluta per raggruppare in unico elenco le migliori strutture d'Italia dedicate alla creazione di nuova impresa. Il tratto distintivo del mio mandato è stato però la sfida che si apre con l'ingrandimento del Parco: 6400 metri quadrati da riempire di attività ad alto valore aggiunto, ma soprattutto lo sforzo di far convergere sul Parco e su Friuli Innovazione la consapevolezza di tutti gli stakeholder, dalle istituzioni, alle imprese, alle associazioni di categoria, affinché tutti comprendano il valore di questa struttura come strumento al servizio dello sviluppo innovativo della comunità friulana. È un luogo che vogliamo diventi una fucina per nuove imprese e un catalizzatore di innovazione nel sistema con un impatto concreto e importante sulla nostra economia.



C'è tutto ciò che occorre, ma è necessario fare squadra e capitalizzare questa ricchezza, entro un chiaro quadro di politica industriale che non può essere più disgiunta da una politica dell'innovazione e della crescita competitiva”.

Il progetto di ampliamento del Parco Scientifico e Tecnologico Luigi Danieli era stato deciso dai soci di Friuli Innovazione nel 2007, per sviluppare più iniziative di ricerca industriale e di trasferimento tecnologico e per ospitare più imprese, visto che dopo soli due anni dall'apertura del Parco, nel 2005, tutti gli spazi erano occupati - grazie anche al successo dell'iniziativa Techno Seed, un progetto finanziato dal Ministero per lo Sviluppo Economico per l'incubazione di impresa.

Le risorse necessarie a portare a termine il raddoppio degli spazi del Parco - 6 milioni di euro - sono state stanziare in parte dai soci e in parte dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia (LR 1/2005 art. 6 comma 21), con un contribu-

to che prevedeva anche l'acquisto di nuove attrezzature e strumenti per la ricerca.

Il progetto di ampliamento, completato alla fine del 2012, ha visto la costruzione di due nuovi edifici e l'ampliamento della struttura preesistente con una nuova ala. In tutto 3.700 metri quadri in più (per un totale di 6.400 mq coperti), destinati ad ospitare imprese innovative e laboratori di ricerca, in primis il Laboratorio di Metallurgia e Tecnologia delle Superfici e dei Materiali avanzati, nato da un accordo con l'università di Udine e messo a servizio delle imprese del FVG.

L'ampliamento del Parco ha consentito a Friuli Innovazione di dedicare un'area separata anche all'incubatore d'impresa Techno Seed (da progetto sperimentale l'incubatore è diventata una realtà consolidata e core business, che proprio nel mese di luglio è stata fra i primi in Italia a completare la procedura di certificazione istituita dal Governo per testimoniare la qualità delle strutture e dei

servizi per la nascita di nuove imprese).

Complessivamente grazie all'ampliamento, ora il Parco potrà ospitare fino a una cinquantina di realtà innovative tra imprese e laboratori. Tutte avranno a disposizione una serie di servizi comuni che, oltre a uffici e arredi, anche su layout personalizzati, comprendono sorveglianza, pulizie, utenze, connettività in banda larga a 40 Mb e altre facilities a richiesta, come l'uso di sale attrezzate per eventi e formazione o il supporto nelle relazioni con la stampa. “Il valore aggiunto di stare qui però - sottolinea il direttore di Friuli Innovazione Fabio Feruglio - è il fatto di far parte di una comunità votata all'innovazione e alla condivisione delle idee. Senza questo spirito il Parco sarebbe solo un luogo qualsiasi dove stabilire la sede della propria azienda, mentre qui si lavora insieme per partecipare da protagonisti al cambiamento del nostro territorio, per scrivere il futuro ancor prima di viverlo”.

VISTO DALLE CATEGORIE

“Più risorse alla ricerca”

Unanimità di pareri e di visioni, fra le categorie, sul tema innovazione: elemento imprescindibile. «Un processo, continuativo, di rinnovamento - dice con convinzione Nello Coppeto, presidente provinciale della Confederazione nazionale dell'artigianato - è basilare. Significa gettare solide fondamenta al futuro». Chi si ferma, insomma, è perduto. «Non si può aspettare che le cose calino dall'alto. Le istituzioni, per parte loro, stanno cercando di veicolare questo messaggio: il problema è che quest'ultimo, per vari motivi (a partire da ragioni prettamente pratiche: si pensi alla difficoltà di accedere al credito), non è stato ancora adeguatamente recepito». D'accordo sull'importanza centrale dello stare al passo con i tempi Alessandra Sangoi, vicepresidente di Confindustria Udine con delega all'innovazione: «E' la leva per contrastare il problema della perdita di competitività aziendale. E' chiaro, del resto, che l'innovazione - e ancor più la ricerca - comportano investimenti forti, di durata pluriennale: cosa non certo semplice, in questo periodo di contrazione del credito. Le politiche regionali e centrali dovrebbero acquisire consapevolezza del valore del sostegno ai percorsi di sviluppo». Di innovazione qua-

le «dna dell'artigianato e della piccola impresa» parla Gian Luca Gortani, direttore di Confartigianato. Alle istituzioni il dovere di «continuare a finanziare gli incentivi ai progetti di ricerca, con risorse adeguate»: «Confartigianato ha calcolato che ogni euro di fondi pubblici impiegato in questi canali attiva almeno 3 euro di investimenti, genera occupazione qualificata e in poco tempo rientra nelle casse regionali sotto forma di partecipazione al gettito. Unica richiesta: semplificare e accelerare le procedure, per allineare le tempistiche amministrative a quelle delle imprese e del mercato». «La mancanza di disponibilità finanziarie - dice Lucia Cristina Piu direttore dell'Api non permette la pianificazione di un adeguato programma di crescita. L'indicatore su cui Confapi Fvg si basa per monitorare il grado d'innovazione delle proprie aziende è l'accesso, da parte del sistema manifatturiero, allo strumento regionale che dà la possibilità di beneficiare di incentivi per piani di ricerca e sviluppo. Ben 250 aziende in regione hanno presentato domanda e di queste, per ora, solo 100 sono state ammesse all'istruttoria: ciò dimostra che la ricerca che si sta sviluppando sul nostro territorio è superiore alle risorse stanziare».

Lucia Aviani

TEATRO GIOVANNI DA UDINE

La stagione

Prestigiose novità

La prima novità appare sopra l'ingresso del pubblico al foyer: una grande insegna con il nome-marchio del Giovanni da Udine in caratteri bianchi su sfondo rosso è ora collocata in alto, come benvenuto agli spettatori che conoscono il teatro e informazione a quelli che non lo conoscono. Il Teatro Nuovo è un luogo dove è di casa la cultura attraverso lo spettacolo dal vivo, offerto a tutti i cittadini: questo comunica in prima battuta l'insegna.

Ma non si tratta del solito teatro. Il Giovanni da Udine è una firma nel settore, ha un suo carattere, una sua linea, fatta di valori e di scelte: vuole essere vicino a tutti i cittadini, dialogare con loro; ne assimila preferenze e passioni cui fa corrispondere un'offerta di alta qualità; con i suoi spettacoli diverte e invita alla riflessione e alla socievolezza; condivide buon gusto e gioia di vivere. Ecco le scelte strategiche di fondo, sintetizzate nel nome-marchio riprodotto nell'insegna.

Ma la nuova Stagione di spettacolo 2013-2014 presenta anche novità di tipo tattico. Ritorna l'opera lirica attraverso un accordo innovativo di collaborazione con il Teatro Lirico G. Verdi di Trieste. L'offerta di prosa si arricchisce di

una nuova serie di spettacoli in abbonamento: accanto al programma principale di dieci spettacoli scelti all'insegna della leggerezza, quattro presentazioni raggruppate sotto il titolo “Giovani teatri e classici” offriranno interpretazioni agili e briose di testi classici



Peppe e Toni Servillo

ci a prezzi popolari.

Vedremo al Teatro Nuovo grandi nomi dello spettacolo: Peppe e Toni Servillo, Luca De Filippo, Nancy Brilli, Fabrizio Gifuni, Sonia Bergamasco e tanti altri per la prosa; Claudio Abbado, Gustavo Dudamel, Tugan Sokhiev e tanti altri per la musica.

Rispetto al passato, è inoltre più comodo avere informazioni

sulla Stagione di spettacolo e sugli abbonamenti, utilizzando un punto informativo aperto per tutta la durata della campagna abbonamenti all'ingresso di Casa Cavazzini, in piazzetta Lionello. E' inoltre più comodo di sempre acquistare i biglietti anche fuori Udine: ci

Ritorna l'opera lirica attraverso un accordo innovativo di collaborazione con il Teatro Lirico Verdi di Trieste

si potrà rivolgere a ben venti punti vendita di agenzie, o fare l'acquisto via web. Sarà poi agevole ottenere in omaggio biglietti per gli spettacoli di prosa partecipando ai giochi che verranno lanciati in rete a partire dal prossimo ottobre.

Il Teatro Nuovo offre molte opportunità, aperte a tutti i cittadini. Vale la pena esaminare i programmi della prossima Stagione ed assicurarsi subito gli spettacoli che più rispondono alle proprie inclinazioni. Per ulteriori informazioni consultare il sito www.teatroudine.it

LA FONDAZIONE TEATRO NUOVO

Il bilancio

Una struttura sana

Il bilancio di un'azienda è composto di due prospettive: la situazione patrimoniale ed il conto economico. Curiosiamo oggi sulla situazione patrimoniale della Fondazione Teatro Nuovo.

La situazione patrimoniale consiste nell'elenco delle attività dell'azienda alla data del bilancio, e nell'elenco delle passività. Esaminiamo i dati della situazione patrimoniale ultima approvata (al 31.08.2012).

Il totale delle attività ammonta a 3.916.018 euro. La voce dell'attivo più consistente, di 2.494.830 euro, pari al 64% dell'attivo, è costituita da titoli fruttiferi (buoni e obbligazioni), un investimento obbligatorio per Statuto, i cui rendimenti vanno a sostegno dei programmi artistici del teatro. Questa attività è anche il fondamento che consente alla Fondazione di avere capacità di credito bancario, nei momenti in cui serve.

Le attrezzature di proprietà, al netto degli ammortamenti, sono presenti per 197.505 euro. Altri 624.281 euro, pari ad un ulteriore 16% delle attività, sono crediti ordinari (regolarmente incassati alla scadenza). Infine il denaro in banca al momento della chiusura del bilancio ammonta a 411.520 euro. I ratei e i risconti hanno lo scopo di discernere quan-

to di pertinenza dell'esercizio da voci attribuibili al periodo successivo.

Il totale delle passività (compresi i mezzi propri) pareggia ovviamente con il totale delle attività. Il fondo di dotazione (un debito verso gli enti partecipanti alla Fondazione, pagabile solo in caso di liquidazione, dopo onorati tutti gli altri

debiti) è pari al 58% del totale. I debiti ordinari verso fornitori sono pari a poco più della metà dei crediti ordinari già citati. Tra i fondi accantonati, il più importante è quello relativo al tfr dei dipendenti.

La struttura è sana: non registra debiti verso banche, non ribalta sul futuro problemi irrisolti di gestione.

Situazione Patrimoniale al 31.08.2012

Attività		%
Buoni e obbligazioni	2.494.830,00	63,71%
Attrezzature nette	197.505,00	5,04%
Crediti ordinari	624.280,00	15,94%
Mezzi Liquidi	411.520,00	10,51%
Ratei e risconti	187.883,00	4,80%
Totale	3.916.018,00	100,00%
Passività		
Fondo di dotazione	2.272.410,00	58,03%
Riserve	197.032,00	5,03%
Debiti ordinari	346.821,00	8,86%
Altri fondi	390.961,00	9,98%
Ratei e risconti	708.794,00	18,10%
Totale	3.916.018,00	100,00%



RinaldiCostruzioni
Storie di Casa dal 1867

60' CASA MODERNA
L'abitare in evoluzione.
Udine Fiere 28 settembre - 7 ottobre 2013

**VUOI RISTRUTTURARE
O COSTRUIRE CASA?**



VIENICI A
TROVARE IN
FIERA AL PAD. 7
CASA BIOLOGICA
E PORTA CON TE QUESTO
COUPON AFFIDANDOTI A NOI
AVRAI DIRITTO AD UNO
SCONTO DEL 5%



**AFFRETTATI ...
HAI TEMPO 30 GIORNI!!!!**

**Impresa Edile
RINALDI SERGIO srl**

Sede Legale: via Belvedere n. 29 - 33030 Varmo (UD)
Sede commerciale: via Verdi n. 9 - 33033 Codroipo (UD)
T./F. 0432.907995 - Cell. 338.6699046
www.rinaldicostruzioni.it - rinaldisergiosrl@virgilio.it



**VENDITA INGROSSO
CANNE FUMARIE
E ACCESSORI**

**PROGETTAZIONE
E REALIZZAZIONE
IMPIANTI FUMARI**

PORDENONE

Viale Lino Zanussi 8/D
Tel. 0434.572341 - Fax 0434.510514
info@friulfumi.it



**COLONNELLO
SPURGGHI**
di Colonnello Alfi

la nostra attività
spurgo pozzi neri e fognature
disintasamenti tubazioni
caditoie stradali, caditoie stradali

San Giovanni di Casarsa (UD) - Via Versutta, 64
tel. e fax 0434871178
cel. 3387244500; 3402954218
mail trandafira@hotmail.it



Aumentano gli stranieri, ma non basta. Gli operatori chiedono un cambio di strategia per il 2014

TURISMO

STAGIONE BALNEARE



Gastronomia e concerti: il nuovo turismo



Sono state circa 6 mila le persone accorse in piazza Unità a Tarvisio per i tre concerti del No Borders Music Festival che hanno visto sul palco: Zucchero, la band dei Sigur Ros e Franco Battiato. Per i primi due concerti, per la stragrande, il pubblico era formato da stranieri attirati dalla fama internazionale del blues man e del gruppo irlandese. Per Battiato invece presente un pubblico italiano alla ricerca dei suoni 'intimisti' del noto cantautore.



L'enogastronomia tipica attira sempre molti turisti che sono alla ricerca di quanto di meglio offre il Friuli Venezia Giulia, sia al mare che in montagna. Proprio a metà sta la culla del prodotto emblema della nostra regione: il Prosciutto di San Daniele. Buonisima l'attrattiva anche dei formaggi locali come il re Montasio.



Ha continuato ad essere frequentata anche in questa estate la doggy beach di Lignano che offre ospitalità in spiaggia, oltre che ai padroni anche agli amici animali, con un servizio. Insieme pure ad un'area di tolettatura self-service, pensata per agevolare le operazioni di pulizia del cane.

Più qualità ed eventi per resistere alla crisi

Francesca Schenetti

Un dato è incontrovertibile: il 50% degli italiani quest'estate è rimasto a casa. Non è andato in vacanza. A confermarlo è Luigi Sutto presidente del Consorzio Lignano Vacanze: 'E' inutile negarlo, metà degli italiani non sono venuti al mare. Son proprio rimasti a casa. Non hanno fatto vacanze. Difficile ad oggi fare stime, dare dei numeri sull'andamento stagionale. Sicuramente abbiamo avuto due mesi: maggio e giugno pessimi da un punto di vista meteorologico, con le ovvie conseguenze. Potrei abbozzare una previsione delle presenze che potrebbe avere subito una contrazione nella misura del 4-5 per cento. Ma questo



Sutto (Lignano Vacanze) "C'è stata una corsa al ribasso dei prezzi e non fa bene". Della Maria "Organizzare piccoli eventi, con continuità"

dato non vuol dire nulla. Tenuo conto che il turista, quest'anno, ha mediamente speso molto meno in ristoranti e bar. Quindi, potremmo aver vissuto una contrazione in termini di indotto molto maggiore rispetto alle percentuali di arrivi e presenze. Il discorso va fatto in linea generale: c'è stata una corsa ed una politica al ribasso, verso il prezzo più basso per riempire comunque le strutture. Questo

a testimonianza di un'economia turistica 'non sana'. Abbiamo avuto moltissimi stranieri, anche nel mese di agosto. Situazione 'anomala': solitamente, il turista straniero, generalmente austriaco, veniva sostituito in agosto, quasi al 100%, dall'italiano. Quest'anno invece abbiamo avuto austriaci anche nel mese di agosto. Sicuramente una buona cosa, ma che testimonia una situazione che sta mutando. Gli alberghi che offrono qualità hanno lavorato, non son qui a dire che hanno avuto gente solo quelli che offrivano il prezzo più basso. C'è stato però, come sottolineavo prima, un livellamento verso il basso notevole che non fa bene al nostro turismo. Molti stranieri quindi, pochi italiani e per tutti ha valso la regola del 'meno spendere'. Sottolineano gli operatori: sono stati soprattutto

gli italiani ad essere molto cauti nel mettere mano al portafoglio. Ciò ha significato per tanti, portarsi da casa viveri e bevande, con un'attenzione quasi 'spasmodica', come viene confermato, a non spendere. 'Abbiamo avuto un inizio di stagione disastroso - sottolinea Bruno Della Maria, albergatore legninese - per fortuna in luglio ed agosto la stagione si è aperta, ma mai come quest'anno i turisti italiani presenti erano nel vero senso della parola 'terrorizzati' a spendere. Quindi, se i dati diranno che abbiamo avuto le stesse presenze dell'anno scorso, è altrettanto certo che bar e ristoranti hanno incassato molto meno. Non poss'altro che dire: dobbiamo organizzarci in maniera differente. Non sono sufficienti i due concerti importanti che si tengono abitualmente. Serve probabilmente

fare eventi, anche meno impegnativi, ma sempre. Ciò significa organizzare piccole cose, con continuità. Esiste inoltre internet: sfruttiamo questo mezzo potentissimo per fare promozione ed in sinergia con la montagna. Se ho turisti che vogliono andare a vedere le nostre montagne, devo poter consigliare un albergo, una sistemazione ai miei clienti. Dobbiamo fare più gioco di squadra'. Le prime stime dell'Agenzia TurismoFvg sulla stagione turistica in Friuli Venezia Giulia registrano una sostanziale tenuta rispetto al 2012, nonostante il calo degli ospiti italiani. Nel periodo che va da maggio a metà agosto le strutture alberghiere hanno segnalato una crescita dello 0,72% degli arrivi, trainati dalla crescita (+5,01%) degli stranieri, e nonostante il calo (-4,5%) degli italiani.

MONTAGNA

Buoni numeri

Sulle ali del cicloturismo

Sorride invece la montagna. Il turismo pare abbia dato soddisfazioni in questa estate 2013, anche se, la stagione si è aperta solamente da luglio. A fine giugno si sono registrate temperature ancora molto basse. 'Per fortuna il tempo da luglio è migliorato con una risalita delle temperature - spiega Paola Schneider, presidente di Federalberghi FVG - questo ci ha consentito di fare buoni numeri. Sono state due le attrazioni principali per i turisti, soprattutto stranieri: per l'Alto Friu-

Trail ci ha dato soddisfazioni, soprattutto da parte dei turisti tedeschi'. Con l'Alpe Adria Trail s'intende il nuovo percorso di trekking nel territorio dell'Alpe Adria, gli escursionisti e gli amanti della natura hanno l'opportunità di intraprendere un itinerario senza confini fra le tre nazioni limitrofe: Austria, Italia e Slovenia. Sauris ha avuto la presenza di messicani come non era mai accaduto, lo sottolinea il sindaco Stefano Lucchini. Diversi gli americani invece in Valcanale per provare la ciclabile Alpe Adria. Ed è lei la regina dell'estate in montagna: 'Quest'anno sulla pista ciclabile abbiamo osservato un incremento del 50% degli utenti rispetto alla scorsa estate - afferma Eddy Macor, operatore nel settore delle attrezzature tecniche per ciclisti a Tarvisio - ed ogni anno assistiamo ad una crescita di coloro che desiderano provare la nostra Alpe-Adria'. Grande successo anche per le manifestazioni folcloristiche: l'antica sagra del Borgat a Tolmezzo e l'Alpenfest a Tarvisio, dove, nell'ultima giornata di festa (nel periodo ferragostano) alcuni stand gastronomici hanno chiuso in anticipo per mancanza di materie prime per i piatti, andate esaurite. Si è registrata quest'anno la presenza di turisti attenti e curiosi alla manifattura locale ed alla lavorazione tipica del legno: 'Sì, ci sono state anche persone incuriosite nel capire come si la-



vora il legno - spiega Marino De Santa, presidente di Legnolandia di Forni di Sopra, azienda attiva nella lavorazione del legno per la creazione di parchi-gioco, arredo da giardino e molto altro - la nostra natura, il nostro know how sono potenzialmente incredibili per il turismo'. 'Il turismo rappresenta sicuramente uno dei nostri fiori all'occhiello - spiega Fausto Schneider, imprenditore sauranese che, di recente, insieme alla moglie Antonella, cuore pulsante dell'attività ricettiva, ha aperto un piccolo albergo a Sauris - noto con piacere che coloro che ci fanno visita amano circondarsi della nostra 'tipicità', e questo quando mangiano, quando scelgono dove dormire, quando acquistano il nostro artigianato'.

AGRITURISMI

Il boom dell'accoglienza

L'agriturismo è una realtà tutta italiana che sta registrando, come evidenzia l'Istat, una crescita notevole negli ultimi anni. Forma di vacanza alternativa, riesce a integrare con convinzione l'accoglienza di tipo familiare, il rispetto dell'ambiente e la valorizzazione delle tipicità eccellenti, trasformate in cucina speciale e di qualità. Lo scorso anno, le cifre ufficiali parlavano di oltre 20 mila aziende agrituristiche in Italia, più di un terzo gestite da donne. In Fvg il fenomeno sta prendendo sempre più piede, tanto che l'Istituto nazionale

Quasi 600 strutture in Friuli, mentre nel 2003 erano 350

di statistica ne rilevava quasi 600 lo scorso anno, mentre nel 2003 risultavano 350. Per far conoscere l'offerta agrituristica del nostro territorio, Confagricoltura, a fine settembre, organizza un incoming di operatori specializzati stranieri, uno dalla Germania, tre dall'Olanda e uno dagli Stati Uniti. La Camera di Commercio sosterrà questa iniziativa, in linea con le strategie di promozione dell'eccellenza produttiva friulana in aree strategiche per il business delle nostre imprese.

Calo dell'edilizia, difficoltà di reperimenti della materia prima. Ecco come uno dei settori friulani più importanti sta vivendo la crisi

ATTUALITÀ

ASSOPANNELLI

Il futuro del legno

La produzione di pannelli si è ridotta del 5%. Bene le realtà della componentistica nel Triveneto

David Zanirato

“La fase riflessiva, come tutto per tutto il settore del legno, la stiamo vivendo anche noi; il calo dell'edilizia e quindi del mobile a cascata ha colpito anche noi, in più abbiamo una peculiarità in più: soffriamo la difficoltà di reperimento di materia prima, che sta diventando scarsa a seguito dell'aumento dei consumi di biomasse per la combustione domestico-industriale”. Paolo Fantoni, presidente nazionale di Assopannelli-Federlegno ha inquadrato così la situazione del comparto al termine dell'assemblea nazionale di Milano del luglio scorso.

“L'Europa - ha specificato il - sta vivendo una preoccupante fase di forte riduzione della materia prima legnosa causata dal proliferare delle centrali a biomasse che sta creando seri problemi all'industria continentale dei pannelli; problema ancor più grave se si considera che nel lungo periodo la disponibilità di materia prima in Europa potrebbe essere addirittura inferiore ai già scarsi livelli che si registrano oggi. Alla recente assemblea della European Panel Federation ho quindi accolto con grande favore la notizia dell'emendamento proposto da due europarlamentari italiani (Giancarlo Scottà e Oreste Rossi) che porterebbe a escludere dalle biomasse per la produzione di energia i prodotti forestali e altre tipologie di prodotti legnosi "industrialmente o economicamente riutilizzabili o riciclabili per altri usi industriali. Anche qualora non dovesse passare ritengo che la strada sia quella giusta e noi continueremo a percorrerla fino a raggiungimento del risultato”.

La recente decisione di chiudere l'impianto di Tilbury nel

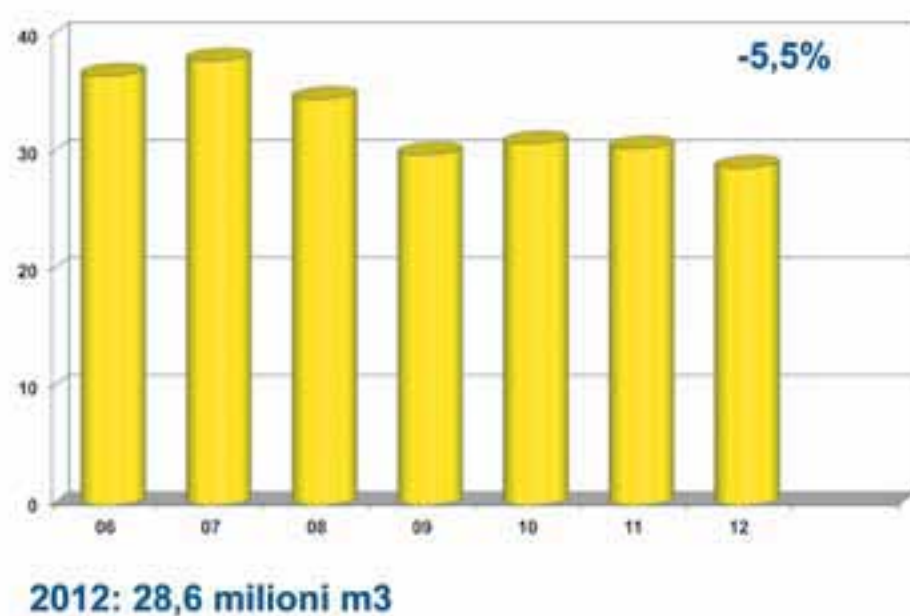


IN CIFRE

Perso il 36% di fatturato in 6 anni

- Fatturato alla produzione 2013: 27,21 mld di euro
- Differenza fatturato tra 2007 e 2013: 15 mld di Euro (-36%)
- Esportazioni 2013: 13 mld di euro
- Importazioni 2013: 4,2 mld euro
- Addetti: 357.651
- Imprese: 64.981
- Prod. pannelli truciolari: -5,5% (28,7 mil di mc)
- Prod. pannelli Mdf: -6% (11 mil di mc)
- Prod. Osb: -2,3% (3,5 milioni di mc)

Produzione di truciolare in Europa



Regno Unito (che consumava 2,4 milioni di tonnellate di legno all'anno) è comunque la dimostrazione che a livello europeo si sta incominciando a privilegiare una politica di incentivi che premia la piccola centrale a chilometro zero e non le grandi centrali. Una buona notizia che si scontra però con il perdurare della crisi del settore pannelli, industria che come spiega Fantoni, deve anche fare i conti con il calo della produzione causato dalla stagnazione dei settori dell'edilizia e dell'arredo. La produzione europea di pannelli truciolari si è infatti ridotta nel 2012 di un ulteriore -5,5% attestandosi a 28,7 milioni di metri cubi, un livello molto al di sotto del picco del 2007 che aveva toccato quota 37,8 milioni di metri cubi. Per quanto riguarda i pannelli Mdf (Medium density fibreboard), dopo che il biennio 2010/2011 aveva fatto registrare una moderata crescita, vediamo che nel 2012 la produzione europea ha visto una contrazione del 6% per un to-

tale di circa 11 milioni di metri cubi, esclusa la produzione turca e russa.

“All'interno di Assopannelli - spiega Fantoni - assistiamo a sotto-segmenti differenziati, ognuno con il suo mercato di riferimento. Per esempio il compensato di pino realizza nel nostro paese sta riscuotendo positivo apprezzamento in paesi agli antipodi del nostro, che storicamente hanno una specializzazione in fatto di trasformazione legnosa di nota, ed intendo australiani, canadesi e giapponesi; se guardiamo invece al settore commodity quindi dei pannelli truciolari Mdf i risultati migliori arrivano dal bacino del Mediterraneo, nel quale riusciamo a competere anche grazie a costi di trasporto favorevoli. Per le realtà della componentistica, quindi antine e semilavorati è nel Triveneto invece che si raccolgono i risultati migliori, grazie alla concentrazione di industrie specializzate che rappresentano eccellenze mondiali”.

FORESTAZIONE

Pochi tagli ma il miglior pino

Il paradosso del bosco

Per potendo contare su un patrimonio forestale di circa 11 milioni di ettari (pari al 36,2% dell'intera superficie nazionale) il nostro Paese è in Europa quello con il più basso grado di autosufficienza nell'approvvigionamento di materia prima legnosa. Alla base di questa paradossale situazione vi è il perdurare dello scarso livello di prelievo di materia prima legnosa che, con un totale di 8 milioni circa di metri cubi annui, di cui il 66% composto da legna da ardere, arriva a uno scarso 25% dell'incremento legnoso potenzialmente asportabile (a fronte del 65% della media europea).

Nella nostra Regione addirittura si taglia solo il 20% della massa boschiva che viene prodotta dalla natura, “e siamo distanti anni luce da Regioni più pronte e sviluppate vedi il Trentino dove la percentuale è prossima al 75% - fa notare il presidente Fantoni - dobbiamo per questo sensibilizzare comuni e comunità montane sulle opportunità che ne deriverebbero dalla riscoperta del settore della forestazione, sia per quanto riguarda l'occupazione locale che per l'economia del Friuli Venezia Giulia, non dimenticando il controllo idrogeologico del territorio che grazie all'attività

boschiva vedrebbe un presidio costante ed attento”.

A livello italiano fanno eccezione gli impianti di pino della Pianura Padana, il cui tasso di produttività è superiore ai 20 metri cubi annui per ettaro, con la bassa friulana a rappresentare il proprio valore aggiunto: “Il Friuli Venezia Giulia ha la tipicità di disporre del miglior pino al mondo che permet-

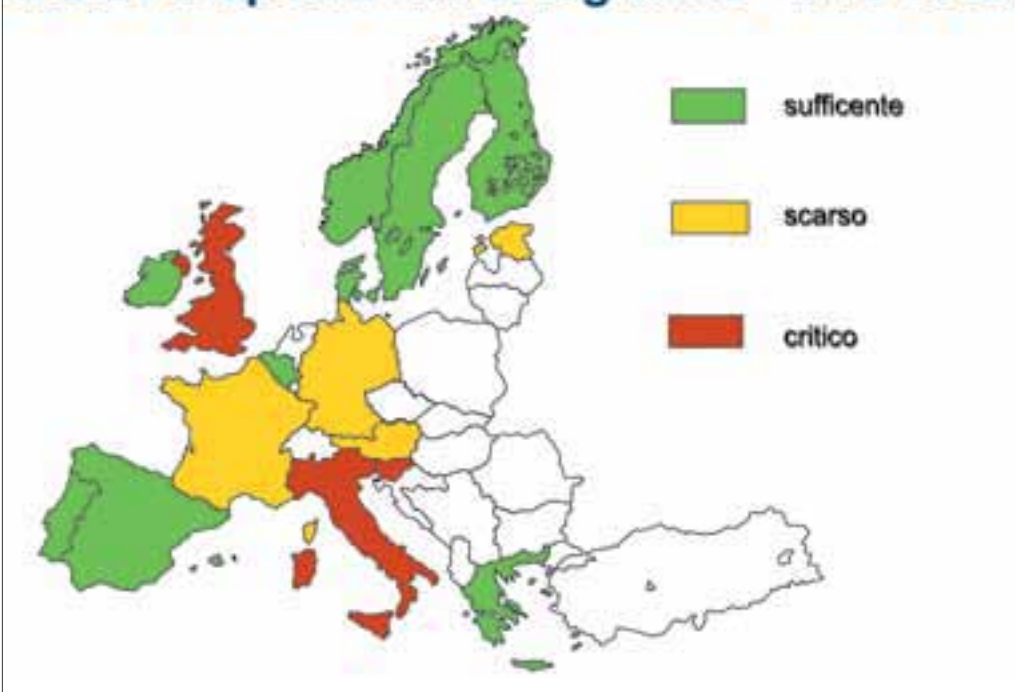
Un patrimonio invidiabile, ma poco sfruttato. E ne approfittano le nazioni confinanti

te di realizzare un compensato riconosciuto universalmente in qualità, grazie ad una pasta legnosa perfetta che deriva naturalmente da una gestione del pioppeto figlia di una lunga tradizione che ha permesso di custodire tronchi perfetti e puliti; nella bassa friulana sono parte della cultura e del nostro paesaggio, la disponibilità di acqua poi offre una condizione di massima opportunità”. Una tradizione fatta di competenza anche nello sviluppo dei cloni,

che potrebbe crescere ulteriormente, “a patto si condivida un percorso di filiera con gli agricoltori, i quali col passare degli anni si sono spostati molto sulle coltivazioni di mais, meno legate alla speculazione dei prezzi e della stagionalità, quindi con minor rischio di investimento nel lungo periodo”. All'interno di Assopannelli tra l'altro si è registrato il marchio di qualità “100% Poplar Made in Italy” che punta a rappresentare la qualità intrinseca e la valenza estetica ed ambientale del nostro lavoro, “uno sforzo che deve essere colto dalle istituzioni e dai pioppicoltori”. Istituzioni con le quali si sta affrontando sia a livello romano che regionale, la criticità del bosco lasciato a se stesso.

“Dai primi anni Ottanta abbiamo assistito a un costante disinteressamento delle istituzioni nei confronti di un comparto che contava oltre 62.000 aziende, con vincoli ambientali sempre più penalizzanti che hanno avuto effetti pesantissimi sull'intero sistema - fa notare Fantoni - Sta di fatto che, dal 1980 al 2010, sono drammaticamente calate sia la superficie coltivata a pino sia il numero delle aziende: 39.000 ettari e 18.000 realtà pioppicole contro 170.000 ettari e

Indice disponibilità di legname - fine 2012



62.000 aziende di fine anni Settanta. “Fortunatamente, il ministero ha recentemente recepito nell'ambito della Pac (Politica agricola comune) la nostra richiesta di ridurre il fermo biologico da 24 a 12 mesi. Una notizia importante che sicuramente faciliterà gli interessi del pioppicoltore all'investimento” aggiunge Fantoni. Da un'analisi delle potenzialità delle foreste italiane risulta che la percentuale di utilizzo potrebbe quantomeno raddoppiare (50-

55%), senza creare squilibri di carattere idrogeologico, anche in considerazione di una media europea che si stima intorno al 65-70%. Ma mentre noi continuiamo a non valorizzare tale patrimonio, i nostri vicini al di là delle Alpi, alle prese con una carenza di materia prima che sta pesantemente impattando sull'attività delle segherie locali, hanno capito che da noi possono trovare legname di qualità in abbondanza. Continuare a considerare i nostri boschi poveri

e scarsamente produttivi come abbiamo fatto negli ultimi anni, si sta rivelando un grosso errore - ha messo in risalto l'industriale friulano - E ciò è dimostrato dal fatto che assistiamo, con sempre maggiore frequenza, al fenomeno di imprese boschive austriache, francesi e slovene che vengono da noi ad acquistare lotti boschivi da cui ricavano legname di qualità che, dopo aver lavorato nelle proprie segherie, rivendono alle nostre imprese”.

Viaggio d'affari per le imprese in Canada dal 2 al 6 novembre. Ci sarà anche la Presidente della Regione Serracchiani

INTERNAZIONALIZZAZIONE

LA NUOVA MISSIONE

Il legame si rinsalda

A Toronto gli eventi clou. Previsti numerosi B2B. Opportunità per molti settori

Continuano a intensificarsi i rapporti Fvg-Canada. Una nuova missione vedrà il coinvolgimento e la partecipazione anche della Regione che, con la presidente Debora Serracchiani, ha anticipato la sua presenza al viaggio d'affari. Un fatto rilevante per rafforzare ulteriormente la collaborazione con questo grande Paese, che all'Italia, e al Friuli Venezia Giulia in particolare, è fortemente legata. Storie di emigrazione dal Friuli del Novecento che si sono trasformate in moltissimi casi in "mito americano", operai e muratori che con tanta fatica e tanto impegno sono riusciti ad avere successo, a diventare grandi imprenditori. Tanto per fare un esempio: il console onorario del Canada insediato in Cciaa di Udine, Primo Di Luca, da Codroipo è partito da solo, in nave, quando aveva a 15 anni e da semplice manovale è diventato uno dei più importanti imprenditori del Paese nordamericano. Emozione, dunque, che si unisce alle immense potenzialità di collaborazione commerciale che possono aprirsi oggi per le imprese friulane, che possono avvantaggiarsi anche della presenza di questa sede consolare che, collo-

cata al 5° piano della Cciaa, lavora a pieno ritmo. Il Canada è uno dei rarissimi mercati che conserva Tripla A e per il quarto anno consecutivo, Paese con il sistema bancario accreditato come più stabile al mondo e che si sta aprendo ancor più attraverso accordi bilaterali di libero scambio con tanti Paesi. Automotive, energie pulite, agroalimentare, arredo ma anche trasporti, servizi di ingegneria e Ict sono i settori di punta per le aziende del Fvg che vogliono crescere sul mercato del Canada, e che potranno mettersi alla prova con la nuova missione che si terrà dal 2 al 6 novembre con l'organizzazione della Cciaa di Udine in collaborazione con le altre Cciaa provinciali. Le giornate clou saranno il 4 e il 5, quando si concretizzerà il programma personalizzato di incontri b2b che in questi giorni gli uffici stanno definendo assieme alle imprese e con il supporto del sistema italia in Canada, grazie anche alla collaborazione della sede udinese del consolato. La missione si concentrerà nella città di Toronto e a fare da importante corollario al lavoro delle imprese sarà la delegazione istituzionale, guidata dal presidente Giovanni Da Pozzo.

FRIULI FUTURE WINES

Quarta edizione

Il network che fa forza

Si è arrivati al numero IV per Friuli Future Wines, la prima Ati (Associazione temporanea d'impresa) che riunisce Pmi vinicole di tutta la regione, sotto la guida della Camera di Commercio di Udine, che vogliono promuovere la propria presenza sui più promettenti mercati extraeuropei. E con la forza di un network. Non c'era miglior occasione di Friuli Doc, quest'anno dedicato proprio al vino, per siglare l'intesa di questa formazione, nella quale si è arrivati a riunire ben 44 aziende - ed erano poco più di 20 nella prima annualità. Segno che il percorso ha buoni riscontri per le imprese, che partecipano al 50% al budget per la promozione, mentre la restante metà arriva da fondi pubblici - dalla Regione tramite l'Unione Europea e il Ministero delle politiche agricole. «Una modalità che si è rivelata davvero vincente - ha commentato il presidente della Cciaa Giovanni Da Pozzo alla firma di costituzione dell'Ati -, in quanto consente a queste piccole ma dinamicissime imprese di presentarsi sui grandi mercati come Usa, ma anche Cina e Russia, con più "peso specifico", con l'assistenza della Cciaa, e insieme con la libertà per ciascuna di scegliere le iniziative di promozione più consone al proprio profilo aziendale o alle proprie aspettative e progetti. L'Ocm diventa dunque un modello e un buon esempio, che ci piacerebbe poter applicare anche in altri settori dell'economia».

Il budget di quest'anno arriva nel complesso a circa 884 mila euro, che saranno impiegati in particolare per degusta-



Firma per la nuova Ati Friuli Future Wines IV

zioni guidate, per la produzione di materiale promozionale e merchandising, per la promozione sui media, per l'organizzazione di incoming in azienda e per la partecipazione a manifestazioni fieristiche nei Paesi-target, ossia Usa, Cina e Russia. Sono ben 44, co-

Si è arrivati a riunire ben 44 aziende. Erano poco più di 20 nella prima annualità

me detto, le aziende che hanno aderito all'Ati quest'anno, in prevalenza da Udine (32), quindi da Gorizia (7) e Pordenone (5). Tra le prossime attività, Friuli Future Wines IV ha già preventivato di realizzare una partecipazione collettiva all'Italian Wine Week di New York, alla Hong Kong Wine Fair (questa in novembre)

e al Simply Italian di Miami, a febbraio 2014, alcuni dei primari appuntamenti mondiali del settore, per farsi conoscere o consolidare e ampliare le proprie posizioni all'estero per le aziende già presenti su quei mercati

Come accennato, la prima Ati costituita da 23 imprese con la Cciaa si realizzò nel 2010 e il progetto prese il nome di Friuli Wine Excellence, con un budget di circa 300 mila euro per il mercato statunitense. Stati Uniti anche per l'annualità successiva, con un budget di 382 mila euro, 26 aziende coinvolte e, per la prima volta, il nome di Friuli Future Wines per l'Associazione temporanea. Con le due campagne successive i numeri sono più che raddoppiati, a livello di aziende aderenti e di budget, unito all'ampliamento dei mercati di riferimento anche a Cina e Russia, dopo gli Stati Uniti due tra quelli di maggior richiamo e interesse per le aziende mondiali di settore.

ECCELLENZE

Attesa per Parigi

Con l'autunno è pronto a ripartire il viaggio delle "Eccellenze friulane in tour" il noto progetto realizzato nell'ambito delle attività di promozione del comparto enogastronomico friulano che la Camera di Commercio sta realizzando con successo per il quinto anno consecutivo, con un format tradizionale e pure in continua evoluzione e innovazione. Dopo le tappe primaverili a Vienna e nelle new entry Brno e Tallin, ora si tornerà a Monaco di Baviera, quindi ad Amsterdam (che è stata new entry 2012) e, per la prima volta, Parigi.

Tutti centri nevralgici in cui attente valutazioni hanno evidenziato che c'è spazio e interesse per una promozione del territorio friulano che parta proprio dalla qualità della produzione agroalimentare e vinicola e delle elaborazioni più speciali della nostra cucina.

Il format di Eccellenze riprenderà i tre momenti clou: un seminario di presentazione del Fvg alla stampa, un workshop-corso di cucina e il delizioso percorso enogastronomico con rielaborazioni culinarie in diretta, per concludere in bontà l'appuntamento. Per informazioni da parte delle aziende interessate è possibile contattare la Cciaa di Udine ai numeri 0432.217532-533 o alla mail promozione@ud.camcom.it.



Camera di Commercio Udine internazionalizzazione

Azienda Speciale Imprese e Territorio - I.TER

calendario iniziative [ottobre>dicembre 2013]

PROGETTO	INIZIATIVA	DATA	LUOGO	
QATAR - EAU - ARABIA SAUDITA Missione	Missione imprenditoriale multisettoriale	28 settembre - 3 ottobre	27 settembre - 3 ottobre	[1]
SERBIA Incoming	Incontri b2b settore arredo	1 ottobre	Udine	[3]
AUSTRIA Incoming	Incontri b2b in occasione di IT Carinthia, Fiera Internazionale per l'ICT	3 ottobre	Klagenfurt	[2]
AZERBAIJAN Business forum	Seminari multisettoriali	16 ottobre	Udine	[1]
SERBIA Incoming	Incontri b2b settore agroalimentare in occasione della manifestazione fieristica GOOD 2013	30 ottobre	Torreano di Martignacco	[3]
AZERBAIJAN Incoming	Incontri b2b filiera abitare e costruzioni con operatori Azerbaijan e aree limitrofe	30 - 31 ottobre	Pordenone	
AZERBAIJAN - KAZAKHSTAN Check up	Servizi di consulenza precompetitiva	ottobre - dicembre	FVG	[1]
CANADA Missione	Missione imprenditoriale, settori Food&Wine, Arredo, edilizia	4 - 5 novembre	Toronto	
INDIA Missione	Missione imprenditoriale settore arredo e design	18 - 22 novembre	Mumbai, Bangalore	[4]

Vuoi essere informato su attività di promozione della Camera di Commercio? Registrati su <http://www.ciaoimpresa.it/public/>

[1] Progetto FVG. Vs. Global Competition 2012

[2] Progetto Nuova Alpe Adria, network delle realtà camerali di Trieste, tramite la sua Azienda Speciale Aries (Italia), di Udine, tramite la sua Azienda Speciale I.TER (Italia), dell'Unione Regionale delle Camere di Commercio del Veneto (Italia), della Camera dell'Economia della Carinzia (Austria), della Camera della Contea di Rijeka (Croazia), della Camera della Contea di Pola (Croazia) e della Camera dell'Artigianato della piccola Industria (Slovenia) e Camera di Commercio e Industria di Lubiana (Slovenia)

[3] Progetto Inco Cooperazione Innovativa per una Crescita Competitiva co-finanziato dalla Regione Autonoma FVG L.R. 19/2000

[4] Progetto "Made in Italy Furniture and Design for the Indian Market" co-finanziato da Unioncamere, realizzato dall'Azienda Speciale Imprese e Territorio I.TER della Camera di Commercio di Udine in partnership con la capofila Camera di Commercio Indo-Indiana di Mumbai e con le strutture acamarali di Milano, Monza Brianza, Vicenza, Frosinone, Matera e Unioncamere Emilia-Romagna

A tu per tu con il personaggio del momento
Joe Bastianich

INTERNAZIONALIZZAZIONE

L'INTERVISTA

"Valore alle eccellenze"

"Il made in Italy è un valore aggiunto. San Daniele e Montasio non sono prodotti duplicabili"

Marco Ballico

Sempre più presente in regione non solo perché non siamo lontani dalla terra d'origine di mamma Lidia (Pola, prima di qualche anno a Trieste), ma anche perché, adesso, Joe Bastianich, in Friuli, ha pure un ristorante. Si chiama l'Orsone, si trova a Gagliano di Cividale, è il primo locale di famiglia nel nostro paese, il marchio è quello di una signora, appunto la mamma, che è icona della cucina italiana a New York.

Joe, l'inarrestabile Joe, vive un momento magico. Non a caso il Comune di Udine, nei giorni scorsi, lo ha voluto come testimonial della diciannovesima edizione di Friuli Doc, dedicata proprio al tema del vino. Star televisiva grazie alla formula riuscitissima di MasterChef - aspiranti cuochi giudicati da inflessibili giudici -, il giovane Bastianich, che a New York è imprenditore da vent'anni di vari ristoranti (livelli altissimi, nel 2010 il "Del Posto" è diventato il primo ristorante italiano con una recensione da quattro stelle nel New York Times in 36 anni) e ne conta complessivamente una ventina nel mondo, ha aperto l'Orsone «non per il business, ma per una questione di cuore, anima, passione».

A un passo dall'azienda vitivinicola (250mila bottiglie all'anno, un terzo per il mercato italiano, poco meno della metà per quello americano, le altre nel resto del mondo), il locale è aperto dal 6 agosto scorso, dopo un lancio via Facebook come si trattasse di un'osteria qualsiasi. Evidentemente, non c'era bisogno di parate.

Non per un nome conosciuto da tutti e che ora è possibile andare a trovare a pochi chilometri di distanza.



Bastianich vanta una ventina di ristoranti nel mondo. La curiosità: a Cividale lui stesso è il capo lavabicchieri

L'inaugurazione dell'Orsone si farà?

Ma no, l'abbiamo già fatta. E' bastato aprire le porte. E' un modo di fare americano, diciamo al pubblico che siamo pronti, iniziamo a lavorare e andiamo avanti.

Come sta andando a Gagliano?

Siamo molto contenti. L'afflusso in taverna e in sala è già importante e stanno arrivando i primi ospiti anche per i pernottamenti. All'Orsone mettiamo a disposizione un totale di 6 camere. Si tratta di migliorare giorno dopo giorno, ma è stata una partenza confortante.

Lei dà il buon esempio. Raccontano che perfino pulisce i piatti.

Più precisamente sono il capo lavabicchieri. Mi impegno a lavarli tutti, uno dopo l'altro, fino a 900 a sera. Dicono che sono anche bravo.

E questo hamburger che si mangia nell'informale taverna, marchio di fabbrica Bastianich, come riesce a convincere il friulano abituato ai piatti della sua terra?

Portiamo quello che conosciamo in Friuli, reinterpretando alla nostra maniera ciò che offrono i contadini del posto, non pretendiamo certo di venire a cucinare frico. Mi considero un esperto di hamburger. Per quello che ho assaggiato è molto buono anche qui. Si tratta di lavorare ancora sui prodotti locali e adeguarli alla ricetta inventata a Manhattan: fare hamburger con carne invecchiata.

L'offerta in sala di che tipo è?

Italo-newyorchese. I prodotti ci ispirano e noi lavoriamo il più possibile con artigiani e contadini del posto.

Pensa che anche il Friuli possa riuscire a migliorare sul fronte dell'esportazione dei suoi prodotti enogastronomici?

E' un messaggio che lanciamo da sempre a New York attraverso le nostre attività. Il made in Italy è un valore aggiunto, a partire dall'agricoltura.

Un consiglio ai produttori friulani?

Rendersi conto che da questa regione escono prodotti che non sono duplicabili come San Daniele, Montasio, Ribolla gialla del Collio. Quello delle eccellenze di un territorio è un messaggio molto potente. Un uomo non può cambiare il mondo, ma tante generazioni alle spalle di un prodotto rappresentano un valore inestimabile.

Dove si propone di arrivare l'Orsone?

Abbiamo costruito un locale che respira l'anima di un'attività agricola. I parametri cambiano rispetto a New York, vogliamo trasmettere a tavola la passione per la terra, la stessa che dimostriamo nel vigneto in cui la struttura è immersa, e far diventare il tutto un'esperienza unica, che esprime l'artigianalità e l'eccellenza della produzione e del lavoro locali, con un'inflessione internazionale.

Come coniugare vino e cibo Bastianich?

Si completano a tavola. L'impostazione dell'Orsone è appunto quella di un ristorante che non è un modello economico, ma che punta a comunicare cibo e vino come una cosa sola.

I clienti?

L'obiettivo è di rivolgerci a una clientela locale ma di attrarre soprattutto clienti stranieri, americani in primis, in visita in Italia e nel Nordest.

IL RICONOSCIMENTO

La moneta di Linussio omaggio alla promozione

La moneta di Jacopo Linussio, simbolo che la Camera di Commercio di Udine conferisce alle personalità che meglio promuovono l'economia del Friuli nel mondo, è stata conferita a fine agosto dal presidente Giovanni Da Pozzo a Joe Bastianich, noto imprenditore e personaggio televisivo, che ha recentemente aperto il primo ristorante Bastianich d'Italia, l'Orsone, scegliendo proprio il Friuli, a Cividale. Una decisione, ha confermato Joe, diventata anche un modo nuovo e originale di intendere l'attività di ristorazione di famiglia, celebre negli Stati Uniti e in tutto il mondo. A Cividale, ha detto Joe, l'idea è quella «di far sentire ai clienti del ristorante la stessa passione e lo stesso entusiasmo che mettiamo nel vigneto in cui la struttura è immersa, farli diventare un'esperienza unica, che esprime l'artigianalità e l'eccellenza della produzione e del lavoro locali, con un'inflessione internazionale». Internazionale come il team di chef che vi lavora e come i piatti proposti, tra cui uno speciale hamburger secondo la ricetta newyorchese di famiglia. Tutto abbinato ovviamente ai vini Bastianich, ma anche a tanti altri vini friulani, con l'obiettivo di rivolgersi a una clientela locale ma di attrarre soprattutto clienti stranieri, americani in primis, in visita in Italia e nel Nordest.

Una promozione importante, dunque, per l'economia del Friuli, ha evidenziato il presidente Da Pozzo, che sempre più deve fare dell'agroalimentare la bandiera per il suo sviluppo internazionale. Da Pozzo ha anche ricordato che la Cciaa di Udine è capofila di Friuli Future Wines, la più grande rete italiana dell'Ocm vino formata da piccole aziende vinicole del territorio riunite per promuoversi, con la forza della rete, sui principali mercati internazionali, a partire proprio da quello nordamericano. Una rete che è partita tre anni fa con 22 aziende e che è arrivata a contarne 44 nella nuovissima edizione, per cui Da Pozzo ha ringraziato l'impegno profuso in particolare dal Giorgio Colutta, presente all'incontro con Bastianich, cui hanno preso parte anche il console onorario del Canada in Cciaa Primo Di Luca, nonché Walter Filiputti, autore della "collana del gusto", i volumi sugli migliori "artigiani" dell'agroalimentare edita dalla Cciaa, con cui il presidente ha omaggiato Bastianich. E Colutta ha ringraziato Joe per essere diventato un importante e solido punto di riferimento negli Stati Uniti per le più importanti manifestazioni e fiere che vedono la presenza di imprese vinicole friulane, anche con l'Ocm vino.



L'ORSONE

Si può assaggiare l'hamburger secondo la ricetta di Manhattan

Sapori italo - newyorkesi a Gagliano di Cividale

Sul sito, ancora in via di costruzione, si legge: «Amiamo da sempre il Friuli, qui ci sentiamo a casa. Ora vogliamo ritornare, per condividere le nostre esperienze». La firma è di Lidia Bastianich e del figlio Joe. Il «qui» si riferisce al ristorante Orsone appena aperto a Gagliano di Cividale, a un passo dall'azienda vinicola di proprietà, un tentativo di coniugare prodotti locali - non manca l'orto all'esterno dell'Orsone - alle caratteristiche della cucina statunitense. Cucina stellata, per intenderci.

Ci sono tre locali in uno nell'Orsone, il primo ristorante italiano del marchio Bastianich. Lo spazio all'aperto per l'aperitivo, ai piedi di una collina riempita di vigne. La Taverna con bancone per assaggiare l'hamburger secondo la ricetta di Manhattan. E la sala, una quarantina di coperti, con la cucina a vista: qui serve un po' di tempo per approfondire la cucina che rimanda a mamma Li-

dia e al suo strepitoso successo in tutto il mondo.

Dal 6 agosto scorso, primo giorno di lavoro (senza inaugurazione, niente formalità), il Friuli ha un nuovo ristorante da scoprire. Di certo è un ristorante nuovo, diverso, originale. Non solo per la varietà dell'of-

Ci sono tre locali in uno: lo spazio all'aperto per l'aperitivo, la taverna, e la sala con la cucina a vista

ferta ma anche per la sua unicità. A partire dalla Taverna, dove puoi chiedere anche un piatto di spaghetti, pomodoro e basilico ma dove, inevitabilmente, ti verrà la curiosità di assaggiare l'hamburger, quello che - avverte proprio Joe - «va schiacciato per assaporarlo al meglio».

Siamo all'"american style" in questo spazio informale, con la possibilità di sedersi attorno a piccoli tavoli di legno a al banco. Il menù scritto sulla lavagna prevede, spaghetti a parte, la Caesar Salad (con pollo o senza), il San Daniele di 16 mesi, il Burger (nelle due versioni Plus e Calabrone, con gorgonzola e cipolle caramellate) e il Lobster Roll, vale a dire il panino con aragosta o astice e aggiunta di maionese, verdura ed erba cipollina, servito, bella sorpresa, con una pannocchia grigliata.

I vini, al calice, sono i classici Bastianich (Vespa Bianco e Vespa Rosso) ma anche Friulano, Sauvignon, Rosato, Ribolla Gialla, Morellino e Aragona. Sui dolci si ritorna in Usa: accanto al mix di gelati, l'Orsone mette in tavola Choco brownie sundae e Apple pie.

Una sera in Taverna, un'altra in sala. Situazione diversa, non poco, anche se la linea di demarcazione fisica è solo una parete di vetro. A guidare in cucina è Eduardo Vale Lobo, chef spagnolo, arriva da Del Posto, uno dei più importanti ristoranti



Bastianich a New York, con tanto di menzione da 4 stelle da parte New York Times.

Il menù degustazione (59 euro, cui si possono aggiungere



altrettanti assaggi di vino abbinato a 20 euro complessivamente) prevede 5 portate. Altrimenti si può comporre a scelta una cena "pescando" tra antipasti (10 euro), primi (15 euro) e secondi (25 euro). La carta cambia a seconda delle stagioni, l'ultimo aggiornamento proponeva "Dall'orto di Lidia", ortaggi di casa, ricetta delle Valli del Natosone e vinaigrette allo zenzero; astice alla catalana con pomodoro, sedano e uovo; crudo di tonno con cipolline e riso selvatico; polpo con aglio, olio, capperi, olive, prezzemolo e patata affumicate nella paglia; gazpacho di cuore di bue con prosciutto crudo Dall'Ava, avocado e uovo di quaglia sott'olio.

Quindi i primi: cavatelli con salsiccia NY style, cicoria e pure di carota; risotto con seppie, nero e ricotta fresca; pasticcio con ragù di coniglio, stracchino e crema di spinaci; ravioli cacio e pepe; tortelli con funghi misti, burro alla menta e nocciolo. Chiusura con i secondi: rombo in salmoriglio con pomodorino confit, ragù di fagiolini e origano; pesce spada con crema di

Il menù degustazione è di 59 euro, cui si possono aggiungere altrettanti assaggi di vino abbinato a 20 euro complessivamente

zucchine e menta, caponata e crumble di biscotti ai pinoli; maialino di Segovia con vermouth rosso, prugne, patate e rosmarino; petto d'anatra con foie-gras, finocchi e albicocche, "Joe's veal chop", ragù di bietine, funghi shitake, panzanelle e bacon. I dolci, infine, sono a cura di Annie Dearborn. Qualche esempio? Torta carotina con gelato al prezzemolo e pera agrodolce con granola, ricotta ghiacciata e citronette.

L'Orsone (via Darnazzacco 63, Gagliano di Cividale, 0432/732324, info@orsone.com) è aperto dal martedì al sabato con orari diversi per Taverna (dalle 17 alle 24) e ristorante (dalle 19 alle 22.30).

A partire dal 14 ottobre il capoluogo friulano si trasformerà nella sede diffusa di tanti eventi basati sulle nuove prospettive

LA NOVITÀ

FUTURE FORUM

Udine, piccola capitale

Quest'estate, all'inaugurazione di design.ud, si era detto "Udine, piccola capitale del design". Con l'autunno, si può invece osare un "Udine, piccola capitale del futuro". Perché a partire dal 14 ottobre e fino a fine novembre, il capoluogo friulano si trasformerà nella sede diffusa di tanti eventi, workshop, incontri pubblici, forum per le imprese e conversazioni, che hanno l'ambizione di fornire nuove prospettive e possibili scenari di sviluppo della società e dell'economia friulane. E non solo.

Tutto questo sarà racchiuso in "Future Forum", titolo della manifestazione cui si affianca il claim "Be new!". Un desiderio, un invito, un'esortazione. Un richiamo a "essere nuovi", aperti e attenti al cambiamento, più preparati ad affrontare le nuove sfide che segneran-

L'idea della manifestazione parte da Friuli Future Forum e ha avuto la collaborazione di Università e Associazione culturale vicino/lontano

no il passo, favorite da un lato dalla crisi, dall'altro dall'innovazione continua e dalla velocità sempre più sostenuta dello sviluppo mondiale.

Gli autori di Future Forum. Com'è comprensibile dal titolo, l'idea parte da Friuli Future Forum, ossia la Camera di Commercio di Udine che si presenta nella sua versione più innovativa e proiettata al domani.

LA SCHEDA

I partner internazionali

L'Iftf di Palo Alto è un'organizzazione indipendente di ricerca, non-profit, che, parafrasando la presentazione sul sito www.iftf.org, da 45 anni aiuta tutti i tipi di realtà a costruirsi i futuri che desiderano. Lo staff di ricercatori e creativi è in grado di prospettare previsioni pratiche sull'evoluzione di un mondo che continua a cambiare e a rivoluzionarsi con sempre più rapidità.

L'Ocse è l'Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico (<http://www.oecd.org/>) e ha come mission la promozione di politiche che possano migliorare il benessere sociale ed economico delle persone nel mondo. Fondata nel 1961, si sta in questi tempi concentrando in particolare sulla necessità che i governi ristabiliscano fiducia nei mercati e nelle istituzioni e imprese che li fanno funzionare; in secondo luogo, che i Paesi si impegnino per finanze pubbliche sane come base per una crescita economica sostenibile nel futuro. In parallelo, l'Ocse cerca inedite modalità per promuovere e supportare nuove fonti di crescita attraverso l'innovazione, strategie di sviluppo "green" e il potenziamento delle economie emergenti. Inoltre, operano per assicurare alle persone di ogni età la possibilità di sviluppare le capacità per lavorare produttivamente e con soddisfazione nelle professioni e nell'occupazione del futuro.

Infine, l'Institute for future studies (<http://www.cifs.dk>) ha l'obiettivo di rinforzare le basi per il processo decisionale nelle organizzazioni pubbliche e private, creando "consapevolezza del futuro" ed evidenziando l'importanza di questa proiezione nel presente. Attraverso attività di ricerca e analisi, ma anche consulenza, attività seminariale, report ed eventi, il team di Copenhagen, in pratica, fornisce preziosi consigli di futuro, aiutando scelte e decisioni con conoscenza, esperienza e ispirazione, con un metodo di lavoro che spazia dall'analisi statistica con l'identificazione delle tendenze globali fino alla decifrazione di fattori più soggettivi ed "emozionali" in grado di influenzare il futuro.

Ma alla base di questo evento, c'è un'espressione-chiave, necessaria se non indispensabile per risultati più concreti, condivisi, diffusi: "lavoro di squadra". Perché per realizzare una

manifestazione di questa portata si è cercata la massima partecipazione innanzitutto delle istituzioni e delle realtà del territorio. Ecco allora che a pensare e organizzare questo Fu-

ture Forum ci saranno anche l'Università di Udine e l'Associazione culturale vicino/lontano, ma si è cercato il coinvolgimento di tante realtà locali, a partire dalle associazioni di categoria. Dando seguito naturale, cioè, a quel percorso valorizzato proprio quest'anno da Fff, che ha visto la formazione e il rafforzamento di partnership e cooperazioni dirette della Cciao con tutte le categorie, nell'ottica di essere più vicini possibili alle esigenze e alle aspettative di cittadini e imprese.

I partner. Institute for the Future di Palo Alto (California), Ocse (Parigi), Institute for Future studies (Copenaghen). Sono i tre prestigiosi partner internazionali che hanno voluto accompagnare e arricchire d'esperienze eccellenti questo primo Future Forum. E sono tre istituzioni che fanno di "be new!" una vera ragione d'essere (qui a fianco la scheda d'approfondimento).

L'idea della Cciao. «Tutta l'attività di Friuli Future Forum e la tensione verso il futuro della nostra Camera di Commercio sfociano in questo evento - commenta il presidente della Cciao Giovanni Da Pozzo -, che vuole essere momento importante di riflessione e proposta, in naturale prosecuzione dell'attività del nostro percorso Fff, con contributi di ospiti illustri che siamo certi saranno in grado di portare alla nostra piccola realtà nuovi stimoli, nuove idee, spunti utili a costruire percorsi di crescita e, speriamo, anche di rinascita laddove le difficoltà sono più grandi, a causa della crisi o della complessità di gestire un domani che scorre con una velocità a cui fino a pochi anni fa non eravamo abituati e che



tutt'ora può destabilizzare, tanto le persone quanto le imprese o le istituzioni».

Come sempre e come è evidente per la Camera di Commercio, l'evento si rivolgerà con grande attenzione alle attività economiche e produttive, «perché vogliamo dare contributi concreti alla crescita del nostro tessuto imprenditoriale», sottolinea il presidente. «Ma contiamo che i temi e le modalità proposte attraggano i friulani ma anche di tanti visitatori, poiché il futuro interessa tutti e Udine, al centro della nuova Europa, può diventare davvero un punto d'incontro privilegiato. Per imprenditori, studiosi, esperti o "semplici" curiosi, chiunque desideri partecipare, ascoltare o portare il suo contributo».

Accanto a momenti pubblici, ci saranno forum riservati alle imprese, in base al tema che di volta in volta contraddistinguerà la settimana. Sì, perché Future Forum, per quanto trasversale, si concentrerà di settimana in settimana su un argomento portante. La prima settimana (14-18 ottobre) si parlerà di come cambierà nei prossimi 15-20 anni il lavoro, l'industria, le piccole medie imprese, mentre la seconda (21-25 ottobre) di come cambierà il modo di fare impresa, tra artigianato, turismo e green growth. La terza settimana (4-8 novembre) si tratteranno i prossimi cambiamenti nella trasmissione dei saperi, tra scuola, formazione, nuovi media con le tecnologie di connessione e interazione. Nella quarta (18-22

GLI APPUNTAMENTI NELLE PRIME DUE SETTIMANE

In arrivo grandi personalità e temi internazionali

Verso un nuovo modello del lavoro e del

Cinque settimane in cui si cercherà di anticipare il futuro su una vasta serie di temi, godendo della presenza di Udine di grandi personalità internazionali

Ci concentriamo qui sulle prime due settimane.

14-18 ottobre: Il lavoro, l'industria e la piccola e media impresa, il welfare, sono temi da tempo oggetto di confronto e scontro. La crisi attuale ha mostrato quanto poco siano stati pianificati i cambiamenti e lo sviluppo dei processi di gestione della piccola e media impresa, quanto il sistema sia dipendente dal credito, quanto debba essere trovato un nuovo modello per lavoro, industria, impresa e welfare. Cosa

dovremo aspettarci dal futuro? Quali tipi di relazioni industriali si imporranno? Che idea di organizzazione imprenditoriale e produttiva si imporrà nei prossimi 15-20 anni?

Per dare una risposta a queste domande in programma la lectio magistralis "Il futuro del lavoro in dieci punti" con lo scrittore ed editorialista del Financial Times Richard Donkin; inoltre l'incontro con Stefano Scarpetta, direttore del dipartimento di Occupazione, Lavoro e Affari Sociali dell'Ocse. Fra gli altri ospiti: Claus Kjeldsen, chief executive officer del Copenhagen Institute for Futures Studies; Bruno Lamborghini, presidente-editor di Eito (European Information Technology



Richard Donkin

Observatory), presidente del Consiglio di Amministrazione di Prometeia, il maggiore centro italiano di previsione economica; Roberto Bonzio, ideatore del progetto multimediale Italiani di Frontiera; Marco Morganti, amministratore delegato di Banca Prossi-

Gli interrogativi che verranno affrontati: Quali tipi di relazioni industriali si imporranno? Che idea di organizzazione imprenditoriale e produttiva si imporrà nei prossimi 15-20 anni?

ma; l'economista Andrea Fu-

21-25 ottobre: Quali saranno i lavori del futuro? Quali competenze richiederanno? Il futuro sarà anche nuovo artigianato, in cui tutti creiamo e creando entriamo in relazione? Il futuro sarà ripetizione delle stesse logiche del presente, oppure chiederà un lavoro pluriprofessionalizzato e personalizzato? E quali saranno gli ambienti di lavoro del futuro? I Fab-Lab o gli incubatori possono essere già indicatori di un domani in cui il lavoro con equipe composte da competenze eterogenee, troverà una nuova dimensione? E l'economia verde andrà oltre le ideologie e permetterà un'analisi puntuale sulla fattibilità di un orizzonte sostenibile che appare sempre più obbligatorio? Ne parleranno lo scrittore di fantascienza e teorizzatore del movimento cyberpunk Bruce Sterling nella lectio magistralis "Robot, macchine e uomini"; oltre a lui, tra i vari ospiti, Sergio Arzeni direttore del Centre for Entrepreneurship, SmeS and Local Development dell'Ocse; il direttore del Programma di Ricerca presso l'Università di Oxford e analista dell'Ocse Angela Wilkinson; il professore della School of Media, Art and Design dell'Università di Westminster David Gauntlett e l'economista Stefano Micelli. E ancora:



Bruce Sterling

Stephen Taylor, direttore del Servizio Trasferimento Tecnologico AREA Science Park di Trieste; Andrea Rangone, professore di Business Strategy ed E-business e fonda-



Riccardo Luna

tore di varie imprese in ambito digitale e ICT; Giovanni Caprara, saggista e giornalista scientifico; Bertram Niessen, ricercatore ed artista elettronico che presenterà il progetto "cheFare"; Andrea Pollarini, esperto di progettazione culturale; il giornalista ed esperto di innovazione Riccardo Luna; Giuseppe Granieri, specialista di autoproduzione ed editoria digitale; E anche: Apulian ICT Living Labs dalla Regione Puglia; Fablab ("Laboratorio di Fabbricazione").

Tra i protagonisti delle settimane successive hanno già confermato la loro presenza, per la terza settimana, il professore di Internet Governance dello Oxford Internet Institute all'Università di Oxford, Viktor Mayer-Schoenberger, il direttore del Centro Ricerche sull'educazione del Copenhagen Institute for Futures Studies Jeffrey Scott Saunders, il sociologo e saggista Alberto Abruzzese e il vice presidente per l'Education di Confindustria Ivanhoe Lo Bello, oltre a Derrick De Kerkhove, sociologo; Alberto Cottica, economista; Salvatore Giuliano, promotore del progetto "Book in Progress". Nella quarta settimana troveremo poi l'urbanista e autore del recente "La città dei ricchi e la città dei poveri" (Laterza 2013) Bernardo Secchi; l'urbanista Debra Mountford (Ocse); il vincito-



Tra i temi affrontati il lavoro, la scuola, i centri storici ed energia. Lo slogan sarà "Be new"

LA NOVITÀ

del futuro



Accanto a momenti pubblici, ci saranno forum riservati alle imprese, in base al tema che di volta in volta contraddistinguerà la settimana

novembre) l'attenzione si concentrerà sul futuro prossimo di città, centri storici, ma anche sulla pratica del riuso, i modi dell'autogoverno, le forme collaborative, quindi la quinta e ultima (25-29 novembre) sarà dedicata agli sviluppi in tema di natura, biotech, cibo, nutrizione ed energia.

L'INTERVISTA /1

Sergio Arzeni, (Direttore Cooperazione Sviluppo Economico per le Pmi all'Ocse)

"Ecco le nuove sfide per le Pmi friulane"

Sergio Arzeni è direttore dell'organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico (Ocse), per l'imprenditorialità e le PMI e del programma per lo sviluppo economico e creazione di occupazione a livello locale (Leed).

Arzeni è Specialista in materia di sviluppo locale, creazione di posti di lavoro, innovazione e imprenditorialità, e l'internazionalizzazione delle Pmi. Prima di entrare all'Ocse, ha svolto diversi incarichi presso la Commissione Europea a Bruxelles e per il Parlamento italiano a Roma. Ha lavorato anche per i sindacati italiani (Cisl). Attualmente è, inoltre, Visiting Professor in Economia Internazionale, imprenditorialità e innovazione in diverse Università italiane e straniere. È, infine, autore di numerosi saggi e articoli ed è curatore di libri attinenti materie economiche.

A breve sarà ospite al Festival del Futuro promosso da Friuli Future Forum, l'Hub della Camera di Commercio di Udine nato con l'intento di adempiere in modo innovativo ai compiti di sostegno alla crescita economica e sociale del territorio. Su cosa verterà il suo intervento?

La mia relazione riguarderà le nuove sfide che si trovano ad affrontare i Paesi Europei in questo periodo; nello specifico quali sono le tendenze per le PMI, italiane e locali, che vogliono

non solo resistere al perdurare di questa crisi economica ma vogliono crescere ed affermarsi anche come eccellenze.

Qual è lo stato dell'arte ora per quanto riguarda le PMI e le micro imprese nei Paesi dell'UE e, in particolare modo, in Italia?

Le politiche pubbliche rivolte alle Pmi sono state, a mio avviso, sempre residuali non solo in

zia, dagli adempimenti amministrativi, dal costo del lavoro e dell'energia, dalla difficoltà di accesso al credito, dal ritardo dei pagamenti (specie dalle PA) e dalla mancanza di una flessibilità reale.

Cosa significa per lei "innovazione"?

Per me innovazione non significa solo tecnologia. L'innovazione riguarda anche i ser-

perciò, essere capaci di assorbire la tecnologia in modo veloce per essere competitive e restare sul mercato. Diviene primario, inoltre, che le nostre imprese siano in grado rapidamente di acquisire conoscenza (che diviene subito obsoleta) ed essere dinamiche e flessibili per cogliere le trasformazioni.

Quale potrebbe essere la chiave di volta per le nostre imprese?

Ce ne sono molte. Innanzitutto è necessaria una riforma, a più livelli, della scuola. La formazione, specie quella profes-

Bisogna inoltre creare sinergie tra il mondo delle imprese e quello della ricerca. In quest'ottica un ruolo fondamentale lo hanno le Camere di Commercio e le Associazioni imprenditoriali e il rapporto che riescono a instaurare con le Università e/o gli istituti professionali e le imprese. È essenziale, inoltre, attuare politiche economiche mirate all'abbattimento del costo del lavoro. Negli ultimi 10 anni sono stati spesi 80 miliardi di euro per la cassa integrazione. Le nuove sfide saranno il cambiamento di rotta e l'inversione di tendenza tra quelle che sono le Politiche Passive e quelle Attive del Lavoro.

Bisognerà attrarre capitale e investitori stranieri in Italia e attuare politiche di incentivi volte allo sviluppo di quello che è il tessuto economico locale.

Quali sono le potenzialità della nostra Regione?

In Friuli Venezia Giulia esistono "perle" come la Danielli, uno dei leader mondiali nella produzione di impianti siderurgici, che ha investito in modo trasversale in innovazione, internazionalizzazione, formazione, ricerca e sviluppo.

Ci numerose altre eccellenze e realtà interessanti. È pertanto necessario che ci sia la volontà di tutti gli attori coinvolti ad attuare politiche mirate allo sviluppo e alla competitività di questo territorio.

Giada Marangone



Italia ma in tutti i Paesi. La Politica sembra interessarsi quasi esclusivamente in campagna elettorale del tessuto imprenditoriale delle micro e Pmi, privilegiando poi politiche mirate a sostenere le Grandi imprese.

Le micro e Pmi oggi sono soffocate dal peso dello burocrati-

vizi; si innova nel sociale, nel commercio e in tutte le attività economiche. Anche un Ospedale o un'Università possono essere gestiti in maniera innovativa o burocratica. La tecnologia è uno degli strumenti a disposizione, ma bisogna anche saperla usare. Le imprese devono,

I punti fondamentali: una riforma della scuola, del lavoro e nuovi capitali stranieri in Italia

sionale, dovrebbe essere fatta soprattutto in azienda più che negli istituti professionali. A mio avviso, ora non esiste più il tempo dello studio e il tempo del lavoro. Devono necessariamente viaggiare sullo stesso binario. È indispensabile pertanto costruire e creare dei meccanismi tali per cui i percorsi professionali o le necessità di formazione delle imprese siano costruite "a misura d'azienda". Formare i giovani all'etica del lavoro è di importanza cruciale.

L'INTERVISTA/2

Bertram Niessen (project manager di cheFare)

l'impresa "Fare rete nell'innovazione sociale"

re del Goldman Environmental Prize 2013 Rossano Ercolini; il collettivo Rotor, gruppo che anticipa la distruzione di edifici e quartieri, smontandoli pezzo a pezzo, generando nuovi mercati per i materiali recuperati minuziosamente dalla dismissione e che ha la curatela della prossima Oslo Architecture Triennale; l'architetto Claudio Cipollini. Nella quinta e ultima, l'antropologo culturale Piercarlo Grimaldi, il vice

Si parlerà anche di Fab - lab, incubatori e cyberpunk

presidente della DuPont Agricultural Biotechnology Barbara J. Mazur e Kurt Schmiediger esperto di neuroscienze applicate al marketing e direttore di Future food. Inoltre: la ricercatrice e studiosa dell'Ocse Ivana Capozza, autrice del Rapporto sulla ricchezza delle Regioni europee; l'ingegnere Luca Capra; Christian Reglovits della Güssing Renewable Energy.

A concludere il Forum, la lectio magistralis "Human Internet" dell'antropologa sociale Brinda Dalal direttore ricercatrice dell'Institute for the Future di Palo Alto.

Bertram Maria Niessen è ricercatore, progettista e manager per i processi di innovazione al crocevia tra cultura, arte e tecnologia. Nel 2009-2010 è stato ricercatore post-doc all'Università di Milano, lavorando sui progetti della Comunità Europea Edufashion e Openwear (economia P2P, crowdsourcing, moda e design). Attualmente lavora principalmente nei campi della ricerca urbana, economia della cultura, Diy 2.0 e manifattura distribuita, culture della rete e della collaborazione, innovazione dal basso. Dal 2012 è tra gli ideatori e il project manager di cheFare, premio da 100.000 euro per progetti di innovazione culturale promosso da doppiozero. Collabora con numerose riviste, blog e quotidiani italiani ed internazionali.

Lei è stato uno degli ideatori e il project manager del progetto cheFare, uno spazio che permette alle imprese sociali profit e non profit di realizzare il proprio progetto, inducendo a fare rete e attivare network territoriali. Quali sono i pilastri sulla quale si è fondata l'idea e attorno ai quali è stato concepito il progetto?

Volevamo costruire un percorso che premiasse l'impatto sociale dei progetti culturali innovativi segnalando e raccontando i nuovi modi possibili di fare cultura oggi in Italia. Per questo ci siamo concentrati su

una serie di criteri molto concreti: collaborazione, co-produzione, innovazione, sostenibilità economica, equità economica e contrattuale, uso di tecnologie open-source e soprattutto impatto sociale positivo. Chi ha sintetizzato al meglio tutti questi requisiti portando a casa i 100.000 euro è Liberos, una rete etica di stakeholder del libro che sta cambiando l'economia culturale della Sardegna.

A breve sarà ospite al Festival del Futuro promosso da Friuli Future Forum. Su cosa verterà il suo intervento?

Il mio intervento si focalizzerà proprio sul progetto cheFare che nella sua prima edizione (2012) è riuscito a mappare oltre 500 progetti culturali. cheFare è nato con l'obiettivo di far incontrare i mondi

dell'economia, della cooperazione e dell'innovazione con quello della cultura.

Cosa si intende per innovazione sociale?

L'innovazione sociale è l'insieme di idee, prodotti, servizi o modelli (sociali negli scopi e nei mezzi) in grado di creare nuove collaborazioni e relazioni. Chi opera nell'innovazione sociale ha tra i suoi obiettivi principali lo sviluppo del tessuto civico, grazie ad approcci in grado di facilitare e incoraggiare la collaborazione e la partecipazione.

Qual è l'importanza della rete e come le nuove tecnologie dovranno integrarsi nel tessuto imprenditoriale?

Oggi siamo ad un punto di svolta. La digitalizzazione ha completamente cambiato i mo-

di della produzione materiale. Bisogna capire che il Web non è un punto d'arrivo ma di partenza. È dinamico e molto diverso da quello che era anche solo pochi anni fa. Noi in Italia siamo in ritardo perché non abbiamo quegli strumenti culturali in grado di cogliere evoluzioni così rapide. I dati, ad esempio, confermano che le nuove forme

CheFare è nato con l'obiettivo di far incontrare i mondi dell'economia, della cooperazione e dell'innovazione con quello della cultura

di business model che riescono ad operare tramite piattaforme open source sono più flessibili. **Come reputa oggi il legame fra artigianato e nuove tecnologie?**

Tramite le nuove tecnologie si sta cercando di recuperare un settore rilevante per l'Italia, anche se c'è confusione tra quello che sono le Pmi manifatturiere e l'artigianato tout court; molti credono che siano la stessa cosa ma non è così. Ci si sta muovendo verso un "artigianato digitale" dove tecnologie anche non nuovissime (come il Cad e

la stampa 3D) e nuove comunità online si scambiano know how e interagiscono creando opportunità e ottenendo risultati importanti.

Start up e nuove tecnologie: binomio vincente?

Non è così scontato. Per la crescita di start up di successo è importante un ecosistema funzionale, efficiente e variegato che da un lato si sviluppi attraverso un dialogo con le Università e i sistemi di governance territoriale, dall'altro riesca a costruire modelli di investimento differenziati tarati sulle nuove necessità imprenditoriali.

Quali sono, a suo parere, le nuove sfide che dovranno affrontare le Pmi italiane per uscire dalla crisi e essere competitive anche oltre confine?

Due sono le sfide che le Pmi del nostro Paese dovranno affrontare. Per molti anni le nostre imprese sono state costrette, loro malgrado, a rinunciare a fattori strategici indispensabili per la crescita: la ricerca e lo sviluppo. Dovranno cioè riuscire nuovamente a investire per innovare. L'altra sfida assolutamente urgente è trovare il modo di conservare il capitale umano in Italia. In un paese sempre più vecchio, la migrazione sistematica di quei giovani che hanno il sapere e la visione necessaria ad innovare costituisce un danno incalcolabile per le Pmi, come per la società nel suo complesso.



SE NON COMUNICHI NON ESISTI



STUDIO GRAFICO/CREATIVO
ADV/COMUNICAZIONE
WWW.STUDIOIMAGINE.NET
TAVAGNACCO - UD



METLAB
LABORATORIO
METROLOGICO

La nostra professionalità a misura delle vostre esigenze.

METLAB è specializzata nella gestione, manutenzione e taratura di apparecchi di misura.

"Il concetto di misura caratterizza la società e il suo progresso, fin dalle sue origini".

Le grandezze di peso, lunghezza, tempo, forza sono sempre state quantificate per definire transazioni commerciali, definire confini, costruire, tassare, celebrare.

Che ci piaccia o no ogni aspetto della nostra vita viene misurato e non sempre ci chiediamo se tali misure siano corrette!

Il Laboratorio di taratura METLAB S.r.l si propone di dare supporto alle imprese per la risoluzione dei problemi associati alle misure, alla taratura degli apparecchi di misurazione e monitoraggio, alla loro gestione e alla loro scelta.

Grazie alla propria professionalità, è attivo nella diffusione della cultura metrologica attraverso corsi di formazione ed incontri periodici su temi mirati. METLAB S.r.l è una società GP GROUP. Un network che offre un panel di servizi integrati nell'ambito della qualità e dei sistemi di gestione nel settore metalmeccanico, siderurgico, chimico e dell'energia.

METLAB è in grado di eseguire tarature di strumenti utilizzati per misurare:

- Grandezze di temperatura
- Grandezze elettriche
- Grandezze di forza
- Taratura di massa
- Grandezze di pressione
- Grandezze di lunghezza
- Strumenti per il CND



Contattateci per qualsiasi necessità di supporto, informazioni e consulenze. Un tecnico specialista è sempre a vostra disposizione.

Laboratorio qualificato



Laboratorio autorizzato



Socio fondatore



GP GROUP

Via Cussignacco, 78/40-41
33040 Pradamano, Udine
Tel. (+39) 0432.685145 / 655292
Email: info@metlab.it



METLAB
LABORATORIO
METROLOGICO

www.gp-group.it

Si è conclusa il 15 agosto la Mostra Adi Design Index 2012. Coinvolti anche i negozi della città e Casa Cavazzini

CAMERA DI COMMERCIO

IL BILANCIO

Design di successo

Esposti in prima assoluta i prodotti candidati al prestigioso premio "Compasso d'Oro"

Chi è rimasto o è arrivato a Udine per passare il Ferragosto, ha potuto visitare gli ultimi giorni della Mostra Adi Design Index 2012, che proprio il 15 agosto ha concluso le sue 62 giornate di apertura nella Chiesa di San Francesco, dove sono stati esposti in una speciale "prima assoluta" i prodotti che costituiscono l'eccellenza del design italiano e candidati al prestigioso premio "Compasso d'Oro Adi". La mostra è stata il cuore pulsante di "design.ud", la serie di iniziative innovative ideate grazie alla sinergia fra Camera di Commercio (tramite Friuli Future Forum) e Adi nazionale (Associazione per il Disegno Industriale), in collaborazione con il Comune di Udine, ma anche con le categorie economiche (a partire da Confcommercio e Confartigianato), le delegazioni regionali Adi Friuli Venezia Giulia e Veneto - Trentino Alto Adige, l'Asdi Sedia, e il supporto della Banca di Cividale. «È stato un debutto - ha commentato il presidente camerale Giovanni Da Pozzo a consuntivo della manifestazione - che ci ha dato belle soddisfazioni, a partire dall'ottimo lavoro di squadra fra istituzioni del territorio, che ha permesso di avere qui a Udine una mostra unica, di livello internazionale. Confidiamo questa esposizione possa contraddistinguere la nostra città anche in futuro, in un settore come il design che è cultura ed economia insieme, che presenta un



indubbio fattore di competitività e una conoscenza che nel nostro territorio ha una tradizione antica, soprattutto per quanto riguarda la sua applicazione nell'arredo, una vocazione e una spinta continua all'innovazione. La soddisfazione arriva poi anche in termini di risultati di partecipazione, tanto di esperti, quanto di appassionati e curiosi». Sono stati infatti quasi 2 mila i visitatori della mostra, oltre a un centinaio di imprenditori e operatori economici, molti proprio dell'arredo-design, che, arrivati a Udine per incontri B2b con imprese della provincia organizzati dalla Cciaa, hanno molto apprezzato la mostra in San Francesco allestita nei due mesi centra-

Quasi 2000 visitatori nelle 62 giornate di apertura e centinaia ai meetings in FFF e nella sede Adi Fvg

li dell'estate. Gli operatori arrivavano da tantissimi Paesi: Estremo e Medio Oriente, Russia, Usa, India, Uk (passando per la delegazione governativa dal Montenegro) e a essi vanno aggiunti i giornalisti nazionali e gli esperti presenti in Friuli per le degustazioni della Guida "Vini Buoni d'Italia" in sinergia col Comune di Buttrio, nonché i designer di Fabrica (accompagnati in visita grazie alla collaborazione con l'Asdi Sedia).

Ma, come detto, la Mostra AdiDesign Index 2012 è stata "solo" il cuore prestigioso di design.ud, che infatti ha visto anche l'organizzazione dei meetings.design.ud, nella sede di FFF in via Calzolari e nella sede Adi Fvg, sette significativi incontri che hanno visto una positiva presenza di partecipanti pronti ad ascoltare e dialogare con esperti delle varie declinazioni del design in ambito nazionale e internazionale, che hanno saputo garantire interessanti spunti di riflessione al pubblico, andati anche "in onda" (e tuttora consultabili) sul rinnovato sito HYPERLINK "http://www.friulifutureforum.com" www.friulifutureforum.com. Non solo: la collaborazione con commercianti e artigiani ha permesso l'esposizione di opere di design nelle vetrine di una decina tra negozi e botteghe artigiane della città, mentre quella con il Comune ha visto anche la realizzazione di visite guidate ai luoghi storici del design della città e, ultimo ma non ultimo, l'organizzazione della mostra collaterale in Casa Cavazzini, concentrata sul contributo di Gino Valle al design contemporaneo attraverso gli oggetti insigniti del Compasso d'Oro Adi. Mostra che invece ha proseguito il percorso rimanendo aperta fino al 1° settembre.



CAIAZZA MEMORIAL CHALLENGE

150 progetti da tutto il mondo

L'idea di realizzare la Mostra Adi Design Index 2012 - poi diventata il progetto ancor più articolato di design.ud - è nata dall'accordo fra il presidente camerale Giovanni Da Pozzo e la presidente Adi Luisa Bocchietto, "siglato" nel corso della presentazione 2012, a Milano, del Premio Caiazza, con cui la Cciaa premia ogni anno i migliori progetti di sedute di giovani designer di tutto il mondo. Anche per questo, troverà giusta collocazione come prosecuzione naturale di "design.ud" il Caiazza Memorial Challenge di quest'anno. Sono quasi 150 i progetti arrivati da tutto il mondo, che verranno vagliati dalla giuria internazionale pronta a riunirsi quest'autunno. Il board sarà composto da esperti internazionali: oltre che provenienti dalle istituzioni prestigiose del comparto quali Adi, Federlegno, Cosmit e i principali portatori interesse nazionali, ci saranno anche rappresentanti della stampa specializzata, nonché designer e architetti di tutto il mondo. I primi tre vincitori vedranno realizzati i prototipi che, con opportune attività di promozione, potrebbero incontrare le chance giuste per entrare in produzione.

INCOMING ARREDO

Nuovi partner per il Distretto

L'Abbazia di Rosazzo il 13 settembre ha accolto una prestigiosa delegazione straniera composta da interior designers e studi di architettura, provenienti da Usa, Corea e Messico per incontrare le aziende del comparto legno-arredo, con l'obiettivo di stabilire potenziali partnership. Gli incontri B2B, organizzati dall'Asdi Sedia insieme all'Ice e in sinergia con la Cciaa di Udine, hanno dato modo agli ospiti di conoscere le aziende del Distretto. Grande è stato l'interesse dimostrato dai sedici imprenditori locali, che con entusiasmo hanno aderito all'iniziativa. La delegazione si è spostata anche a Udine, attesa nella sede di Friuli Future Forum dove hanno potuto beneficiare di una presentazione originale del territorio friulano partendo dalle eccellenze dei vini e della cucina, a cura della Camera di Commercio nell'ambito di Friuli Doc. «La delegazione straniera era composta da nomi di spessore, profili interessanti per la nostra realtà distrettuale - ha commentato il presidente Asdi Sedia Giusto Maurig.

SELL OR BUY

Proposte di collaborazione pervenute al punto Enterprise Europe Network - Consorzio Friend Europe di Udine direttamente da aziende estere oppure attraverso le reti ufficiali create dalla Commissione Europea, dalla banca dati "BCD - Business Cooperation Database" della DG Imprese e Industria, dallo Sportello per l'Internazionalizzazione e da altre Istituzioni per promuovere la cooperazione transnazionale tra le piccole e medie imprese.

CROAZIA - MIELE
Azienda croata attiva nella produzione e vendita prodotti da apicoltura cerca partner per cooperazione.
(Rif. 2013.09.01
BOHR20130825002)

FRANCIA - ALCOLICI
Azienda francese offresi per rappresentanza di bevande alcoliche (vino, liquori, grappe) attraverso una innovativa piattaforma online.
(Rif. 2013.9.02
BRFR20130829003)

CROAZIA - CERCASI AGENTI PER BEVANDE ALCOLICHE
Azienda croata produttrice di uva e vino (champagne e grappa) cerca intermediari commerciali ed è interessata

a joint venture, nonché vendita dell'azienda in parte e/o in toto.
(Rif. 2013.09.03
BOHR20130820002)

FRANCIA - CONTROLLI QUALITA'
Azienda francese specializzata in controlli qualità nei settori agroalimentare, farmaceutico e cosmetico cerca distributori per ampia gamma di prodotti.
(Rif. 2013.09.04
bofr20130820002)

CROAZIA - INGROSSO PRODOTTI CARTA
Azienda croata specializzata nella vendita all'ingrosso e dotata di magazzino, offresi per distribuzione di carta, borse di carta, sacchetti PELD e PEHD, borse decorate in carta, cellophane, scatole per pizza, sacchetti per alimenti.
(Rif. 2013.09.05
BRHR20130814001)

REP. CECA - MECCANICA
Azienda ceca produttrice di utensili speciali per l'ingegneria cerca subfornitori di utensili speciali, strumenti di misurazione e materiali in acciaio.
(Rif. 2013.09.06
BRCZ20130812001)

FRANCIA - TRADUZIONI CERCASI
Azienda francese specializzata in e-commerce cerca specialisti in traduzioni tecniche per accordi di subfornitura.
(Rif. 2013.09.07
BRFR20130830004)

REGNO UNITO - FILIERA ABITARE
Azienda inglese cerca fornitori di materiali da costruzione e attrezzature domestiche per il settore residenziale per ampliare propria vendita on line di prodotti.
(Rif. 2013.09.08
BRUK20130723001)

REGNO UNITO - PARTI IN ALLUMINIO
Stabile azienda inglese cerca produttori di parti in alluminio finite secondo disegni e specifiche del cliente.
(Rif. 2013.09.09
BRUK20130724001)

FRANCIA - LOGISTICA
Azienda francese attiva nell'e-commerce cerca partner logistici in Europa per accordi di subfornitura.
(Rif. 2013.09.10
BRFR20130830002)



L'Europa alla portata della vostra impresa.

AVISO

(L'Azienda Speciale Imprese e Territorio I.TER della CCAA di Udine non si assume alcuna responsabilità per le informazioni incomplete e/o inesatte contenute nel presente documento, né sull'affidabilità delle aziende inserzioniste)

Camera di Commercio di Udine
Azienda Speciale Imprese e Territorio - Internazionalizzazione
Via Mompurgo 4
33100 Udine
Tel 0432 273516 273826
Fax 0432 503919
e-mail: progetti.info@ud.camcom.it

KAZAKHSTAN

Nuovi orizzonti

Il Kazakhstan come nuovo Paese-target per le aziende friulane è stato presentato in un business forum mercoledì 25 settembre in Cciaa di Udine per permettere alle imprese locali di analizzarne orizzonti commerciali e potenzialità di investimento.

Il Paese punta a porsi sulla scena globale come uno degli Stati che "contano" grazie alla sua dimensione (nono paese più vasto del mondo), alla ric-



chezza mineraria (sesto paese in termini di risorse disponibili) e alla collocazione strategica (ponte tra Est ed Europa, Turchia e Medio Oriente).

L'incontro, che ha visto la presenza di alcune delle massime autorità diplomatiche ka-

zake, è stato realizzato grazie al progetto "Fvg Vs Global Competition", promosso dall'Unioncamere Fvg e realizzato dalla Cciaa di Udine con le altre Cciaa provinciali e con il cofinanziamento della Direzione Regionale Attività produttive della Regione.

Nella mattinata è stato possibile conoscere il Kazakhstan "di oggi" (stabilità politica, partecipazione all'Unione Doganale con Russia, Bielorussia e Armenia con oltre 170 milioni di persone e un'aspettativa di flussi commerciali di 125 miliardi di dollari) e "di domani" (possibile entrata nell'OMC entro fine 2013; sviluppo e rafforzamento nelle infrastrutture, telecomunicazioni e trasporti; rafforzamento del sistema d'innovazione nazionale e creazione di una classe manageriale adeguata alle nuove sfide del Paese).

Nel pomeriggio la lente d'ingrandimento è stata puntata sul "fare affari" in Kazakhstan: i temi del commercio internazionale sono stati affrontati traendo spunto dai contributi delle aziende già operanti in Kazakhstan. Il business forum è propedeutico ai servizi di consulenza precompetitiva (ottobre-dicembre 2013) e alla prossima missione economica (primavera 2014).



prodotti e servizi informatici

forniamo alle aziende un prodotto gestionale e tutti i servizi correlati puntando alla qualità e all'eccellenza competitiva attraverso un'attenta applicazione delle nuove tecnologie

Tel. 0432.673693 | Fax 0432.673694 | www.novasoftware.it



Si chiama "Mirabilia" - European network of Unesco sites e vuole rendere fruibili i territori "Patrimonio dell'Umanità"

CAMERA DI COMMERCIO

IL PROGETTO

Marchio da promuovere

Previsti una serie di eventi e itinerari storici nei siti Unesco. In arrivo delegazioni di buyers

Promuovere un'offerta turistica integrata dei siti Unesco, che renda visibili e fruibili territori turisticamente interessanti e accumulati dalla titolarità del "marchio" di Patrimonio dell'Umanità. È l'obiettivo principale di un nuovo progetto, "Mirabilia - European network of Unesco sites", cui ha aderito

La Camera di Commercio ha aderito all'iniziativa investendo 30 mila euro



Cividale e Dolomiti. Due dei tre siti Unesco in Friuli (l'altra è Aquileia)

to con convinzione la Camera di Commercio di Udine - investendo una quota di circa 30 mila euro - e che ha per protagoniste, in partenariato, anche le Camere di commercio di Matera (capofila), Brindisi, Genova, L'Aquila, La Spezia, Perugia, Salerno e Vicenza. Perché le Cciao? Perché il percorso prevede una serie di eventi in grado di stimolare l'economia, partendo dal pregio culturale e storico delle aree coinvolte. Tra le attività troviamo infatti innanzitutto un evento B2B, che prenderà il nome di "Borsa Internazionale del Turismo Culturale" e sarà riservato agli imprenditori (tour operator, agenzie di viaggio, albergatori, agenzie di incoming...) dei territori che possono vantare la candidatura o la titolarità di un sito riconosciuto come bene patrimonio dell'umanità. Il B2B si rivolgerà ai buyer (operatori incoming, decision manager, buyers luxury travel, giornalisti, opinion leaders...) provenienti dai Paesi esteri. Tra le altre iniziative in scaletta anche la strutturazione di itinerari storici, artistici e culturali di carattere naziona-

le promossi insieme, attraverso un brand comune, innovativo proprio perché vede per la prima volta la messa in rete di territori diversi per tradizioni e morfologia, ma accumulati dal riconoscimento Unesco. Ancora: la partecipazione a fiere, workshop, seminari tematici e momenti di formazione utili e necessari alla produzione dei pacchetti turistici integrati; azioni di promozione del progetto in Europa;

azioni di promozione dei territori da realizzare attraverso il sistema scolastico.

I Paesi stranieri individuati per l'azione di incoming saranno definiti dal tavolo tecnico a cui partecipano i rappresentanti delle Cciao partner e l'evento B2B si svolgerà a Matera dal 25 al 27 novembre prossimi, ma ciascuna Camera potrà candidarsi a ospitare sul proprio territorio una delegazione di buyers presenti

all'evento. Il progetto Mirabilia ha anche già selezionato alcune fiere in cui essere presenti con una promozione comune del percorso Unesco e sono l'Itb di Berlino (6-10 marzo), il Mitt a Mosca (10-23 marzo), l'Anno del turismo italo rosso a settembre, il Wtm di Londra (4-7 novembre) e il Tti di Rimini (17-19 ottobre). In par-

Ci sarà anche la partecipazione a fiere (Berlino, Mosca, Londra e Rimini)

icolare, a Berlino si prevede la presenza del progetto con l'allestimento di un'area istituzionale; a Mosca saranno promossi i pacchetti turistici e si preparerà un evento di promozione per l'Anno del Turismo Italiano in Russia, in collaborazione con l'Ambasciata italiana a Mosca. A Londra si prevede l'allestimento di un'area istituzionale, la realizzazione di una conferenza stampa in ambito Enit e la presentazione del progetto alla presenza di autorità, stampa specializzata e buyers; infine a Rimini si allestiranno di un'area espositiva del progetto con la partecipazione delle aziende italiane.

Per l'intero percorso sarà elaborato e realizzato un piano di comunicazione, che assicuri e garantisca visibilità a tutte le iniziative, in particolare tramite la gestione di una specifica presenza sul web, sulla stampa specializzata e quotidiani nazionali e locali, ma anche tramite un catalogo buyers-sellers e di un flyer di presentazione dei territori e degli itinerari di viaggio strutturati.

ASSONAUTICA

Dalla Serbia a Nautilia

Adriatic Cluster Club. Anche Assonautica Udine è stata tra i protagonisti dei meeting realizzati dal 24 al 26 settembre in Serbia in occasione dell'Adriatic Cluster Club, rivolto alle istituzioni e alla filiera della nautica e della cantieristica, che coinvolge realtà camerale di tutta l'Italia adriatica - Cciao di Udine compresa -, oltre a realtà affini di tanti Paesi che condividono lo stesso mare. Un'occasione per presentare anche i dati più recenti sul comparto in Fvg, che presenta (con aggiornamento al 31 dicembre 2012) 379 imprese attive "solo" nell'industria cantieristica (costruzioni navali e riparazioni di navi e imbarcazioni), di cui 154 solo in provincia di Udine. E restando a livello regionale è interessante notare come, nonostante la crisi, e imbarcazioni crescono nel 1° semestre 2013, passando dai 555 milioni di euro (2012) ai 663 milioni. Serbia hanno un'opportunità di scambio di esperienze e confronto, con l'obiettivo di far partire uno sviluppo armonico delle attività del comparto dell'intero Adriatico.

Nautilia 2013. E quasi arrivato anche quest'anno il momento di Nautilia (<http://www.nautilia.com>), nell'ambito delle manifestazioni nautiche delle Marine di Aprilia Marittima volte a promuovere lo sviluppo turistico della regione. Dal 26 ottobre al 3 novembre si svolgerà dunque la 26a edizione della Mostra Nautica delle Imbarcazioni Usate, organizzata sempre con passione dall'Ente Fiera Cantieri di Aprilia. Nautilia si è trasformata da realtà locale a happening nazionale, rievocando la sua unicità di esporre le barche all'asciutto, una caratteristica che la distingue da tutte le altre manifestazioni. Non può dunque mancare il convito plauso di Assonautica Udine. « In Nautilia - commenta il presidente Denis Puntin - si concentra una sintesi dell'eccellenza che il Friuli esprime in questo comparto dalle mille declinazioni, abbracciando settori economici trasversali, tradizione antica e spinta continua all'innovazione. Un in bocca al lupo ai sempre bravi organizzatori per un ottimo esito - conclude -, che dia ulteriore fiducia a un settore tenace e appassionato ».



LA NOVITÀ

Torna la mediazione obbligatoria

Dal 20 settembre presso la Cciao di Udine è stato ripristinato l'esperimento obbligatorio del tentativo di mediazione nelle seguenti materie: condominio, diritti reali, divisione, successioni ereditarie, patti di famiglia, locazione, comodato, affitto di aziende, risarcimento del danno derivante da responsabilità medica e da diffamazione con il mezzo della stampa o con altro mezzo di pubblicità, contratti assicurativi, bancari e finanziari. Rispetto al passato è stato stralciato il risarcimento del danno derivante dalla circolazione di veicoli e natanti ed aggiunto il risarcimento del danno derivante da responsabilità sanitaria.



«La Camera di Commercio di Udine - afferma il Presidente Da Pozzo - è stata uno dei primi organismi a venire accreditato a livello nazionale dal Ministero di Grazia e Giustizia. Nell'arco del 2012 l'Ente camerale udinese ha effettuato 541 attività di mediazione e 49 conciliazioni. Ritengo - continua Da Pozzo - sia fondamentale per gli utenti, risolvere i possibili contenziosi, le possibili controversie in maniera economica e veloce potendo altresì preservare e salvaguardare i rapporti commerciali esistenti tra le diverse parti». Ma quali sono, in sintesi, le più significative novità introdotte dal D.lgs. 28/2010? Riduzione dei tempi della procedura (da 4 a 3 mesi); gratuità del primo incontro; l'istanza di mediazione dovrà essere presentata presso un Organismo scelto tra quelli presenti "nel luogo del giudice territorialmente competente per la controversia; presenza del legale di fiducia, per entrambe le parti, che, sottoscrivendo il verbale di accordo, lo renderà immediatamente esecutivo; con il ripristino dell'obbligatorietà, viene reintrodotta la sanzione prevista in caso di mancata partecipazione all'incontro di mediazione senza giustificato motivo. Info: Telefono 0432.273263 - Fax 0432.509469 - e-mail: conciliazione@ud.camcom.it

PROPRIETÀ INDUSTRIALE

Il progetto

Nuovi servizi per le Pmi

C'è tempo fino a fine novembre per poter aderire al progetto IPfor-SMEs finanziato nell'ambito del programma di cooperazione transfrontaliera Italia-Slovenia promosso dall'Ente Camera friulano e che vede la collaborazione di 12 Enti Italiani e Sloveni.

Il progetto offrirà a 10 PMI della provincia di Udine (settori: tecnologie dell'informazione, ingegneria delle costruzioni, automobilistico, meccanica e agroalimentare) due servizi sperimentali ed innovativi riguardanti la tutela della proprietà industriale: l'Aida Light Questionare e la Pre-Diagnosi.

Aida Light Questionare è un servizio su piattaforma web che consta in una serie di domande multichoice su temi fondamentali riguardanti la proprietà intellettuale, al fine di effettuare un'autovalutazione delle proprie conoscenze in materia.

La Pre-Diagnosi invece è un vero e proprio servizio di consulenza direttamente in azienda sulla proprietà industriale articolato in tre step: una visita presso l'impresa da parte di un gruppo di lavoro formato da un esperto in proprietà industriale e da personale dell'Ufficio Brevetti e Marchi della CCIAA di Udine, la redazione e la con-

segna di un report di pre-diagnosi sulle potenzialità presenti e future delle proprietà intellettuali dell'azienda, corredato da una guida sulle modalità di svolgimento delle ricerche di anteriorità su titoli di proprietà industriale, una scheda sintetica riguardante la metodologia per la valutazione economica dei brevetti e, infine, un vademecum sui principali En-



ti che erogano contributi per deposito/valorizzazione economica dei titoli di proprietà industriale.

«Gli strumenti per la tutela della proprietà intellettuale e il suo trasferimento - ha affermato il Presidente della Camera di Commercio di Udine Giovanni Da Pozzo - sono leve strategi-

che per la competitività delle nostre imprese che vogliono non solo resistere al perdurare della crisi economica ma rendersi competitive a livello internazionale».

Sono previsti inoltre alcuni workshop, organizzati dalla Cciao di Udine, dedicati alle aziende sul tema della proprietà intellettuale.

Di prossima scadenza (30 settembre 2013), un'altra opportunità per le PMI della Provincia di Udine è rappresentata dal servizio di consulenza specialistica e informazione riguardanti la tutela della proprietà intellettuale, inserita nel progetto di finanziamento per il riconoscimento della Cciao di Udine come PIP (Patent Information Point); si tratta, in questo caso, di un incontro con consulenti specializzati per aumentare la conoscenza delle imprese in ambito di proprietà intellettuale: modalità e costi relativi al deposito di un marchio, di un brevetto o di un disegno in Italia o all'Estero, indicazioni sulle ricerche nelle banche-dati nazionali e internazionali, fino all'eventuale valutazione economica legata allo sviluppo di un'invenzione. Per info: brevetti@ud.camcom.it o ai seguenti recapiti: Tel. 0432 273513 - Fax 0432 273240. **Giada Marangone**

RUOLI SOPPRESSI

Scadenza il 30 settembre

Scade il 30 settembre il termine per l'aggiornamento al Registro delle Imprese e al Rea delle posizioni precedentemente iscritte nei ruoli e negli elenchi soppressi e relativi alle attività di agenti d'affari in mediazione, agenti e rappresentanti di commercio, spedizionieri e mediatori marittimi.

Il termine è perentorio e il suo mancato rispetto determina per le imprese operative l'inibizione della continuazione della attività e per le persone fisiche non svolgenti attività la perdita della possibilità di iscrizione nell'apposita sezione del Rea. La Cciao ha predisposto apposite guide operative scaricabili da www.ud.camcom.it e ha organizzato tre incontri dedicati, riservati alle associazioni di categoria, ai professionisti e alle imprese. Per info: Fax 0432 273548; mail: registro.imprese@ud.camcom.it; mail certificata: registroimprese@ud.legalmail.camcom.it. Call Center Registro Imprese di Udine numero 199 112 344 (lun-ven 8.45-12.30 Costo chiamata 11,88 centesimi al minuto iva esclusa dagli apparecchi fissi di tutta Italia).



L'OTTICA CONVENIENTE

**Occhiali di qualità
dalla fabbrica al negozio**

Vasta scelta con tutti i migliori marchi

Driolassa di Teor (Ud) Tel. e Fax 0432 779487
www.otticabattistutta.it - *Chiuso il martedì*




I.P.M. srl

- Sfalci
- Demolizioni
- Scavi
- Trasporti Conto Terzi




Via Lombardia, 7/A - Castions delle Mura - 33050 Bagnaria Arsa (UD) Tel./Fax 0432.996304 - Cell. 335 6898638

Boom di domande per l'imprenditoria femminile, le imprese del turismo e le imprese giovanili

CAMERA DI COMMERCIO

IL BILANCIO

La corsa ai bandi

L'ammontare di contributi supera lo stanziamento previsto nel complesso dalla Regione

L'estate 2013 ha visto la chiusura di diversi bandi di contributi rivolti alle aziende, tutti gestiti con fondi della Regione tramite l'Ufficio contributi della Cciaa. Per tutti i bandi, l'ammontare di contributi supera lo stanziamento previsto nel complesso dalla Regione, anche se la cifra esatta potrà essere determinata solo al termine dell'istruttoria da parte degli uffici di tutte e quattro le Camere di Commercio provinciali.

Bando Imprenditoria Femminile. Con scadenza 30 agosto, si è concluso con 96 domande per il territorio udinese il bando di contributi a favore di progetti di imprenditorialità femminile, concessi ai sensi dell'articolo 2 (commi 85 e 86) della Legge regionale 11 del 2011.

L'intensità massima del contributo sarà pari al 50% della spesa ammissibile e l'importo dell'agevolazione sarà compreso tra un minimo di 2 mila e 500 e un massimo di 30 mila euro. Saranno finanziabili una serie di iniziative finalizzate alla realizzazione di nuovi progetti di imprenditoria femminile, sostenute successivamente al giorno di inoltro della domanda, che realizzano un investimento minimo di 5 mila euro.

Le spese coperte da contributo sono varie, dall'acquisto di arredi e impianti a quello di software e hardware, da spese notarili a quelle per la promozione, entro i limiti evidenziati. L'importo totale del contributo previsto dalle domande pervenute, da confermare a conclusione delle istruttorie, arriva a circa 1 milione 461 mila euro.

Bando Imprese del turismo. Anche questo bando, ai sensi della l.r. 4/2005, aveva scadenza 30 agosto e in questo caso sono pervenute alla Cciaa di Udine 80 domande. I contributi calcolati sulla base delle richieste presentate dal-



In totale sono arrivate quasi 300 domande. 116 per le imprese giovani

le imprese superano per Udine gli 8 milioni di euro.

Bando imprese giovanili. Il 31 luglio è scaduto invece il termine per la presentazione delle domande per il bando imprenditoria giovanile, che è rimasto aperto per tutto il mese.

Il bando ha ottenuto una notevole risposta: sono state ben 116 le domande presentate, per un ammontare di contributi previsti di oltre 1 milione 500 mila euro.

I bandi giovani della Cciaa. Il bando giovani della Regione si è innestato esattamente dopo la conclusione dei due bandi a favore dell'imprenditoria giovanile che era stata invece la Camera di Commercio di Udine a concretizzare,

di sua iniziativa e con fondi propri, grazie a un intervento straordinario che è stato possibile realizzare grazie a una buona gestione del bilancio, nell'estate 2012.

I due strumenti prevedevano uno la concessione di contributi per l'avvio dell'attività imprenditoriale di giovani fino ai 30 anni, mentre l'altro la concessione di controgaranzia ai finanziamenti di giovani imprenditori, finanziamenti già garantiti da Confidi. Sono arrivate nel complesso 144 domande per il primo e 9 per il secondo.

In tutto, per un plafond di 1 milione 600 mila euro, «la parte più cospicua dell'investimento straordinario di oltre 2 milioni di euro - ha commentato il presidente Giovanni Da Pozzo - che la Camera di Commercio di Udine ha voluto mettere in campo per far fronte a quella che si manifesta sempre più, ultimamente, come una vera e propria emergenza, e attiene al lavoro e all'impresa giovanili».

CONVENZIONE

2 milioni per le controgaranzie

Resta aperto fino al 31 gennaio il nuovo strumento per agevolare l'accesso al credito, varato quest'estate grazie all'accordo della Camera di Commercio di Udine con Confidi Friuli e Confidimprese Fvg e un primo gruppo di banche - con l'apertura a tutti gli istituti di credito per nuove adesioni. L'iniziativa prevede lo stanziamento di 2 milioni di euro da parte della Cciaa, plafond della controgaranzia da assicurare ai finanziamenti assistiti da garanzia Confidi che le imprese della provincia otterranno dalle banche, per investimenti ma anche per esigenze di liquidità. La convenzione, andando al nocciolo, prevede una garanzia Confidi pari all'80% dei finanziamenti concessi, assistita da controgaranzia della Camera di Commercio (50% Cciaa e 30% Confidi rispetto all'ammontare del finanziamento). «Con questa operazione - commenta il presidente camerale Giovanni Da Pozzo -, vogliamo garantire un più favorevole accesso al credito per le nostre Pmi e per le tantissime micro imprese del nostro territorio in modo che, in questi momenti difficili, possano far fronte non solo a investimenti, ma anche alle esigenze di liquidità aziendale». L'operazione è dettagliata in un bando apposito su www.ud.camcom.it. Per informazioni, è a disposizione il Punto Nuova Impresa della Cciaa di Udine, telefono 0432.273539, nuovaimpresa@ud.camcom.it.

FORMAZIONE

Al via due progetti

Due nuovi progetti collegati alla formazione si concretizzeranno in questi mesi in collaborazione con l'Azienda speciale Ricerca&Formazione camerale.

Progetto Filo. Finanziato da Unioncamere e coordinato da Universitas Mercatorum, il percorso propone un nuovo modello di servizi e una rete di sportelli del sistema camerale per il mercato del lavoro, la transizione formazione-impresa e la nuova imprenditorialità (info su: www.filo.unioncamere.it). Il progetto mira alla creazione di una rete di sportelli nelle Cciaa, raccordo e orientamento su quattro aree: orientamento e formazione, occupabilità, alternanza scuola lavoro e imprenditorialità. L'obiettivo è rafforzare il ruolo della Cciaa come centrale punto di riferimento per lo sviluppo economico così come tra partner quali istituzioni locali, mondo della formazione, reti associative e i possibili target di utenza, ossia studenti, disoccupati, occupati, aspiranti imprenditori, imprese. Dagli

sportelli saranno erogate azioni di formazione, tirocini, consulenze etc. L'Azienda speciale integrerà lo Sportello Filo con le attività già in essere anche organizzando nuovi tirocini e affiancamento all'orientamento al lavoro, azioni che si realizzeranno tra fine settembre e dicembre.

Imprenditoria sociale. Nell'ambito dell'iniziativa Start up imprenditoria sociale, Unioncamere, Universitas Mercatorum e la Cciaa di Udine, con il supporto dell'Azienda Speciale R&S, sostengono la nascita di nuove imprese sociali attraverso l'erogazione di servizi gratuiti di accompagnamento alla nascita e allo sviluppo di nuove imprese nel settore. I servizi sono prevalentemente sviluppo del progetto di impresa ed elaborazione del business plan, raccordo con il sistema del credito e del microcredito e costituzione della società. Per maggiori informazioni, www.unimercaforum.it/start-up-imprenditoria-sociale/. Le imprese sociali possono aderire ai servizi entro il 30 settembre.



Camera di Commercio Udine

ricerca & formazione

Azienda Speciale Ricerca & Formazione

I N F O R M A

Formazione da ottobre 2013

La Camera di Commercio di Udine, attraverso la sua Azienda Speciale Ricerca & Formazione, progetta azioni formative mirate a sostegno delle imprese. L'intento è quello di trasmettere ai partecipanti strumenti, capacità e competenze necessari per vincere la sfida proposta dal nuovo scenario economico.

INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ

Logistica: mobilità di prodotto e creazione del valore

data prevista: 8 e 15 ottobre 2013 (14.30/18.30)

durata: 8 ore

costo: € 80,00 euro esente Iva

Docenti: A. Gruppi e D. Favretto

Organizzazione degli eventi

data prevista: 22 e 29 ottobre (14.30/18.30)

durata: 8 ore

costo: € 80,00 euro esente Iva

Docenti: A. Gruppi e C. Fonzar

Definire il piano dei conti per processo

data prevista: 21 e 26 ottobre (18.30/21.30)

durata: 6 ore

costo: € 60,00 euro esente Iva

Docente: F. Lagonigro

Per informazioni e adesioni: daniela.morgante@ud.camcom.it

Elaborazione della busta paga: corso base (diurno)

avvio previsto: 1 ottobre (martedì e giovedì 9.00/12.00, 26 ore)

costo: € 208,00 euro esente Iva

Docente: M. Rampino

La contabilità generale

avvio previsto: 2 ottobre (lunedì e mercoledì 18.00/21.00, 26 ore)

costo: € 208,00 euro esente Iva

Docente: V. Psaila

Rischi legali relativi allo sviluppo di applicazioni

per iPhone, iPad e dispositivi mobili

data prevista: 3 ottobre (9.00/21.00, durata: 3 ore)

costo: € 50,00 euro esente Iva

Docenti: Studio Avv. ti D'Agostini

Elaborazione della busta paga: corso base (serale)

data prevista: 7 ottobre (durata: 26 ore)

costo: € 208,00 euro esente Iva

Docente: C. Candusso

Per informazioni e adesioni: sabrina.bodigoi@ud.camcom.it

Programmi e adesioni online: www.ricercaeformazione.it

Amministratori per condominio

calendario: dal 01.10.2013 al 20.12.2013 (100 ore)

costo: € 700,00 euro esente Iva

Docenti: ANACI associazione Nazionale Amministratori

Condominiali e Immobiliari

Per informazioni e adesioni: gabriella.delpriore@ud.camcom.it

Parlare in pubblico

data prevista: 7 ottobre (18.30/21.30)

durata: 3 ore

costo: € 50,00 euro esente Iva

Docente: D. Grandò

Intelligenza emotiva ed autostima nel lavoro e nella vita

data prevista: 21 ottobre (18.30/21.30)

durata: 3 ore

costo: € 50,00 euro esente Iva

Docente: G. Cidonio

Per informazioni e adesioni: vania.crispino@ud.camcom.it

Il parcheggio sotterraneo di Piazza Primo Maggio fa discutere. Ecco ai raggi X l'intera struttura

ATTUALITÀ

L'INCHIESTA

Il Park della svolta

Il progetto consentirà di rivedere l'intero traffico facendo rivivere il "Zardin Grant"

Antonella Lanfrit

Da lunedì 16 settembre è partito il conto alla rovescia per i 550 giorni che si dovranno attendere prima di vedere il Park I maggio divenire una realtà. Facendo i conti con la penna, si dovrebbe chiudere a fine febbraio 2015. Quel lunedì di settembre, infatti, c'è stata la consegna ufficiale dei lavori (il 1° agosto si sono avviati i lavori preparatori al cantiere) all'impresa Vidoni che ha vinto l'appalto per la costruzione del nuovo parcheggio interrato ad Est della città: 391 posti suddivisi nei tre piani ("al terzo piano potrebbero aggiungersi altri 25 posti", aggiorna il presidente di Ssm, la stazione appaltante, Giovanni Paolo Businello); a raso vi sarà un tappeto verde. Lì sarà il Comune a decidere se vorrà lasciarlo libero dalle auto o se consentire l'utilizzo dei 55 stalli che saranno a disposizione. Il progetto ha avuto il via libera dal Consiglio comunale di Udine ancora nel 2010. Una strut-



391 i posti a disposizione, ma "al terzo piano potrebbero aggiungersi altri 25 posti"

tura che dovrà essere al passo con i tempi anche per l'impatto architettonico e ambientale, tanto che gli ultimi aggiornamenti al progetto risalgono al luglio scorso.

Per la realizzazione, "il conto economico prevede un finanziamento di 11 milioni e 500 mila euro - dettaglia il presidente Businello -, ma i lavori, ad ora, ammontano a 8,4 milioni più Iva". L'investimento è frutto di un'inedita (per Udine è la prima opera in project financing) e fortunata cordata, poiché la sua composizione, maturata quando il Patto di stabilità non era ancora una spada di Damocle per la spesa pubblica, ha consentito all'opera di non rientrare tra gli investimenti soggetti al Patto e dunque di poter essere realizzata. Partecipano all'impresa, infatti, soggetti pubblici e privati insieme. La Regione interviene con 3,5 milioni, la Fondazione Crup con 1,5 milioni (e in cambio avrà 32 posti dedicati per 99 anni). La Camera di Commercio di Udine ("pur tecnicamente non con un finanziamento diretto al parcheggio, ma con un'operazione rafforzativa di Ssm", puntualizza Businello) ha messo 500 mila euro entrando nel capitale sociale di

Ssm con il 4,79%. Il resto sarà coperto da Ssm. Il che significa allo stato circa 3,5 milioni. "Se ci fossero variazioni in corso d'opera, dovremo coprirle noi", aggiunge Businello, che dà anche ulteriori raggugli. "Nella casetta adiacente che ospiterà la biglietteria e il centro operativo di Ssm, stiamo pensando di spostare anche i nostri uffici, per un spesa di circa 200 mila euro. Ciò - illustra -, oltre che rendere più razionale la nostra organizzazione, ci consentirà di liberare l'attuale nostra sede adiacente al Teatro e, se ci fosse necessità, di metterla in vendita". Sul mercato, il suo valore è stimabile tra 1,2 e 1,5 milioni.

"Facendo bene i conti - prosegue il presidente -, un posto auto interrato costa 22 mila euro e forse anche meno se ne aggiungeremo 25 al terzo piano". Un prezzo "nella media", anche se è sempre difficile fare paragoni con le strutture interrate perché tante sono le variabili che concorrono al prezzo della loro realizzazione. Numeri dettagliati sui quali la stazione appaltante è pronta a dare conto minuziosamente e proprio per questo il presidente Businello "non è preoccupato" che l'opera sia finita nel mirino della Corte dei Conti dopo la segnalazione del consigliere comunale e già candidato a sindaco Adriano IoAn (Identità Civica) e del consigliere Maurizio Vuerli (Pdl).

Non privo di contestazioni, infatti, il Park è stato osteggiato in campagna elettorale dal centrodestra che poi è finito in mi-

noranza in Consiglio, da diverse associazioni e dal neo costituito ComitatoZardinGrant (cui ha aderito anche il gruppo consiliare del M5S), che ha organizzato diverse manifestazioni di protesta in occasione dell'apertura del cantiere. È stata avviata anche una petizione, che all'ultimo aggiornamento dei giorni scorsi era giunta a contare 2500 firme. Obiettivo del Comitato, "fermare una voragine sia economica che ambientale decisa dall'amministrazione comunale nel cuore di Udine".

Il progetto finale prevede il collegamento verde del castello con l'elisse. In questo nuovo scenario, circoleranno solo gli autobus e il traffico passerà sulla fascia esterna

Comunque la costruenda struttura nelle intenzioni del Comune non è concepita solo come un parcheggio, ma occasione per rivedere il traffico in città e potenziare il verde. Piazza I Maggio dovrà tornare ad essere il "Zardin Grant" con un progetto che collegherà il verde del castello con l'elisse. In questo nuovo scenario, circoleranno solo gli autobus, ecologici negli auspici, e il traffico, quello che necessariamente deve transitare dalla piazza, passerà sulla fascia esterna.

IL COMMENTO

Il sindaco Honsell

"Rilancerà il centro"

"Un intervento che sarà un caposaldo della mobilità del futuro a Udine, permettendo di far rivivere la centralità di via Mercatovecchio a vantaggio di tutti i cittadini, dei commercianti e dei turisti". Così il sindaco di Udine, Furio Honsell, sintetizza il valore del costruendo parcheggio interrato di piazza I maggio. "La nuova struttura - ricorda - si colloca in un'area dove esisteva già un parcheggio di superficie e la sua realizzazione non comporterà l'abbattimento di un solo albero, lasciando intatta l'intera ellisse che caratterizza lo storico Zardin Grant già ricordato da Boccaccio nel suo Decameron".

Honsell non si è sottratto neppure al confronto con i contrari all'operazione. Tuttavia, anche in queste occasioni, ha ribadito che se la contrarietà di alcuni è legittima, il parcheggio è frutto di una decisione assunta dal Consiglio

comunale "ancora nel 2010 e assunta - ha sottolineato in quell'occasione - da un organismo democratico".

"Il parcheggio - conclude - è parte di un programma che intende incrementare l'uso del mezzo pubblico e aumentare la mobilità. Sarà uno strumento di rilancio anche del

"Permetterà di far rivivere la centralità di via Mercatovecchio a vantaggio di tutti"

commercio nel centro storico". Inoltre, la struttura è "un capolavoro finanziario".

A Est della città "non ci sono strutture adeguate per servire le vie Mercatovecchio, Gemona e Manin che sono indubbiamente importanti per Udine", premette il presidente di Ssm,

Giovanni Paolo Businello, nel motivare l'impegno della società in tale impresa. Nelle ore di punta, prosegue, i parcheggi sono saturi, per la grande attrazione che esercita il centro e "spero sempre più anche per il flusso turistico".

Essendo ragionevole pensare che questa situazione continuerà, la costruzione del Park rappresenta un risposta a queste condizioni". Businello in prospettiva prevede inoltre azioni affinché i parcheggi in struttura siano adoperati per le soste lunghe, con una maggiore rotazione in quelli a raso e per quanto riguarda il Park I maggio conclude: "Dovendo metter mano ad una zona importante della città, abbiamo voluto che il progetto oltreché funzionale fosse esteticamente pregevole".

Ecco perché abbiamo preferito qualche ritardo nell'avvio dell'operazione pur di raccogliere tutti i suggerimenti che ci sono giunti".

I COMMERCianti

Tavolo congiunto

Il nodo di Via Portanuova

Siccome il cantiere del parcheggio durerà oltre 500 giorni, il presidente della Cciaa, Giovanni Da Pozzo, ha chiesto al Comune l'organizzazione di un incontro pubblico, che l'amministrazione comunale ha realizzato il 16 settembre, dedicato in particolare a capire quali disagi i lavori porteranno soprattutto alle attività produttive e gli operatori economici dell'area interessata e a verificare se e come sarà possibile mitigarli. Nel corso dell'incontro, Da Pozzo ha anche detto che saranno studiati e messi a disposizione «strumenti finanziari e creditizi che possano venire incontro a questa situazione di difficoltà in cui sicuramente queste imprese si troveranno». In ogni caso, Da Pozzo, sottolineando di non voler entrare nella polemica politica e ritenendo che il consiglio comunale sia la sede idonea per tutte le valutazioni e le decisioni in merito, ha confermato che la Cciaa e le categorie «continuano a ritenere strategica quest'opera, perché - ha evidenziato - bisogna guardare sempre in un'ottica di sviluppo. Peraltro, è un progetto in linea con quanto si è realizzato già in tante città europee, anche delle dimensioni di Udine.

Non si sofferma su polemiche o problemi contingenti che pur non nega, soprattutto per i commercianti di via Portanuova che debbono fare i conti con il cantiere sulla porta di casa, il presidente mandamentale di Confcommercio, Giuseppe Pavan, perché guarda già oltre la costruzione del parcheggio e a ciò che occorre fare per sfruttare al massimo le



Pavan "Necessario lavorare per migliorare l'ingresso e l'uscita in città. Ora i flussi sono resi faticosi dall'attuale viabilità"

potenzialità di tale struttura. "È necessario lavorare per migliorare significativamente l'ingresso e l'uscita in città, poiché ora i flussi in entrambe le direzioni sono resi faticosi dall'attuale viabilità", afferma Pavan. L'amministrazione comunale punta sulla pedonalizzazione del centro, "ci sono quelli contrari e quelli favorevoli, credo che però solo il tempo potrà dire se è una scelta felice o meno". Ciò che invece è certo, secondo Pavan, è la necessità di una facilitazione per

l'arrivo e la partenza dalla città. "Una questione da affrontare obbligatoriamente con i Comuni contermini", prosegue.

Quanto alle ripercussioni che il cantiere del parcheggio I Maggio può avere sugli esercizi commerciali che sono nelle vicinanze, Pavan riconosce "l'attenzione e la vicinanza che la categoria deve avere in questa circostanza. Se, dopo attente verifiche, ci saranno davvero dei casi di calo di fatturato dovuti ai lavori, occorrerà verificare come poter agire con gli studi di settore". Intanto Confcommercio ha già provveduto ad unire le categorie e il Comune attorno alla vita di via Portanuova nei prossimi mesi. Un tavolo congiunto svoltosi nei giorni scorsi ha valutato l'elaborazione di una serie di iniziative concordate per fare dello sbarramento veicolare (non pedonale) della via "un'occasione di sviluppo e non di lamento".



Terminata con successo la XIX edizione della manifestazione enogastronomica più famosa del Friuli

ATTUALITÀ

FRIULI DOC

Vince la qualità

Per il 2014 si pensa di tornare all'assaggio del piatto tipico da abbinare a un calice di vino

Oscar Puntel

L'annata 2013 di Friuli Doc sarà archiviata come quella dei "Masterchef", il programma tv - reality di persone comuni che vogliono diventare cuochi provetti. Alla vigilia della manifestazione udinese, un giovane avianese ne vince la versione americana (tra l'altro, arrivando in finale grazie a un frico e indossando in cucina il grembiule "Make frico, not war", a ruba fra gli stand di Udine) e uno dei terribili giudici, l'istrano - friulano Joe Bastianich, che ha da poco aperto un ristorante nel cividalese, arriva in città proprio per tagliare il nastro, di questa quattro giorni di feste, stand ed eventi enogastronomici nel segno del vino, tema centrale della 19/esima edizione, chiusa domenica 15 settembre. Il bilancio finale lo traccia lo stesso assessore comunale alle attività produttive, Alessandro Venanzi: "Sono stravolto, ma molto felice. Siamo partiti bene, con il pie-



ti gli stand di qualità, che ha prevalso sulla quantità. E' una selezione naturale, compiuta dal pubblico". E' uno dei punti, questo, che ha fatto dire a Venanzi: "Vorrei nelle prossime manifestazioni, più prodotti nostri e meno calamari fritti". "Se dedico un pomeriggio a Friuli doc, - spiega - mi aspetto il frico, la polenta, non pro-

respirato in questa edizione".

Le piazze. "Ci sono piazze - dice Venanzi - che rappresentano lo zoccolo duro di Friuli Doc. Una conferma del successo per piazza Garibaldi, largo Ospedale Vecchio, il Castello e piazza Duomo". Altrettanto bene alcune iniziative partite quest'anno: gli show cooking di Daniele Persegani, Giovanni Gandino e Franca Rizzi hanno registrato sempre il tutto esaurito in corte Morpurgo, così come i laboratori e le degustazioni offerte a Friuli Future Forum o all'Ersa. "Con persone

Successo per gli show cooking, i laboratori e le degustazioni

in piedi ad assistere alle preparazioni delle ricette", commenta l'assessore. Sul fronte dei produttori, molti stand, già a metà dell'ultima giornata, avevano esaurito le scorte, con un aumento delle vendite tra il 10 e il 30% in più rispetto allo scorso anno. Apprezzata anche, tra le novità, l'apertura del giardino del Torso per i bambini, con un percorso di educazione alimentare. L'iniziativa di via Aquileia che si è organizzata da sé. Idee per il 2014: coinvolgere anche la storica via Gemona.

5mila App. Quando Venanzi parla di Friuli Doc che si deve

innovare nella tradizione, chiama in causa anche un'applicazione per smartphone, preparata in 15 giorni. La App di FriuliDoc ha fatto boom di clic: scaricata 5mila volte. Se fino allo scorso anno fra parcheggi, bus, e percorsi, servivano tre depliant per organizzarsi e orientarsi nel dedalo delle strade di Udine, in questa edizione un semplice programmino per cellulare ha fatto la differenza. "L'esperimento è partito e abbiamo toccato i 5mila download in 15 giorni. Un record. Tutto è migliorabile, ma indietro non si torna".

Offerta musicale. Successo anche per quanto riguarda l'intrattenimento musicale. Gli oltre 100 appuntamenti con note e animazioni che hanno caratterizzato la quattro giorni udinese, con quasi 500 artisti chiamati a Udine dal direttore artistico Renato Pontoni, hanno registrato quasi sempre il pieno di pubblico. "Gli stand e le piazze sono stati presi d'assalto già dal primo giorno - osserva Venanzi -, probabilmente complice anche la presenza di Joe Bastianich, scelto come testimonial". Sarà rivista, comunque, la pianificazione musicale dei singoli locali. Meno tunz tunz, più jazz o qualcosa di soft. "O quanto meno, non musica "forte" tutto il giorno. A una certa ora potrebbero fare anche qualcosa di jazz, anche perché come è possibile organizzare un'animazione, se poi sotto si sentono i bassi, a tutto volume di un locale?". L'orientamento è: più intrattenimento musicale offerto dal comune.

Verso la 20esima edizione. E' stato l'anno del debutto degli sponsor privati. "Si proseguirà su questa strada", fa sapere il delegato alle attività produttive. "Rafforzeremo la collaborazione con la regione, penso a un ruolo per Turismo Fvg, e anche con la Camera di commercio per la promozione dei prodotti di qualità". Si guarda ora all'edizione del ventennale. Per il tema, le ipotesi sono ancora aperte. Sul tavolo, invece, queste saranno le altre portate di Venanzi: "Uniformità degli stand, via le panche, tovaglie obbligatorie e posate biodegradabili".

CCIAA IN BREVE

CONTRIBUTO PER PROGRAMMI PLURIENNALI DI PROMOZIONE ALL'ESTERO

Scade il 30 settembre 2013 il termine per la presentazione delle domande di contributo per programmi pluriennali di promozione all'estero. Il contributo in conto capitale è pari al 30% della spesa ammissibile e l'ammontare massimo del contributo è pari a 150 mila euro. Le domande potranno essere presentate alla Camera di Commercio sul cui territorio è localizzata la sede o unità operativa dell'impresa destinataria dell'intervento. Informazioni e modulistica sono disponibili sul sito di www.fvg.camcom.it nonché sui siti delle singole Camere di Commercio (per Udine www.ud.camcom.it) e le domande vanno inviate esclusivamente via Pec all'indirizzo dell'ente competente per territorio (per Udine contributi@ud.legalmail.camcom.it).

Sono ammissibili varie tipologie di spese, tutte elencate nel bando, da quelle relative alla partecipazione a mostre, rassegne, fiere, fino a consulenze per studi di mercato o acquisizione di studi sui Paesi nei quali s'intende svolgere il programma di promozione, o ancora cataloghi, opuscoli e altro materiale illustrativo.

A SUPPORTO DI MARATONINA E PALIO DEI BORGH

Supportare lo sviluppo e la dinamicità della città partecipando assieme alle altre istituzioni alle manifestazioni più sentite dai cittadini. Con questo obiettivo, avendo a cuore l'animazione di tutto il territorio di Udine e la vicinanza delle attività economiche e ricettive, la Cciaa supporta la realizzazione della Maratonina, ma anche il concomitante Palio dei Borghi, in quest'ultimo caso tramite una partnership con Concommercio e Confesercenti. Due manifestazioni che tra sport e partecipazione, oltre a portare messaggi e a perseguire obiettivi meritevoli di per sé, contribuiscono a rendere vibrante il capoluogo friulano, che punta a distinguersi come città sana, con tanta attenzione alla qualità della vita, anche nelle occasioni di incontro. Dopo Friuli Doc, dunque, l'"avventura" continua per un nuovo finesettimana all'insegna dell'impegno, del lavoro e del divertimento.



INCONTRI PER LA CULTURA IMPRENDITORIALE

"Incontri Artigiani Doc" è il nome della partnership che ha visto la Camera di Commercio insieme a Confartigianato per arricchire ulteriormente di "cultura imprenditoriale" le iniziative di Friuli Doc 2013. Il primo incontro è stato una saporita anticipazione, nella sede di FFF, mercoledì 11, alla scoperta e degustazione delle birre artigianali del Fvg. Quindi, con l'avvio della kermesse, a palazzo Giacomelli, un convegno sulla nuova imprenditorialità e, nella sala convegni della Fondazione Crup in via Manin, il workshop sulle opportunità di promozione dell'artigianato artistico negli shop museali e nei temporary store. Sabato, in Casa Cavazzini, il workshop con l'architetto Andrea Vattovani su "Architettura in 3d", evento che anticipa l'edizione 2013 di Udine3D Forum. Lo stesso giorno, nella sala convegni della Fondazione Crup, è andato in scena "Tiere e omps, vins e çuç", immagini del mondo agricolo e racconti di civiltà del vino, conversazione tra Ulterica Da Pozzo, fotografa, ed Enos Costantini, storico della viticoltura, evento organizzato in collaborazione con Forum Editrice Universitaria e Società Filologica Friulana.



none fin dal primo giorno. Sarà stata una concomitanza di fattori, a cominciare dal nostro ospite d'onore, ma possiamo ritenerci più che soddisfatti, considerato anche che abbiamo fatto tutto in tre mesi, cioè da quando mi sono insediato da assessore", racconta con la voce rauca.

Gastronomia. "Prima considerazione: sono stati premia-

dotti semplici, per il semplice incasso. Per il 2014? Penso alla possibilità di ritornare alla proposta dell'assaggio del piatto tipico da abbinare a un calice di vino proprio come si era iniziato a fare 19 anni fa nei locali storici. Vorrei anche riuscire a valorizzare quel forte senso di appartenenza a un territorio e anche quella collaborazione tra gli stand che ho

EVENTI CCIAA A FRIULI DOC

Tutto sold out

La storia enologica e il suo futuro

Partendo dalle potenzialità dei vini autoctoni per la futura promozione del Friuli nel mondo, si è concluso con il doppio appuntamento di domenica il seguitissimo excursus sulla storia enologica scelto per scandire le giornate della Camera di Commercio a Friuli Doc, che anche quest'anno si sono concentrate nella sede di Friuli Future Forum totalizzato un completo "sold out". La prima conversazione del mattino è stata completata da una speciale degustazione dei dolci memorabili di Giorgio Trentin del Boschetti di Tricesimo. Il terzo giorno di grandi nomi della ristorazione friulana, preceduto, sabato, dal risotto con il Go (pesce gozzo) ispirato al grande Giorgio Busdon dell'Astoria, e giovedì dal Toc' in braide al-

la maniera dell'indimenticato Gianni Cosetti. Nel pomeriggio di domenica, la conclusione. E vista la sede, ci si è concentrati sul futuro dell'enologia e di come gli studi sul Dna delle viti stiano aiutando a riscrivere, con risultati sorprendenti, la storia del vino. Conclusione naturale della tre giorni "friulidocchese" e delle anticipazioni che la Cciaa ha offerto, giovedì pomeriggio. Innanzitutto con la firma di Friuli Future Wines IV, esperienza unica in Italia, l'Ati che riunisce Pmi vinicole di tutto il Fvg, sotto la guida della Cciaa, per promuovere la propria presenza sui più promettenti mercati extraeuropei con la forza di un network. E si è arrivati, in questa quarta edizione, a riunire ben 44 aziende - erano poco più di

Tre giorni di grandi nomi della ristorazione friulana

20 nella prima annualità. E subito dopo la sigla dell'Ati, il primo forum, su "vino e sostenibilità". Se n'è parlato con tre veri esperti: Attilio Scienza, professore di viticoltura all'Università di Milano, Raffaele Testolin, professore di agraria all'Università di Udine, e Marta Colautti, Responsabile qualità e certificazioni Vivai Cooperativi Rauscedo.

Molto apprezzati dai tanti partecipanti anche gli assaggi di prodotti d'eccellenza del

Friuli e il corner di degustazione dei Top wines dell'ultima edizione della Guida ai vini delle quattro Cciaa (www.winefriuliveneziagiulia.it), spiegato con passione da un esperto Sommelier dell'Ais.

Le iniziative della Camera di Commercio per Friuli Doc hanno avuto grande successo. «Ancora una volta è chiaro il potenziale del nostro agroalimentare per rilanciare tutta l'economia e farci conoscere nel mondo - ha commentato il presidente Da Pozzo -, in un futuro in cui dovremo imparare dalla crisi, reinventarci e insieme utilizzare al meglio la nostra identità. Continuando a sostenere un Friuli Doc, evento simbolo della città e del territorio, con un profilo sempre più definito, qualificato e internazionale».

Friuli Future Forum

IL BILANCIO

I forum del futuro

Un'ottantina di incontri organizzati in poco più di 7 mesi: un'occasione per avviare nuove idee

Tra fine 2012 e i primi sette mesi del 2013 sono stati quasi un'ottantina i forum che Fff ha organizzato rivolgendosi alle imprese e alle loro esigenze di innovazione, tarate anche sulle specifiche richieste emerse dall'indagine svolta proprio tra le Pmi del territorio, che ne ha messo in luce prospettive

Un lavoro di rete delle istituzioni locali

ve e necessità. Il corposo lavoro, che ha visto la messa a punto di eventi pubblici oppure riservati a specifici gruppi e categorie d'impresa, ha siglato un percorso nuovo e partecipato, innovativo, segno di una Camera di Commercio che vuole rivolgersi ai suoi

interlocutori primari nel modo più aderente possibile all'effettività della loro azione, aiutandoli nel contempo a evidenziare scenari futuri concreti e plausibili. In particolare sono stati avviati una ventina di incontri in sinergia con tutte le categorie economiche: una formula innovativa che ha raggiunto l'obiettivo nel modo migliore, quello di un lavoro di rete delle istituzioni locali, che parte dal monitoraggio e dall'ascolto della realtà. E che ha visto anche la presenza di relatori di esperienza e di caratura internazionale, per permettere un confronto e un'apertura sempre proficui e portatori di nuove idee e nuovi spunti da rielaborare e adattare al territorio friulano. Un percorso che è solo una partenza, che proseguirà come vero e proprio metodo di una Cciaa sempre più proiettata al futuro e vicina alle sue imprese.



Il Forum su vino e sostenibilità

LA NOVITÀ

Distretti sul web

C'è un mondo intero di consumatori che cerca prodotti di qualità "made in Italy" attraverso internet. Ma le imprese italiane non sono ancora abbastanza presenti sul web. In Friuli, nel Distretto della sedia, le Pmi hanno ora l'opportunità di mettersi "alla pari" e cogliere la sfida, beneficiando di accompagnamento alla digitalizzazione grazie al progetto "Distretti sul web", sviluppato da Google e Unioncamere su 20 Distretti italiani con il patrocinio del Ministero dello Sviluppo Economico, cui la Cciaa di Udine ha aderito con convinzione. Il progetto, presentato a Fff a inizio settembre, è un'iniziativa unica: per 6 mesi permette alle Pmi distrettuali di usufruire del supporto gratuito e personalizzato di Giacomo Trevisan, borsista che le accompagnerà nel processo. Alla presentazione, assieme a Giacomo e con la moderazione di Carlo Piemonte, direttore Asdi, c'erano il deputato udinese Paolo Coppola e Michele Di Fonzo, research e product developer della Frag e componente del Gruppo giovani di Confindustria Udine.



FRIULI
FUTURE
FORUM

Friuli Future Forum

Iniziative in sede

via dei Calzolari 5 - Udine

FUTURE FORUM 2013 ESSERE NUOVI / BE NEW

15 ottobre / 30 novembre 2013

Per date e orari aggiornati
consultate sempre
www.friulifutureforum.com

Hashtag: #friuliforum

Twitter: @friuliforum

Facebook:

<http://www.facebook.com/friulifutureforum>

Youtube:

<http://www.youtube.com/friulifutureforum>

Google+:

Friuli FutureForum
(friulifutureforum@gmail.com)

I SETTIMANA - 14-18 OTTOBRE 2013
TEMA: COME CAMBIERÀ NEI PROSSIMI 15/20 ANNI IL LAVORO PER IL WELFARE, L'INDUSTRIA, LE PICCOLE MEDIE IMPRESE?

Il lavoro, l'industria e la piccola e media impresa, il welfare, sono temi da tempo oggetto di confronto e scontro. La crisi attuale ha mostrato quanto poco siano stati pianificati i cambiamenti e lo sviluppo dei processi di gestione di questi temi centrali e quanto sia facile arrivare a dei vicoli ciechi quando lavoro, industria, impresa e welfare devono trovare un punto di equilibrio. Questo oggi, ma domani? Cosa dovremmo aspettarci per il futuro? Quali tipi di relazioni industriali saranno vincenti? Quali modelli di impresa? Quale tipo di welfare sarà più adatto alle sfide del futuro? Che idea di progresso economico industriale si imporrà nei prossimi 10-15 anni?

Interverranno: Richard Donkin, Stefano Scarpetta, Claus Kjeldsen, Roberto Bonzio, Marco Morganti, Bruno Lamborghini

II SETTIMANA - 21-25 OTTOBRE 2013
TEMA: COME CAMBIERÀ NEI PROSSIMI 15/20 ANNI IL LAVORO PER ARTIGIANATO, TURISMO, AMBIENTE, GREEN GROWTH?

Quali saranno i lavori del futuro? Quali competenze richiederanno? Il futuro sarà anche nuovo artigianato, in cui tutti creiamo e creando entriamo in relazione? Il futuro sarà ripetizione delle stesse logiche del presente, oppure chiederà un lavoro pluriprofessionalizzato e personalizzato? E quali saranno gli ambienti di lavoro del futuro? I Fab-Lab o gli incubatori possono essere già indicatori di un domani in cui il lavoro con equipe composte da competenze eterogenee, troverà una nuova dimensione? E l'economia verde andrà oltre le ideologie e permetterà un'analisi puntuale sulla fattibilità di un orizzonte sostenibile che appare sempre più obbligatorio?

Interverranno: Angela Wilkinson, Sergio Arzeni, Bruce Sterling, Stephen Taylor, Andrea Rango, Nicholas Evans, Giovanni Caprara, Stefano Micelli, David Gauntlett, Bertram Niessen, Andrea Pollarini, Franco Iseppi, Riccardo Luna, Giuseppe Granieri

III SETTIMANA - 4-8 NOVEMBRE 2013
TEMA: COME CAMBIERÀ NEI PROSSIMI 15/20 ANNI LA TRASMISSIONE DEI SAPERI, LA SCUOLA, LA FORMAZIONE, I NUOVI MEDIA, LE TECNOLOGIE DI CONNESSIONE E INTERAZIONE?

Nella società dell'informatica, la trasmissione dei saperi e dell'informazione e i nuovi metodi educativi dovranno trovare una sintesi che permetta un'ecologia nell'utilizzo degli strumenti e una capacità critica con cui formare le nuove generazioni. Il futuro non prevede nei prossimi 15 anni nuove rivoluzioni tecnologiche: eppure la complessità degli strumenti di cui già disponiamo richiede una rivoluzione nelle modalità di utilizzo e nella comprensione delle potenzialità che offrono. Abbiamo scoperto di nuovo il fuoco: ora dobbiamo imparare ad utilizzarlo in maniera utile e consapevole.

Interverranno: Viktor Mayer-Schoenberger, Jeffrey Scott Saunders, Derrick De Kerkhove, Alberto Cottica, Alberto Abruzzese, Salvatore Giuliano, Debra Mountford

IV SETTIMANA - 18-22 NOVEMBRE 2013: COME CAMBIERANNO NEI PROSSIMI 15/20 ANNI LE CITTÀ, I CENTRI STORICI, LA PRATICA DEL RIUSO, I MODI DELL'AUTOGOVERNO, LE FORME COLLABORATIVE?

Come cambierà la forma delle città-foresta? Quale sarà il destino dei centri storici delle città medio-piccole? E quello delle aree periferiche dei territori? Il tema del riuso dei materiali diventerà il nuovo paradigma che regola un nuovo sistema di valori della società uscita dalla crisi del XXI secolo? Quali saranno le nuove forme collaborative su cui si reggerà il patto di cittadinanza? E fin dove si spingeranno i modelli di autogoverno delle città e dei territori dopo il superamento del concetto di nazione? Sarà un'internet delle città o un sistema rinascimentale di gated community quello che disegnerà i prossimi equilibri dell'insediamento civile?

Interverranno: Rossano Ercolin, Claudio Cipolini, Angelo Patrizio

V SETTIMANA - 25-29 NOVEMBRE 2013: COME CAMBIERÀ NEI PROSSIMI 15/20 ANNI LA NATURA, IL BIOTECH, IL CIBO, LA NUTRIZIONE, L'ENERGIA, LA SCIENZA?

La natura per un nuovo inizio. Mai come in quest'epoca ci siamo resi conto di quanto critico e pericoloso può essere il nostro rapporto con la natura. Il futuro che ci attende è un futuro basato su un nuovo accordo fra le esigenze dell'umanità e quelle dell'ambiente, fra le esigenze dei popoli e la disponibilità delle risorse, tra etica e progresso scientifico. Le staminali produrranno quello che oggi non pare rinnovabile? Lo studio sul DNA porterà a nuovi tipi di cibo e di prodotto? Come verrà prodotta la molta energia che occorre e sta finendo? Potremo sfamare tutti? Come? Cosa cambierà nelle nostre abitudini e nella nostra società?

Interverranno: Brinda Dalal, Ivana Capozza, Barbara J. Mazur, Kurt Schmiediger, Christian Kegl, Raffaele Trapasso

10-11/2013

via dei Calzolari 5/a - Udine | @friuliforum | www.friulifutureforum.com | info@friulifutureforum.com

UN'ASSISTENZA SU MISURA PER LA TUA BILANCIA



SOCIETÀ BILANCI
Strumenti e Tecnologie per pesare

La Società Bilanciai mette a disposizione dei propri clienti un servizio di assistenza completa: dalla scelta del prodotto più adatto alle esigenze del committente, all'installazione e manutenzione degli strumenti fino al collaudo dell'impianto, tutto garantendo la conformità rispetto alle norme vigenti: - Certificazioni ISO - Controlli qualità - Verifiche periodiche di legge. Tutte queste operazioni sono curate dal nostro personale tecnico specializzato, che certifica e collauda gli impianti con il contrassegno di prima verifica e successivo rilascio della dichiarazione CE di conformità.



SOCIETÀ COOPERATIVA
BILANCI
Strumenti e Tecnologie per Pesare

Società Bilanciai S.r.l.
Via Centrale, 27 - 33037 Pasián di Prato (UD)
T. +39 0432.690853 - www.societabilanciai.it
info@societabilanciai.it

ivisionmade.it

TUDECH
freni



**REVISIONE
PINZE CON OLTRE
100 TIPI DI PISTONI
E KIT RICAMBI**

TAVAGNACCO - VIA NAZIONALE, 1 TEL. 48 05 55
www.tudechfreni.it - e-mail: ufficio@tudechfreni.it



CI.ESSE.TI.....



PARANCHI ELETTRICI A CATENA
PARANCHI ELETTRICI A FUNE
GRU A BANDIERA
COMPONENTISTICA PER GRU
ACCESSORI PER SOLLEVAMENTO
SERVIZI ASSISTENZA
MANUTENZIONE

CI.ESSE.TI

CI.ESSE.TI srl
CENTRO SOLLEVAMENTO TIRANTERIA

Via G.B. Maddalena, 7 Zona Ind. Grions
33040 POVOLETTO (UD)

Tel. 0432.664376 Fax 0432.664378

www.ciesseti.com - info@ciesseti.com

CONFINDUSTRIA

Crescere per competere

Con il contratto di rete sono già 85 le imprese coinvolte in Fvg. "Un'opportunità da cogliere"

21 contratti di rete già stipulati per un totale di 85 imprese coinvolte (53 della provincia di Udine, 21 Pordenone, 8 Trieste e 3 Gorizia), per lo più del settore manifatturiero (47 aziende) e dell'ambito professionale, scientifico e tecnico (19 aziende): sono questi i numeri, a data 29 luglio 2013, della diffusione in Friuli Venezia Giulia del contratto di rete, l'istituto che regola una collaborazione tra aziende senza dar luogo alla nascita di un ente autonomo e distinto rispetto alle imprese contraenti.

Il contratto di rete è stato oggetto di un approfondimento a 360 gradi promosso da Confindustria Udine e dall'Ordine dei Dottori Commercialisti e Esperti Contabili di Udine.

Nell'aprire l'incontro, Alessandra Sangoi, vicepresidente di Confindustria Udine con delega alla Piccola Industria e all'Innovazione, ha dichiarato che la Rete di Impresa è uno strumento e una risposta strutturale alla perdita di competitività del sistema delle imprese. Al di là degli incentivi sottostanti anche di tipo fiscale, la Rete di Impresa è infatti un nuovo modo di pensare che



permette di perseguire obiettivi importanti preclusi alle singole piccole imprese, in tutti i campi".

Costante - ha aggiunto Sangoi - è quindi l'impegno anche da parte di Confindustria Udine a sostegno dei contratti di rete per assistere le imprese nella

costituzione e nella consulenza fiscale e contrattuale. È iniziato un dialogo con la Regione per proporre strumenti agevolativi che potessero dare maggiore impulso alla costituzione di nuove reti e aggregazioni. A questo proposito di recente è uscita la legge LR 4/2013 che occupandosi di sviluppo competitivo delle imprese ha considerato come prioritario anche i progetti di aggregazione.

Per Lorenzo Sirch, presidente dall'Ordine dei Dottori Commercialisti e Esperti Contabili di Udine, "il contratto di rete può costituire un'ottima opportunità per sopperire alla cronica sottocapitalizzazione delle nostre imprese locali e della loro, spesso minima, massa dimensionale. Se pensiamo che il 95% delle aziende in provincia di Udine ha meno di dieci addetti e che solo un terzo delle posizioni attive al registro del-

le imprese sono società di capitali appare evidente quanto siano fondamentali percorsi di aggregazione che consentano di competere con realtà più strutturate. Se consideriamo inoltre - ha aggiunto Sirch - la crisi che attanaglia da tempo il nostro tessuto economico ci rendiamo poi conto che la partecipazione al contratto di rete può garantire la sopravvivenza delle imprese stesse. Come tutti gli strumenti va però utilizzato in maniera appropriata con le dovute cautele e nei giusti contesti".

Il convegno è proseguito con le relazioni portate da Fulvio D'Alvia, direttore Associazione Retimpresa di Confindustria, che ha parlato della disciplina e dell'evoluzione del contratto di rete (995 contratti di rete in Italia, 4.924 imprese e tutte le Regioni coinvolte) e di Francesca Mariotti, dirigente Area Politiche Fiscali di Confindustria, che analizzerà i profili tributari e fiscali relativi alla gestione.

Nel corso dell'incontro sono state anche illustrate due testimonianze di aggregazione attraverso le reti di impresa: Lorenzo Vanzetto, presidente VRM S.p.A., in videoconferenza, ed Enrico Quendolo, presidente di Vetroresina AP, hanno parlato rispettivamente dei progetti "RaceBo" e "Together for Tomorrow".

Nel complesso, Confindustria Udine ha assistito finora alla costituzione di quattro iniziative di aggregazione: vanno menzionate, tra le altre, la Nest, nel settore della logistica e la Eat Friuli nel settore alimentare. Va altresì rimarcato anche che ci sono diversi casi di imprese friulane che hanno aderito a contratti di rete in tutta la Regione e alcuni gravitanti in aree territoriali extra regionale.

CONFINDUSTRIA/2

Croazia nell'Ue Trasporti a rischio

Afare il punto sulla situazione del comparto dei trasporti in Friuli Venezia Giulia, in particolare modo riguardo al settore degli autotrasporti è Lorena Del Gobbo, da pochi mesi nuovo Capogruppo trasporti e logistica di Confindustria Udine, Spedizioniere doganale e titolare, con il fratello dell'azienda Siet Internazionale S.r.l.

"L'autotrasporto merci si trova in un momento di forte crisi dovuto soprattutto all'aspetto dei costi e della concorrenza sleale, dal momento che i nostri vettori operano in condizioni operative differenti rispetto ad una concorrenza estera capace di offrire prezzi più bassi come in Slovenia, in altri paesi dell'est Europa ed anche a seguito dell'entrata della Croazia nell'Unione Europea", spiega Lorena Del Gobbo. Per i trasporti e la logistica i vettori croati, infatti, viaggiano con costi minori rispetto agli italiani, e l'ingresso della Croazia nell'Unione Europea potrebbe produrre effetti alquanto sfavorevoli. Le aziende, che effettuano operazioni doganali, perdono sempre più fatturato portando un conseguente impoverimento delle nostre zone, con effetti positivi per la Croazia la quale diventerà sempre più competitiva e concorrenziale", continua Lorena Del Gobbo.

Un'annotazione a parte CONFAPI riserva alle pietre ornamentali. Il Friuli-Venezia Giulia ne detiene il primato fra le regioni italiane, specie per quanto afferisce alla disponibilità di gamme cromatiche. Il valore annuo della pietra estratta prima della lavorazione può essere stimato in 10 milioni di Euro e il fatturato può essere calcolato in circa 40 milioni di Euro, grazie anche alla forte richiesta dall'estero. Questi valori potrebbero essere moltiplicati per tre se ci fossero vincoli burocratici meno stringenti e più ragionevoli.

Per favorirla l'estrazione delle pietre ornamentali andrebbe espunta dalla disciplina generale per almeno due ragioni e, cioè, per la diversità di ambiti territoriali, in quanto la sua coltivazione avviene in zone di collina e montagna, mentre per gli altri inerti (ad es. sabbia e ghiaia) avviene in zone pianeggianti, e per le tecniche di estrazione e successive lavorazioni, che vedono per le pietre ornamentali operazioni particolari di taglio, anche con uso di esplosivi.

devono evolversi, sviluppare il commercio estero, ampliare il servizio e sopperire alla perdita di fatturato facendo un supporto logistico e fiscale, spiega Lorena Del Gobbo. È necessario che la nostra regione, vista anche la sua posizione geografica, diventi una piattaforma logistica soprattutto negli scambi con i paesi del nord-est Europa, attuando tutte quelle azioni tese a promuovere questa funzione.

Altro problema di notevole gravità e quello rappresentato dall'incidenza del livello delle "accise" sul gasolio che non essendo armonizzate a livello europeo, penalizzano in termini di maggior costo le aziende di autotrasporto italiane rispetto a quelle straniere e "come Confindustria,

I vettori croati viaggiano con costi minori rispetto agli italiani e l'ingresso della Croazia nell'UE potrebbe produrre effetti alquanto sfavorevoli

stiamo cercando di portare a livello europeo la accisa sul gasolio a carico delle aziende di trasporto per essere più competitive", spiega Lorena Del Gobbo, "ed inoltre una richiesta alla Commissione Trasporti affinché si porti all'occhio della politica a livello europeo l'uniformità delle normative", continua. Secondo Lorena Del Gobbo per migliorare la situazione del comparto dei trasporti in Regione e ottenere una riduzione dei costi sarebbe necessario, oltre ad uno snellimento delle procedure burocratiche, anche dal punto di vista doganale, snellire le procedure di controllo ed equiparare agli altri paesi europei le procedure dal punto di vista sanitario delle merci.

"Come Confindustria abbiamo fatto molte richieste alla Regione soprattutto riguardo al problema della viabilità della terza corsia che risulta necessario per i trasportatori, per quanto riguarda la situazione dei dragaggi di porto Nogaro, abbiamo inoltrato richieste di fondi per le reti ferroviarie e per quel che riguarda i costi delle aziende di autotrasporto".

Elisabetta Sacchi



Lorenzo Sirch, Alessandra Sangoi e Fulvio D'Alvia

CONFAPI FVG

Documento sottoposto alla Regione

Proposte per le attività estrattive

Nel dibattito sulle gravi difficoltà in cui versa l'edilizia in regione spesso si perde di vista il fatto che i materiali estrattivi ne costituiscono la materia prima essenziale e che vi incidono sensibilmente in termini di costo. Lo ha sottolineato, in un documento recentemente sottoposto all'Amministrazione regionale, l'Associazione delle Piccole e Medie Industrie del Friuli-Venezia Giulia - Confapi FVG, la quale rileva come que-

sta sia una regione con buona disponibilità di inerti, ma anche come per i vincoli stratificatisi nel tempo le imprese utilizzatrici si vedano costrette a rivolgersi per il proprio fabbisogno ad altre regioni d'Italia o, addirittura, a paesi limitrofi.

Da qui una serie di proposte formulate all'Amministrazione regionale, quali la fissazione ad almeno 20 anni della durata delle autorizzazioni; la prestazione di garanzie a favore dei Comuni a copertura di even-

tuali recuperi ambientali commisurate anche alle capacità patrimoniali ed economiche delle piccole e medie imprese locali; il rilascio di un'unica autorizzazione da parte dell'Ufficio geologico dell'Amministrazione regionale, senza più il parere vincolante del Comune, dal momento che l'attuale "doppia" autorizzazione blocca di fatto ogni attività per il negativo pregiudizio di molte Amministrazioni comunali; la previsione che il futuro Piano

regionale delle attività estrattive, il PRAE, individui "negativamente" le aree dove non si possa svolgere l'attività estrattiva e non "positivamente", dove, cioè, detta attività possa eseguirsi.

Un'annotazione a parte CONFAPI riserva alle pietre ornamentali. Il Friuli-Venezia Giulia ne detiene il primato fra le regioni italiane, specie per quanto afferisce alla disponibilità di gamme cromatiche. Il valore annuo della pietra estratta prima della lavorazione può essere stimato in 10 milioni di Euro e il fatturato può essere calcolato in circa 40 milioni di Euro, grazie anche alla forte richiesta dall'estero. Questi valori potrebbero essere moltiplicati per tre se ci fossero vincoli burocratici meno stringenti e più ragionevoli.

Per favorirla l'estrazione delle pietre ornamentali andrebbe espunta dalla disciplina generale per almeno due ragioni e, cioè, per la diversità di ambiti territoriali, in quanto la sua coltivazione avviene in zone di collina e montagna, mentre per gli altri inerti (ad es. sabbia e ghiaia) avviene in zone pianeggianti, e per le tecniche di estrazione e successive lavorazioni, che vedono per le pietre ornamentali operazioni particolari di taglio, anche con uso di esplosivi.

Cave di pietre ornamentali in Friuli Venezia Giulia

TIPOLOGIA DI CAVE	n.	n. addetti (stimato)
CAVE DI PIETRA PIASENTINA	8	120
CAVE DI MARMO	16	60
di cui di		
MARMO GRIGIO "NEUCHATEL"	1	
MARMO GRIGIO CARNICO	1	
MARMO ROSSO "VERZEGNIS"	1	
FIOR DI PESCO	4	
"AURISINA"	8	
TOTALE CAVE N. 16		
TOTALE ADDETTI N. 180		

Programma incontri gratuiti organizzati da **ARES** a Casamoderna presso la saletta del padiglione 7



Sabato 28/9/2013 ore 17:00-19:00

incontro rivolto a cittadini e operatori del settore

"La certificazione energetico-ambientale degli edifici"
(relatore arch. Angela Sanchini)

Domenica 29/9/2013 ore 17:00-19:00

incontro rivolto a cittadini e operatori del settore

"Come riqualificare energeticamente la propria casa"
(relatore arch. Angela Sanchini)

Sabato 05/10/2013 ore 10:00-13:00

incontro rivolto a costruttori – agenzie immobiliari
operatori del settore

"Aggiornamento normativo sulla certificazione energetica"
(relatore arch. Angela Sanchini)

Sabato 05/10/2013 ore 16:00-18:00

incontro rivolto a cittadini e operatori del settore

"Detrazioni fiscali per interventi di risparmio energetico"
(relatore avv. Fabrizio Luches)

Domenica 06/10/2013 ore 16:00-18:00

incontro rivolto a cittadini e operatori del settore

"La certificazione energetica degli edifici – Come leggere un Attestato di Prestazione Energetica – Adempimenti in caso di vendita, locazione o interventi edilizi sugli immobili"
(relatore arch. Angela Sanchini)

Gli uffici di ARES sono aperti per la consegna dei certificati e per il servizio di consulenza con i seguenti orari:

Lunedì ore 9:00-12:30 e 14:30-17:00 ufficio di Udine

Martedì ore 9:00-12:30 e 14:30-17:00 ufficio di Maniago

Mercoledì ore 9:00-12:30 e 14:30-17:00 uffici di Udine e Maniago

Giovedì ore 9:00-12:30 e 14:30-17:00 ufficio di Maniago

Venerdì ore 9:00-12:30 e 14:30-17:00 ufficio di Udine

Contatti:

Ufficio di Maniago: Viale della Vittoria, 9 - 33085 Maniago (PN) tel.0427.709326

Ufficio di Udine: Palazzo della Regione, 3° piano, stanza 347, Via Sabbadini, 31 - 33100 Udine - Tel.0432.555159

sito web: www.aresfvg.it - mail: aresfvg.aresfvg.it

Consegna attestati

Gli attestati di Prestazione Energetica e di Certificazione VEA vanno trasmessi dal certificatore ad ARES, entro quindici giorni dalla consegna al committente, attraverso una delle seguenti modalità:

- attraverso il portale telematico <http://veace.aresfvg.it/>
- via posta all'indirizzo dell'ufficio di Maniago
- a mano presso gli uffici di Maniago e Udine.

Domenico Fraccaroli
dal 1958

**Frasca
Fraccaroli**
Paradiso - Udine

Solo qui vini sfusi bianchi e rossi a solo 1€/litro

Paradiso di Pocenia Udine | via Santa Ermacora n.6
www.domenicofraccaroli.com | www.facebook.com/aziendadomenico.fraccaroli

CONFARTIGIANATO

Il danno della Tares

Con l'ingresso del nuovo balzello le tasse sulle imprese e sulle famiglie cresceranno del 17,6%

“Con la Tares le tasse sulle imprese e sulle famiglie cresceranno del 17,6% ma una attenta applicazione dell'imposta da parte delle amministrazioni comunali può attenuare l'impatto sulle imprese”. Lo afferma il presidente di Confartigianato Udine Graziano Tilatti che sollecita, attraverso una lettera, i comuni della provincia di Udine, a incontrare le rappresentanze zonali ed i tecnici di Confartigianato Udine, che nel frattempo ha messo a punto alcune proposte tecniche sull'applicazione della Tares in grado di attuare una significativa semplifi-



L'appello "Una attenta applicazione dell'imposta da parte delle amministrazioni comunali può attenuare l'impatto"

cazione a vantaggio tanto delle Amministrazioni che delle imprese. Secondo Confartigianato, l'applicazione del nuovo tributo su rifiuti e servizi provocherà un aumento medio di 26 euro per abitante, pari al 17,6% in più rispetto a quanto avviene con l'applicazione

degli attuali tributi sui rifiuti: Tarsu e Tia. I rincari derivanti dalla Tares andrebbero a sommarsi ai continui aumenti registrati in questi anni dalle tariffe dei rifiuti: tra marzo 2012 e marzo 2013 sono cresciute del 4,9%, tra marzo 2008 e marzo 2013 gli aumenti sono stati del 22,1% e, addirittura, negli ultimi 10 anni hanno raggiunto il + 56,6%.

E se si considera l'impatto dell'Imu, costato 9,3 miliardi di euro agli imprenditori nel 2012 sugli immobili produttivi, si arriva a una pressione fiscale davvero insostenibile. Una somma pari al 39,1% del totale dei 23,7 miliardi di gettito Imu dello scorso anno. In vista delle decisioni del Governo

su Imu e Tares, Confartigianato ha calcolato l'impatto dei due tributi su imprese e famiglie.

E si scopre che, rispetto all'Ici, l'imposta municipale sugli immobili ha generato un maggiore prelievo fiscale di 14,5 miliardi sui contribuenti italiani. A pagare di più, nel passaggio da Ici a Imu, sono stati gli imprenditori. Infatti il 50,6% dei Comuni italiani ha aumentato l'aliquota base da applicare agli immobili produttivi, il 47,9% ha mantenuto l'aliquota base del 7,6 per mille e soltanto l'1,6% dei Comuni l'ha ridotta: con il risultato che l'aliquota media nazionale applicata agli immobili produttivi è pari al 9,4 per mille, a fronte del valore base del 7,6 per mille.

CONFARTIGIANATO/2 Protagonista il pane

La serata della "scarpetta"

Il pane artigianale. E' stato lui il vero protagonista della "serata della scarpetta" organizzata da Confartigianato Udine che, in partnership con la Camera di commercio di Udine, durante Friuli Doc. Una serata su invito, che si è svolta a palazzo Mantica sede della Società Filologica Friulana, rivolta a giornalisti, food blogger ed alcune personalità del mondo politico ed economico locale. Decisamente gra-

ditata la formula: il pane di tre panificatori artigiani, i sughi e gli intingoli di Roberto Gruben, i vini friulani e il divieto tassativo di usare le posate. E così per una sera tutti sono andati allegramente di "scarpetta" senza timori di essere rimproverati dai cultori del Galateo che inorridiscono solo a parlare del gesto. Se si deve fare, almeno con la forchetta. Giamai con le mani.

Ma tant'è, almeno per una

serata il Galateo è stato messo in cantina con grande soddisfazione di tutti i commensali che hanno potuto apprezzare e conoscere meglio il pane artigianale. E così, coordinati dal giornalista Marco Buzzolo, i panificatori artigiani Ada Pinzano del Forno Arcano di Rive d'Arcano, Stefano Paoluzzi con il forno a Buttrio e Enzo Cavallo, con forno in viale Vat a Udine, hanno illustrato le rispettive proposte: ce n'era di tutte le forme e con tutti gli ingredienti. Dalla ciabatta cotta in forno a legna al pane a lievitazione naturale, dal pane di sorc a quello casereccio al pane ai cereali croccante, dal pane al kummel, con farro e con l'orzo. Il tutto ovviamente sfornato in giornata.

Il presidente di Confartigianato Udine Graziano Tilatti, che ha fatto gli onori di casa assieme al presidente della Filologica Federico Vicario, ha ricordato che "se c'è qualcosa che funziona, come il pane di questa sera che tutti abbiamo apprezzato, è l'artigianato".



CNA

Via Portanuova

Strada degli artigiani

Esse via Portanuova si trasformasse nella "Strada degli artigiani", con spazi permanenti dedicati alla maestria manuale e all'arte dei friulani? L'idea parte dalla CNA di

Brotto: "via Portanuova strategica da valorizzare con spazi permanenti"

Udine per voce del suo presidente Paolo Brotto, che riprendendo i suggerimenti lanciati da Confcommercio - in linea con gli spunti offerti dalla stessa CNA, due anni fa, all'ex assessore comunale Santoro per il piano regolatore di Udine - delinea il suo progetto con la collaborazione di tutte le categorie: "è lo spazio ideale per una strada dei mestieri e dei merca-

tini, ma non deve essere temporaneo o limitato alle festività natalizie. Questa via che collega piazza 1° Maggio al centro storico è strategica e va valorizzata". Buona, secondo Brotto, anche la proposta di Cumini di aggiungere nell'area del cantiere un info point per indicare ai turisti, e in generale a chi arriva a Udine, che da via Portanuova si può accedere al cuore della città. Intanto la CNA ha già

"Spazio ideale per una strada dei mestieri e dei mercatini, ma non solo a Natale"

contattato l'assessore Venanzi, che si è detto disponibile quando prima a discuterne riunendo le associazioni di categoria.



Paolo Brotto con l'attuale assessore regionale Santoro

AIBO CNA

La denuncia dei boscaioli

"Concorrenza sleale degli austriaci"

Al grido d'allarme sulla difficile situazione delle segherie friulane, alle prese con la concorrenza austriaca, si aggiunge l'appello dei boscaioli. L'AIBO, associazione che rappresenta una quarantina di imprese boschive del Friuli Venezia Giulia, appoggiata dalla CNA di Udine, invita la Regione e l'intera filiera a sostenere le ditte regionali in questo delicato momento di emparse, senza risparmiare critiche al sistema austriaco: "Sembra che gli austriaci stiano risolvendo i nostri problemi forestali - spiega il presidente dell'AIBO Mirco Cigliani -, ma in realtà fanno solo i loro interessi, che è quello di procurare legname per le proprie segherie. Sono aziende con alle spalle un sistema economico incentrato sul legno talora anche sostenuto dalla politica; le loro grandi segherie sono infatti in mano alle banche e quindi non possono fallire, per cui fanno una politica commerciale molto aggressiva."

La CNA sottolinea come la corretta gestione dell'intera filiera delle risorse boschive non è solo importante per l'economia della regione, "ma anche per la salvaguardia e valorizzazione del nostro patrimonio ambientale e turistico. Auspichiamo - afferma il presidente regionale CNA Fvg Nello Coppo - che l'alleanza delle componenti imprenditoriali di rappresentanza degli utilizzatori boschivi possa aumentare l'attenzione degli operatori pubblici e privati nei confronti della categoria".

"Le ditte di utilizzazione au-

striache - prosegue l'AIBO - quando vengono in Italia inoltre godono di benefit che noi non possediamo: il costo del gasolio è di molto inferiore al nostro, sono spesso sprezzanti delle regole locali (strade con limite di portata, danni



alle strade forestali e al terreno, taglio talvolta indiscriminato, percorrenza delle strade forestali con tempo piovoso, che in Austria è invece vietata). Sicuramente se si comportasse così in Austria non lavorerebbero più. Molti proprietari, infine, sono entusiasti per gli alti prezzi pagati per le piante in piedi, ma siamo poi sicuri che tutto il legname che acquistano venga misurato? Il continuo andirivieni di autotreni ad ogni ora del giorno e della notte crea qualche legittimo

dubbio...". Sarebbe poi da sfatare, secondo Cigliani, "la diceria che le ditte austriache pagano molto il legname in piedi: nelle aste per lotti fatte in Carnia dai comuni, spesso le ditte austriache invitate hanno fatto offerte inferiori alle locali. Certo, se la situazione è favorevole (lotti comodi e diametri medi o piccoli) e se si taglia a raso, come è successo di frequente nella zona pedemontana, dove sono state eliminati i vecchi rimboschimenti di abete rosso, le ditte austriache o slovene sono attrezzate molto bene e possono offrire prezzi superiori alle ditte locali". Però, se non si favorisce la crescita delle ditte regionali, fa presente l'AIBO, naturalmente nel rispetto delle leggi e in un contesto di filiera, "anche questa attività, che non è delocalizzabile (i boschi non si possono spostare!) non sarà fonte di reddito per l'economia regionale e montana soprattutto, ma solamente per le imprese straniere. Alcuni proprietari per avere qualche euro in più rallentano non poco lo sviluppo della filiera legno locale. Ma alla fine - si chiede l'associazione dei boscaioli - ottengono davvero i maggiori introiti? E chi si assume le responsabilità di far morire una delle poche attività produttive che sopravvivono in montagna?".

I boscaioli fanno presente che vi sono "molti casi strani in Friuli, con intermediari locali che acquisiscono lavori per ditte austriache che in realtà si sono stabilite in Friuli: strano che non trovino lavoro in Austria

CONF COOPERATIVE

Studenti imprenditori

Tra il 15% e il 20% degli studenti che partecipano ad un programma di simulazione d'impresa nella scuola secondaria avvierà poi una propria impresa, cifra questa che corrisponde a tre-cinque volte quella valida per la popolazione generale.

Un dato che trova conforto nel vivo interesse che ha suscitato il recente incontro di aggiornamento per i docenti degli istituti agrari della nostra Regione, tenutosi lo scorso 5 settembre a Pozzuolo del Friuli e organizzato da Irecoop FVG nell'ambito del progetto regionale InFea "L'impresa cooperativa e la formazione: uno sviluppo sostenibile" presso l'Istituto professionale agrario Sabbatini, capofila del progetto.

Il seminario si è svolto a conclusione delle attività realizzate da Irecoop FVG - struttura di Confcooperative FVG deputata all'educazione cooperativa nelle scuole - e ha offerto una valida occasione di riflessione per gli "addetti al settore" sul ruolo educativo e formativo e di orientamento all'autoimpiego di queste iniziative.

Nell'ambito dello stesso progetto Confcooperative ha sostenuto la realizzazione di una simulazione d'impresa cooperativa (Acs, Associazione cooperativa scolastica) che ha coinvolto gli studenti classi III A, IV A, IV B, V A, V B dell'IPA "S. Sabbatini". «Gli istituti agrari costituiscono partner fondamentali del movimento cooperativo che, storicamente, ha un forte radicamento nella filiera agroalimentare», spiega Nicola Galluà, segretario generale di Confcooperative FVG.



IL PATRONATO DI CONFARTIGIANATO AL TUO SERVIZIO



Ho contributi sufficienti per andare in pensione?
Come devo fare per presentare la domanda?
Quale sarà l'importo che mi spetta?
Sono andata in pensione, ma lavoro ancora.
Pago sempre gli stessi contributi?



Se subisco un infortunio, cosa devo fare?
Che diritti ho?
Che cosa sono le malattie professionali?

Che cosa devo fare per ottenere
l'indennità di maternità?
Può richiederla anche il papà?



**Il Patronato INAPA ha una risposta
per tutte le tue domande, ti assiste gratuitamente
nelle pratiche e mette a tua disposizione
la consulenza medica e legale**

Ci trovi a: CERVIGNANO, CMDALE, CODROIPO, GEMONA,
LATISANA, SAN DANIELE, TOLMEZZO, UDINE

Per informazioni rivolgiti alla sede provinciale del Patronato INAPA
Viale Ungheria n. 65 a Udine - Tel. 0432.516655 email: inapa@uaf.it

www.confartigianatoudine.com


Confartigianato
UDINE

Nonostante una primavera piovosa la sanità delle uve è ottima

CATEGORIE

LA VENDEMMIA

Profumi garantiti

L'annata sarà caratterizzata dall'ottimo quadro aromatico. Cresce la produzione di Prosecco

Adriano Del Fabro

Un'annata vitivinicola all'insegna della stabilità quantitativa e qualitativa. Sono queste le prime indicazioni che provengono dagli operatori a vendemmia già iniziata (con un posticipo di 10-15 giorni rispetto all'anno scorso). I dubbi suscitati da una primavera fredda e piovosa (secondo i dati delle centraline meteorologiche sparse sul territorio friulano, in 5 mesi è caduta una quantità di pioggia pari a tutta quella del 2012) sono stati scalzati dal buon andamento climatico di fine agosto-inizio settembre, perlomeno nei vigneti che hanno superato il gran caldo di fine luglio-inizio agosto e la siccità. Condizioni climatiche a cui, probabilmente, bisognerà far buon viso visto che, secondo i dati storici dei tecnici del Consorzio Friuli Colli Orientali, le temperature odierne del Friuli sono uguali a quelle del Lazio di 30 anni fa.

«La siccità ha creato non pochi problemi - è l'amara sottolineatura di Dario Ermacora, viticoltore a Premariacco e presidente di Coldiretti Fvg -. Le aree più colpite sono state decisamente la collina e tutte le zone della pianura non servite dall'irrigazione».

«Nonostante l'avvio di annata difficile - spiega Adriano Gigante, viticoltore di Corno di Rosazzo e presidente del Consorzio Friuli Colli Orientali-Ramandolo - la sanità delle uve che stiamo raccogliendo è ottima. Ovviamente, i fiori hanno



avuto un'allegazione difficile e mediamente, quindi, i grappoli hanno un minor numero di acini. Stando alle prime misurazioni, il quadro aromatico è ottimo (è ciò è un buon segnale soprattutto per la qualità dei vini bianchi) e le gradazioni alcoliche sono leggermente inferiori alla media. In particolare - si sbilancia Gigante - credo che, da questa vendemmia, imbotighieremo degli ottimi Sauvignon, Chardonnay e Friulano».

«Quella del 2013 la possiamo definire un'annata strana - è l'opinione di Giorgio Giacomello, presidente di Fedagri Fvg-Confcooperative Fvg -. La tanta pioggia della primavera e la siccità di luglio-agosto hanno segnato le piante e la produzione ma, alla fine, il sistema vi-

gna ha retto abbastanza bene». Relativamente alla quantità di uva, Rodolfo Rizzi, presidente di Assoenologi Fvg, segnala un dato previsionale stazionario o in leggero calo rispetto

Le previsioni: ottimi Sauvignon, Chardonnay e Friulano, un po' meno bene Cabernet Franc e Merlot

alla annata scorsa: - 5%. In particolare, le varietà che soffriranno maggiormente saranno: il Cabernet franc, il Friulano, il Merlot, lo Chardonnay e il Pi-

not grigio. In controtendenza il Glera, il vitigno da cui si ricava lo spumeggiante Prosecco, il vino del momento. Il vitigno è assai produttivo e abbastanza rustico e le prime stime segnalano un possibile incremento produttivo pari al 10%.

La produzione complessiva in Fvg viene stimata in 1,2 milioni di ettolitri di vino, in linea con la media regionale degli ultimi anni. A livello nazionale, Agrinsieme (il coordinamento nazionale delle cinque principali sigle dell'agroalimentare) segnala un probabile aumento quantitativo pari a circa il 7% che consentirebbe di nuovo, al nostro Paese, di superare la Francia dove, in alcuni territori, la grandine ha danneggiato seriamente i vigneti. Comple-

La produzione complessiva in Fvg viene stimata in 1,2 milioni di ettolitri di vino, in linea con la media regionale degli ultimi anni

sivamente, a livello europeo, le produzioni previsionali paiono non discostare molto da quelle del 2012.

Ma la vendemmia è anche un'operazione di grande importanza sociale poiché non solo è legata alla produzione del vino, ma offre tante opportunità di lavoro pure se per un breve periodo. «C'è un crescente interesse attorno al settore vitivinicolo - conferma Gigante - e sono tante le persone che si rivolgono alla nostre imprese (giovani, donne, disoccupati, immigrati) in cerca di un impiego temporaneo».

Alcune aziende segnalano una gran quantità di richieste, impossibili da soddisfare, soprattutto da parte di persone senza lavoro (numericamente in crescita) e di immigrati, disposti a barattare la giornata di lavoro anche solo con un pasto caldo. In molti casi, grazie all'utilizzo dei voucher, introdotti da poche stagioni nella normativa italiana anche grazie al pressing dei nostri viticoltori, tante persone riescono a trovare l'impiego temporaneo cercato, legale e retribuito, per almeno qualche decina di giorni.

COLDIRETTI

Finanziare le opere irrigue

«Bene sta facendo la Regione a sostenere, con il progetto Pramollo, le comunità di una intera vallata. Ma se ci sono 80 milioni di euro per una vallata che deve essere giustamente sostenuta, a maggior ragione il Consiglio regionale e la Giunta dovrebbero trovarne altrettanti per sostenere il progetto regionale per l'irrigazione, che sostiene un intero settore, quello dell'agroalimentare che assicura al Fvg il 15% del Pil». Lo ha detto il presidente di Coldiretti Fvg Dario Ermacora rilanciando così il piano per l'irrigazione dei territori agricoli, un piano volto da una parte a ridurre i consumi attraverso l'ammodernamento della rete, dall'altra a portare l'acqua nella zone vocate ora prive del servizio. «Ogni anno - aggiunge Ermacora - si ripropone lo stesso copione: dopo una primavera fresca e piovosa che ha rimpinguato le falde acquifere e alimentato il deflusso del fiume Tagliamento, da metà giugno le precipitazioni sono sostanzialmente cessate e le temperature sono schizzate in alto. Andamento tipico dei climi tropicali. Le aziende agricole, anche quelle specializzate e più remunerative, non possono continuare a sostenere questi costi ed occorre intervenire».

I consorzi di bonifica del Fvg e in particolare il Consorzio Ledra Tagliamento hanno predisposto un progetto complessivo proprio per superare queste difficoltà. Quest'anno, per esempio, i primi giorni di agosto - come sottolinea il Consorzio Ledra Tagliamento - la situazione del deflusso del fiume Tagliamento era molto critica e si è ripresentato in tutta la sua gravità il problema di mantenere il deflusso minimo vitale del fiume, di assicurare l'acqua per l'uso irriguo e di produrre energia idroelettrica "pulita" per il fabbisogno energetico. L'unica soluzione possibile è l'opera di collegamento tra lo scarico del lago di Cavazzo nel torrente Leale e il canale Ledra Tagliamento tra Trasaghis e Gemona. Questa opera è prevista nel progetto di Piano regionale di tutela delle acque adottato con DGR n. 2000 dd 15.11.2012 al capitolo 3.2 "misure specifiche per il fiume Tagliamento a valle di Ospedaletto".

Secondo Ermacora il "non è più procrastinabile il finanziamento di questa opera pubblica di bonifica ed irrigazione a tutela dell'ambiente, dell'agricoltura e del territorio per la sicurezza ambientale ed alimentare, considerato il fatto anche dei tempi necessari per l'iter autorizzativo".

Oltre al tema dell'approvvigionamento della risorsa, sono ri-esplose le tematiche legate agli obsoleti sistemi di irrigazione a scorrimento.

CONFCOMMERCIO

Nuova sede a Tavagnacco

Pronti per il trasloco

Già da qualche giorno gli scaffali di viale Duodo si sono svuotati e sono comparsi gli scatoloni. Zeppi di carte, documenti, cancelleria, computer, registri. Confcommercio Udine è pronta a trasferirsi. Tutto come previsto, nel rispetto dei tempi del cantiere che in meno di due anni ha visto sorgere la nuova sede dell'associazione. A fine ottobre tutta la "squadra" sarà infatti operativa a Tavagnacco.

Già da mesi ormai chi percorre la tangenziale direzione Tricesimo può leggere la grande scritta "Confcommercio" sul nuovo edificio, una struttura moderna e funzionale al servizio delle imprese associate. Ma Confcommercio non sarà sola: nella stessa sede troveranno posto anche i lavoratori

di Confidi Friuli, la cooperativa sorta nel 2009 dall'aggregazione tra i Confidi Commercio e Industria, il Centro di Assistenza Tecnica Terziaria Udine e Servizi Imprese Udine, società che offre assistenza fiscale alle aziende.

L'edificio di Tavagnacco è organizzato su tre piani. Vi troveranno posto circa 120 dipendenti e servirà oltre 5 mila imprese dislocate in tutta la provincia. «Si tratta di un investimento lungimirante - spiega il presidente di Confcommercio provinciale Giovanni Da Pozzo -, che ci consentirà di essere ancora meglio organizzati nelle risposte alle esigenze degli imprenditori».

Contestualmente l'associazione manterrà nel cuore di Udine una sede dove inserire

il mandamento cittadino e gli uffici dell'Enasco, ovvero i servizi destinati ai pensionati.

Si tratta di scelte forti e coraggiose in tempi di crisi, confortate peraltro da numeri positivi, come evidenziato nell'ultima assemblea degli eletti. Confcommercio provinciale ha contato l'anno scorso su 338 nuovi soci che contribuiscono alla cifra di 1.242 nuovi iscritti in un triennio e 5.262 associati totali nell'intera provincia. «Numeri che ribadiscono l'importanza dell'associazionismo - commenta ancora Da Pozzo -, anche e soprattutto in momento economico così difficile. E questo perché nel corso di questi anni Confcommercio si è sempre mostrata come un punto di riferimento solido».

FONDAZIONE CRUP

63 progetti scolastici

La Fondazione Crup rinnova la sua attenzione al settore educazione, istruzione e formazione attraverso l'attivazione di un percorso scolastico che testimonia il suo forte e preciso impegno per la scuola: la realizzazione, in via sperimentale, di un bando a tema. L'Ente ha infatti destinato un plafond di 500 mila euro per cofinanziare, in forma determinante, 63 progetti miranti a migliorare la qualità dei singoli piani dell'offerta formativa, che verranno sviluppati nell'anno scolastico 2013-2014 presso altrettanti istituti di primo e secondo grado delle province di Udine e Pordenone.

Il bando è stato attivato in accordo sinergico tra la Fondazione Crup e l'Ufficio Scolastico Regionale, il quale ha ritenuto di indirizzare questa prima edizione all'arricchimento dell'offerta formativa in due settori specifici: quello linguistico e quello musicale.

Published lo scorso maggio e chiusosi il 1° luglio 2013, il bando era rivolto a tutte le istituzioni scolastiche secondarie statali e paritarie con sede nelle province di Udine e Pordenone, che superano il centinaio. Ha risposto oltre l'80% delle scuole destinatarie del bando, per un totale di 82 progetti.

Tutte le proposte sono state valutate e selezionate, secondo precisi criteri di valutazione e selezione. La Commissione

ha riconosciuto i requisiti a 63 progetti centrati sui seguenti temi, oggetto del bando: percorsi disciplinari integrativi e complementari rispetto al curriculum previsto dagli ordinamenti (con particolare focus sulle lingue straniere e sulle discipline musicali); corsi di recupero e potenziamento delle discipline previste dal curriculum; stage, laboratori, esperienze di scambio nel periodo extrascolastico (estivo).



«Con questo bando, attivato in via sperimentale - Commenta il presidente della Fondazione Crup Lionello D'Agostini - il nostro Ente ha inteso focalizzare il suo impegno sui giovani attraverso il finanziamento a progetti dedicati prevalentemente alle lingue e alla musica, due discipline fondamentali per la crescita, formazione ed educazione dei ragazzi».





**Tecnologia Italiana - Trasforma un rifiuto
plastico in una risorsa**

**Tecnologia Italiana per risolvere il problema dei rifiuti plastici
in una nuova dimensione ed uso - Hai un problema di rifiuti,
noi te lo trasformiamo in una risorsa e ci guadagni**

**Questa macchina è la tua "Gallina dalle uova d'oro",
mangia plastica ti produce denaro**



**I CODICI CER CHE CARATTERIZZANO I RIFIUTI CHE AD OGGI SIAMO IN
GRADO DI TRASFORMARE SONO QUELLI CHE RIPORTIAMO DI SEGUITO**

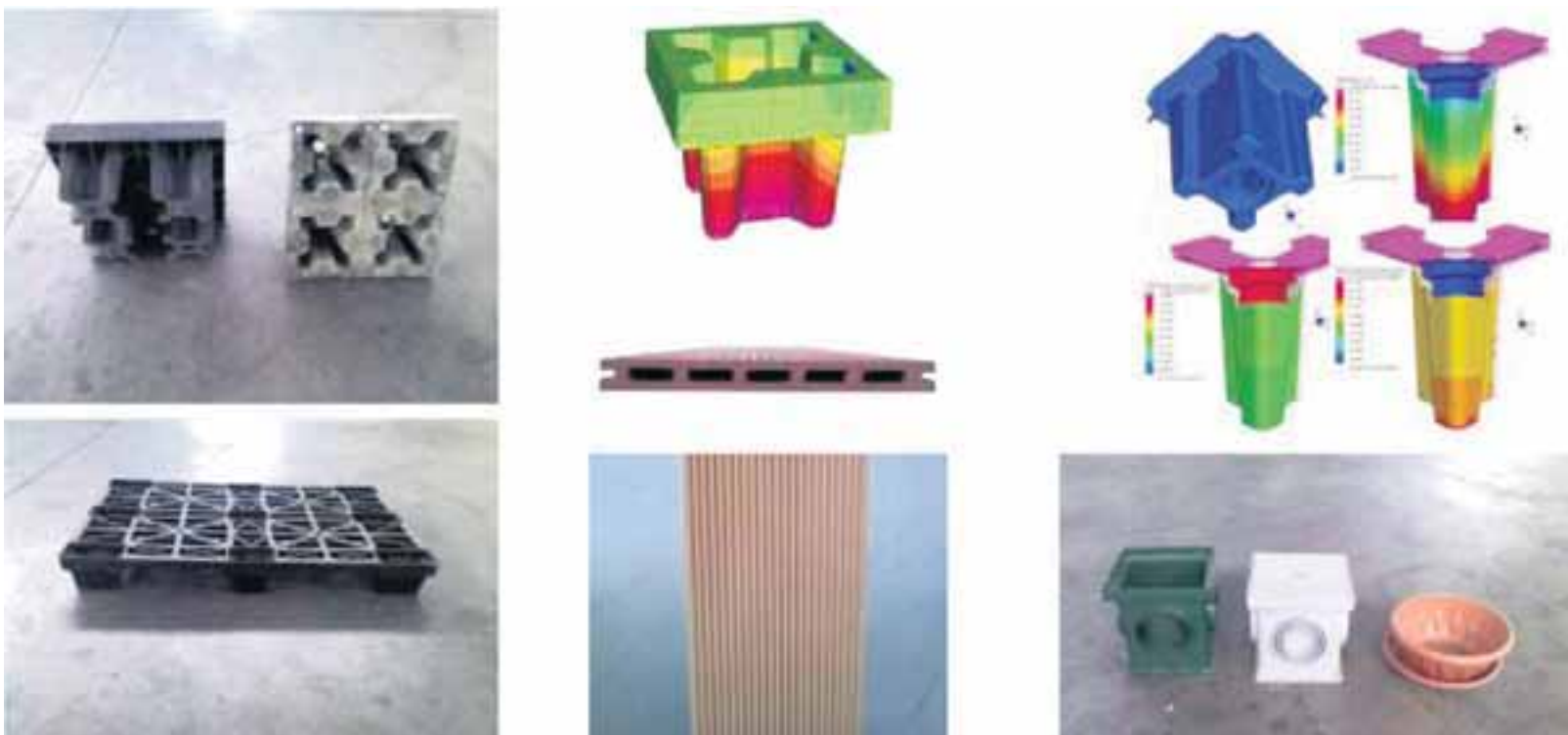
Rif. Denominazione

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 | Imballaggi in plastica |
| 2 | Plastica e gomma |
| 3 | Scarti di recupero cellulosa |
| 4 | Scarti compositi |
| 5 | Rifiuti di vetroresina |
| 6 | Scarti di materiali fibre/vetro |

Caratteristiche

- | |
|---|
| Plastica tal quale mista da fine linea |
| Plastica in presenza di gomma |
| Pulper di recupero dalle cartiere |
| Poliaccoppiati vergini (scarti) |
| Scarti di produzione di vetroresina |
| Scarti di produzione delle fibre di vetro |

**Tecnologie Plastiche Soluzione per trasformare un rifiuto plastico in una
risorsa che da un ottimo guadagno - ESED Engineering Group S.a.r.l**



**ESED Engineering Group Sarl - Global Project & Construction
Electrical Systems Energies-Renewable Design**

Cameroun DOUALA Carrefour 03 Bahams Bepanda Immeuble DKH

Italy Site - **ESED Engineering S.r.l.** Italy via Romans, 20 CAP 33100 UDINE Tel. 0432 52 60 88 Fax 0432 62 00 56

Mob. Cameroun: +237 90 58 42 97 Italy +39 377 27 74 278

Website: www.esed.it Mail: e.zanzaro@gmail.com

Dal 18 al 22 novembre imprese dell'arredo impegnate a Mumbai e Bangalore

APPUNTAMENTI IN CCIAA

LA MISSIONE

Opportunità in India

In programma incontri d'affari e la possibilità di pubblicizzare i prodotti sul web

Una prossima missione arredo in India e la possibilità sempre aperta di aderire alla piattaforma online www.furnituredesignitalia.com, una vetrina qualificata sul web, per presentare il meglio delle produzioni italiane ed entrare in contatto con potenziali partner commerciali indiani.

Sono le opportunità che le aziende friulane del comparto arredo-design possono concretizzare grazie al progetto "Made in Italy, Furniture and design for the Indian market", co-finanziato da Unioncamere e realizzato dalla Cciao di Udine in partnership con la capofila Camera di Commercio indo-italiana di Mumbai e

le strutture camerale di Milano, Monza-Brianza, Vicenza, Frosinone, Matera e Unioncamere Emilia-Romagna. Il progetto

Nonostante l'Italia sia leader mondiale del settore, nel 2011 le importazioni made in Italy hanno rappresentato solo il 5% del totale

to mira proprio a evidenziare le opportunità per le aziende italiane sul mercato indiano,

che registra una crescita costante del 30% nel comparto arredo da importazione negli ultimi anni.

Opportunità da non farsi sfuggire, perché nonostante l'Italia sia leader mondiale del settore, nel 2011 le importazioni di arredo made in Italy hanno rappresentato solo il 5% del totale.

Per quanto riguarda la piattaforma online, è gestita proprio dalla Camera indo-italiana di Mumbai ed è davvero un'occasione per le nostre imprese poiché si rivolge ai principali protagonisti indiani del comparto arredo: architetti, distributori e retailers, designers e costruttori.

Tramite il progetto è stata peraltro elaborata un'analisi ad hoc del mercato, che permette di approfondirne la conoscenza e che è consultabile alla sezione Internazionalizzazione/Documentazione su www.ud.camcom.it.

Quanto alla missione, è programmata dal 18 al 22 novembre nelle città di Mumbai e Bangalore.

Prevede incontri d'affari personalizzati con operatori locali selezionati sulla base del profilo aziendale e degli obiettivi di business di ciascun partecipante.

Per informazioni è possibile contattare la Cciao di Udine allo 0432.273843 e progetti.info@ud.camcom.it.

ANUGA

Fiera dal 5 al 9 ottobre

Dal 5 al 9 ottobre una delegazione di 15 imprese friulane dell'agroalimentare parteciperà in collettiva alla Fiera Anuga 2013, grazie all'iniziativa promossa da Unioncamere Fvg e attuata dalla Cciao di Udine in collaborazione con le Camere di Gorizia, Pordenone e Trieste. L'evento costituisce uno degli appuntamenti più importanti a livello internazionale per il comparto agroalimentare, facendo registrare in ogni edizione cifre di tutto rispetto. Nel 2011 i visitatori professionali sono stati circa 155.000 da 185 Paesi i quali hanno avuto modo di degustare le produzioni presentate da 6.743 espositori provenienti da 185 Paesi. Oltre alla presenza delle aziende sono previste azioni di promozione istituzionale realizzate grazie al co-finanziamento della Direzione regionale Attività produttive della Regione.

SERBIA

Tra casa e nautica

Nell'ambito del Progetto "Inco", cofinanziato della Regione, la Cciao di Udine, in collaborazione con Friuli Innovazione e Confindustria Udine, organizza due incoming di operatori serbi, in concomitanza con Casa Moderna e Good.

Le imprese dell'arredo friulane potranno incontrare 5 operatori serbi selezionati (importatori, architetti, distributori) il 1° ottobre, mentre il 30 ottobre sarà la volta delle aziende dell'agroalimentare, con altri 5 operatori serbi (importatori, distributori, ristoratori).

Info: progetti.info@ud.camcom.it.

La nautica friulana in Serbia. Tre giorni di incontri e scambio di esperienze tra Belgrado, Novi Sad e Leskovac vedono protagonisti in questo fine settimana i partner del progetto "Adriatic Cluster Club", rivolto alle istituzioni e alla filiera della nautica e della cantieristica.

Il progetto, cui aderisce la Cciao di Udine, mira alla promozione della cooperazione fra imprese della filiera, per sviluppare la competitività attraverso la realizzazione di progetti comuni di miglioramento dell'innovazione con attenzione all'impatto ambientale.

Nuovi rapporti con il Montenegro. Si intensificano i rapporti istituzionali, come si è visto in luglio in Cciao di Udine, dove una delegazione della Camera di Commercio e del Ministero dell'Economia del Paese balcanico ha incontrato una rappresentanza del sistema camerale, di categorie dell'industria e della cooperazione e l'Asdi Sedia.

Particolarmente interessante la cooperazione si prospetta soprattutto per le aziende del settore del legno, ma occasionalmente anche nel settore logistica, energia idroelettrica e verde. Si sono così poste le basi per una prossima missione, che vedrà il Fvg protagonista quest'autunno.



Calendario CCIAA

APPUNTAMENTI E SCADENZE

Camera di Commercio di Udine
Tel. 0432 273111 - www.ud.camcom.it
urp@ud.camcom.it - urp@ud.legalmail.camcom.it

SETTEMBRE:

SCADENZE

Scadenza bando Promozione e Registrazione di disegni o modelli e registrazione marchi negli stati esteri **Lunedì 30**
Scadenza bando Finanziamenti Programmi pluriennali di promozione all'estero 2013 **Lunedì 30**
Scadenza bando Start up imprenditoria sociale **Lunedì 30**
Scadenza termine per adempimenti Registro Imprese/Rea inerenti alle attività di mediatore, agente e rappresentante di commercio, spedizioniere e mediatore marittimo. **Lunedì 30**

INTERNAZIONALIZZAZIONE

Qatar - Eau - Arabia Saudita: missione imprenditoriale multisettoriale (Doha, Dubai, Abu Dhabi e Riad, 28 settembre - 3 ottobre) **Sabato 28**

OTTOBRE:

INTERNAZIONALIZZAZIONE

Serbia: incontri bilaterali settore arredo (Udine) **Martedì 1**

FORMAZIONE

Amministratori per condominio: avvio corso **Martedì 1**
Elaborazione della busta paga: avvio corso base (diurno) **Martedì 1**
La contabilità generale: avvio corso base **Mercoledì 2**
Rischi legali relativi allo sviluppo di applicazioni per iphone, ipad e dispositivi mobili **Giovedì 3**

INTERNAZIONALIZZAZIONE

Austria, IT Carinthia, Fiera Internazionale per l'ICT: incontri bilaterali (Klagenfurt) **Giovedì 3**

FORMAZIONE

Parlare in pubblico **Lunedì 7**
Logistica: mobilità di prodotto e creazione del lavoro (martedì 8 e 15 ottobre) **Martedì 8**

STATISTICA PREZZI Diffusione indice prezzi al consumo FOI senza tabacchi Settembre 2013 (dopo le ore 13.00) **Venerdì 11**

INTERNAZIONALIZZAZIONE

Azerbaijan: seminari multisettoriali (Udine) **Mercoledì 16**

FORMAZIONE

Intelligenza emotiva ed autostima nel lavoro e nella vita Definire il piano dei conti per processo (Lunedì 21 e 26 ottobre) **Lunedì 21**
Organizzazione degli eventi (martedì 22 e 29 ottobre) **Martedì 22**

OTTOBRE:

INTERNAZIONALIZZAZIONE

Eccellenze Friulane in Tour: la due-giorni dell'agroalimentare (Amsterdam e Parigi, 21 e 22 ottobre) **Lunedì 21**
Manifestazione fieristica GOOD 2013: incontri bilaterali Serbia settore agroalimentare (Torreano di Martignacco) **Mercoledì 30**
Azerbaijan e aree limitrofe: incontri bilaterali filiera abitare e costruzioni con operatori (Pordenone, 30 e 31 ottobre) **Mercoledì 30**

SCADENZE

Scadenza bando Contributi per progetti inerenti la creazione e la gestione di "reti di imprese per l'internazionalizzazione" **Giovedì 31**

NOVEMBRE:

INTERNAZIONALIZZAZIONE

Canada: missione imprenditoriale settori Food&Wine, arredo, edilizia (Toronto, 4 e 5 novembre) **Lunedì 4**

STATISTICA PREZZI Diffusione indice prezzi al consumo FOI senza tabacchi Ottobre 2013 (dopo le ore 13.00) **Martedì 12**

INTERNAZIONALIZZAZIONE

India: missione imprenditoriale settore arredo e design (Mumbai, Bangalore 18 e 22 novembre) **Lunedì 18**

DICEMBRE:

STATISTICA PREZZI Diffusione indice prezzi al consumo FOI senza tabacchi Novembre 2013 (dopo le ore 13.00) **Giovedì 12**

SCADENZE Scadenza bando a sostegno di progetti di imprese operanti in settori produttivi in crisi **Martedì 31**

GENNAIO 2014:

SCADENZE Scadenza bando controgaranzie alle micro, piccole e medie imprese della provincia di Udine **Venerdì 31**

ORARIO AL PUBBLICO:

Lunedì, Mercoledì e Venerdì: il mattino dalle ore 8.30 alle ore 12.30
Martedì e Giovedì: il mattino dalle ore 8.30 alle ore 12.30 e il pomeriggio dalle ore 14.15 alle ore 15.45

...da FRIULI FUTURE FORUM
Cicli di incontri

a OTTOBRE E NOVEMBRE:

I FORUM

I settimana - 14-18 ottobre 2013
Come cambierà nei prossimi 15/20 anni il lavoro per il welfare, l'industria, le piccole medie imprese?
II settimana - 21-25 ottobre 2013
Come cambierà nei prossimi 15/20 anni il lavoro per artigianato, turismo, ambiente, green growth?
III settimana - 4-8 Novembre 2013
Come cambierà nei prossimi 15/20 anni la trasmissione dei saperi, la scuola, la formazione, i nuovi media, le tecnologie di connessione e interazione?
IV settimana - 18-22 novembre 2013
Come cambieranno nei prossimi 15/20 anni le città, i centri storici, la pratica del riuso, i modi dell'autogoverno, le forme collaborative?
V settimana - 25-29 novembre 2013
Come cambierà nei prossimi 15/20 anni la natura, il biotech, il cibo, la nutrizione, l'energia, la scienza?

www.friulifutureforum.com: visitate il rinnovato sito.

...dall'AZIENDA SPECIALE RICERCA&FORMAZIONE
Corsi di formazione

da OTTOBRE:

INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ:

Amministratori per condominio
Elaborazione della busta paga: corso base (diurno)
La contabilità generale: corso base
Rischi legali relativi allo sviluppo di applicazioni per iphone, ipad e dispositivi mobili
Parlare in pubblico
Logistica: mobilità di prodotto e creazione del valore
Intelligenza emotiva ed autostima nel lavoro e nella vita
Definire il piano dei conti per processo
Organizzazione degli eventi

Per date e orari aggiornati consultate sempre il sito www.ricercaformazione.it

...dall'AZIENDA SPECIALE IMPRESE E TERRITORIO - I.TER
Iniziative

da OTTOBRE:

Azerbaijan - Kazakhstan - Check up: servizi di consulenza precompetitiva in Friuli Venezia Giulia (da ottobre a dicembre)

Per informazioni: progetti.info@ud.camcom.it



TUTTA LA VERSATILITÀ DI UN CONCETTO SENZA TEMPO

Arricchire la casa con i valori della bellezza, della durata, della tradizione e, allo stesso tempo, risparmiare sui consumi, rispettando l'ambiente. Scegliere liberamente fra tanti stili, materiali e possibilità compositive, in sintonia con il proprio spazio e con il proprio gusto.

Forte di 35 anni di esperienza, Spagnolo permette a ciascuno di creare una soluzione completamente personalizzata: nelle dimensioni, nella finitura, nella tipologia, con qualsiasi rivestimento in commercio.

Spagnolo è tutto questo, ma non solo: specialisti in cucine in muratura, stufe in maiolica, caminetti classici e moderni e sistemi di riscaldamento sempre attenti al risparmio energetico e al rispetto dell'ambiente.

Tutta l'esperienza di un'Azienda leader del settore con la garanzia di un prodotto fatto come una volta, la sicurezza dei più moderni standard di garanzia e qualità con il vantaggio di un servizio completo, dalla progettazione alla messa in posa.

SB SPAGNOLO

Via Lino Zanussi, 9 - Codroipo (UD) tel. 0432.904915 - fax 0432 912509
www.sbspagnolo.com



Siamo presenti alla Fiera Casa Moderna dal 28 settembre al 7 ottobre Pad 5 Corsia B stand 13



*Vuoi risparmiare?
Ascolta i consigli
del Gene dell'energia!*

Photo: Paderni / Eye

ENERGIA DI PROFESSIONE.

Professionisti, artigiani, commercianti: affare fatto con le nostre proposte vantaggiose per il gas e l'energia elettrica. Per un'offerta conveniente e personalizzata per la tua attività, richiedi di essere contattato dal nostro personale negli orari a te più comodi o prendi appuntamento per una consulenza a domicilio. Se preferisci, compila il form che trovi sul nostro sito alla voce Business. Amga Energia & Servizi, davvero geniale.



Per maggiori informazioni visita il sito
www.amgaenergiaeservizi.it o chiama il
Numero Verde gratuito da rete fissa **800 904477**

ENERGIA & SERVIZI
AMGA

AMGA Energia & Servizi s.r.l. a socio unico - Via del Cottonificio, 60 - 33100 Udine