

PALMANOVA, MERAVIGLIA UNESCO

GLI APPROFONDIMENTI
ALLE PAGG. 6 E 7



LA RIVOLUZIONE DELL' AUTOMOTIVE

Pag. 3



LA RINASCITA DEL CATAS

Pag. 4



SIGILLO D'ORO A WALTER FILIPUTTI

Pag. 14





Mensile fondato nel 1984

Direttore editoriale:

Giovanni Da Pozzo

Direttore responsabile:

Chiara Pippo

Caporedattore:

Davide Vicedomini

Editore e Redazione:

Camera di Commercio di Udine

Via Morpurgo 4 - 33100 Udine

Tel. 0432.273111/543

mail: urp@ud.camcom.it

Per scrivere alla redazione:

udine.economia@ud.camcom.it

Progetto grafico:

Unidea / Udine

Impaginazione/Fotoliti:

Creactiva / Udine

Stampa:

Finegil Editoriale S.p.A.

Divisione Nord-Est

Fotoservizi:

Tassotto&Max

Archivio:

C.C.I.A.A. - Anteprima, Petrusi Foto Press



Udine Economia formato digitale!

SOMMARIO



AREE PRODUTTIVE pag. 3

L'AUTOMOTIVE PUNTA SUL DIGITALE

LEGNO - ARREDO pagg. 4 e 5

UN NUOVO LABORATORIO PER IL CATAS pag. 4

INTERVISTA A SERGIO BOLZONELLO pag. 5

PALMANOVA UNESCO pagg. 6 e 7



IMPRESE da pag. 8 a pag. 10



GLI IMPRENDITORI DEL MESE pag. 11



LE RUBRICHE DEL MESE pag. 12

FORMAZIONE pag. 13



CAMERA DI COMMERCIO da pag. 14 a pag. 16

LE AZIENDE DELL'AUTO

Pag. 3



LE IMPRESE DELL'ARREDO

Pag. 5



IMPRESE ARTIGIANE NEL SETTORE OFFICINE RIPARAZIONE E MANUTENZIONE AUTOVEICOLI E MOTOCICLI

Fonte: elaborazioni Ufficio Studi Confartigianato-Imprese Udine su dati Unioncamere-Infocamere-Stockview

Descrizione Ateco 2007	Imprese artigiane attive al 31/12								variazioni 2009-2016		variazioni 2015-2016	
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	Num.	%	Num.	%
Riparazioni meccaniche di autoveicoli	391	388	394	392	398	391	383	383	-8	-2,0%	0	0,0%
Riparazione di carrozzerie di autoveicoli	192	192	185	179	175	171	170	162	-30	-15,6%	-8	-4,7%
Riparazione di impianti elettrici e di alimentazione per autoveicoli	41	40	39	36	33	32	34	33	-8	-19,5%	-1	-2,9%
Riparazione e sostituzione di pneumatici per autoveicoli	27	29	29	30	29	29	29	28	1	3,7%	-1	-3,4%
Autolavaggio e altre attività di manutenzione	25	26	26	26	27	28	29	32	7	28,0%	3	10,3%
Manutenzione e riparazione di motocicli e ciclomotori (inclusi i pneumatici)	25	27	31	33	34	35	38	37	12	48,0%	-1	-2,6%
Intermediari del commercio di autovetture	0	0	1	1	1	2	2	2	2	:	0	0,0%
Totale officine riparazione e manutenzione autoveicoli e motocicli	701	702	705	697	697	688	685	677	-24	-3,4%	-8	-1,2%

Dalla progettazione alla componentistica, dalla produzione alla distribuzione e relativi servizi finanziari e d'officina. L'automotive abbraccia un arco ampio di attività economiche. La provincia di Udine, fa sapere Confindustria, registra la presenza di aziende metalmeccaniche a vario titolo e con diverse specializzazioni interconnesse al comparto. Tra le tante, Barazzutti, Compositex, De Simon Group, Dynamic Technologies, Faber, Fisa, Ones, Peltarini, Self e Dm Elektron.

La componentistica, peraltro, è un'attività nella quale si concentrano tanto l'innovazione tecnologica quanto la modernizzazione organizzativa, basti pensare alla fabbrica 4.0 e all'ingresso di numerosi dispositivi che trasformano le vetture da mero mezzo di trasporto a piattaforma di servizi ad alta concentrazione delle più diverse tecnologie. Di tutto rilievo è Automotive Lighting, player internazionale nel settore della fanaleria e dell'illuminazione. La nuova struttura inaugurata quest'anno è il frutto di una continua evoluzione del comprensorio di Tolmezzo, testimoniata dall'incremento occupazionale (nel 2003 gli addetti erano circa 700, oggi sfiorano le 1.100 unità). Attorno a questo centro di eccellenza ruota un indotto territoriale, costituito da piccole e medie imprese, fondato su parametri qualitativi di livello mondiale. Quanto all'artigianato, l'automotive riguarda le imprese collocate nel settore officine, riparazione e manutenzione autoveicoli e motocicli. Il quadro riferito al 2016 parla di 677 imprese in provincia, la maggior parte (383) alla voce "riparazione meccaniche di autoveicoli", seguite da "riparazione di carrozzerie di autoveicoli" (162). Rispetto al 2009, quando la crisi iniziò a farsi particolarmente dura, si registra un calo di 24 unità, pari al 3,4%. Il confronto tra 2015 e 2016 evidenzia una diminuzione del 1,2%.

Quanto al numero degli addetti, la somma di dipendenti e indipendenti è di 1.995 lavoratori a fine 2016 (erano 1.993 a fine 2015), con una media di 3 persone per azienda. «L'automotive artigiano in provincia di Udine sta un po' meglio rispetto agli anni della crisi, ma a macchia di leopardo - osserva **Ruggero Scagnetti**, capocategoria e delegato nazionale degli autoriparatori per il soccorso stradale -. In un contesto in cui solo da un paio di anni si assiste a un recupero dei volumi di vendita di auto nuove, il parco circolante è progressivamente invecchiato e le riparazioni si sono fatte più frequenti. Il cosiddetto meccatronico ha così sofferto meno della carrozzeria. Chi sta meglio di tutti è però il gommista, grazie all'apertura di un nuovo fronte di mercato, quello dell'alternanza tra pneumatici estivi e invernali».

Il mondo delle auto traina le novità in fatto di digitalizzazione e interconnessione con modalità costruttive che richiedono sempre meno interventi meccanici - anche per la diffusione delle auto elettriche - e sempre più operazioni informatiche. E le officine, le carrozzerie, i gommisti artigiani che fanno? «Vanno a scuola d'innovazione per essere alla pari se non un passo avanti rispetto a ciò che offre il mercato», hanno sottolineato a un recente convegno a Palmanova **Giuliano Grendene**, capogruppo regionale degli artigiani carrozzieri e **Oscar Zorziotti**, capogruppo regionale degli artigiani meccatronici-gommisti. «L'autoriparatore del futuro? Trasparente e capace di offrire un servizio integrato», conclude Scagnetti.

Marco Ballico

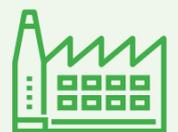
INNOVAZIONE E INDUSTRIA 4.0 LA RIVOLUZIONE DELL'AUTOMOTIVE

IL CAMBIAMENTO DIGITALE STA TRASFORMANDO L'INTERO SETTORE DOPO LA CRISI SI RIPRENDE A CRESCERE A MACCHIA DI LEOPARDO

PARLANO GLI IMPRENDITORI. ECCO LE CHIAVI DELLA RIPRESA

"IL CLIENTE RESTA AL CENTRO NELLA FASE DI POST VENDITA"

COMPETENZA E AFFIDABILITÀ DELL'ACCOGLIENZA SONO AL PRIMO PUNTO. E C'È ANCHE LA FORMAZIONE



Giorgio Sina



Claudio Airò

Mentre i dati nazionali del settore auto registrano un trend positivo delle immatricolazioni (+13,1% rispetto allo stesso periodo del 2016), il mercato dei privati ha un andamento più contenuto. Investimenti, tecnologie digitali e formazione sono le chiavi della competitività delle aziende del settore del nostro territorio.

Con oltre 110 milioni di euro di fatturato e 110 dipendenti, il Gruppo Ferri ha chiuso il 2016 con un +27% e un aumento di utile del +40% rispetto all'anno precedente. "È il cliente ad

essere sempre al centro di tutto - commenta **Giorgio Sina**, alla guida del gruppo - vogliamo che la nostra azienda sia "speciale" nell'offerta, nell'accoglienza, nell'attenzione riservata alla clientela, nei servizi post vendita. Gli investimenti seguono proprio questa visione, sia nel digitale sia nella formazione del personale di vendita e di assistenza per essere vicini al cliente anticipandone le esigenze." Il reparto commerciale guidato da Simone Sina seleziona figure fortemente motivate a crescere in un'azienda in grado di soddisfare ogni esigenza di mobilità, dalla city car alla vettura sportiva o di lusso. Il Gruppo Ferri è inoltre leader nel noleggio a breve ed a lungo termine in collaborazione con la partecipata Autosystem.

Anche Gruppo Autostar sta registrando una crescita del 12% rispetto all'anno precedente e conferma l'obiettivo di arrivare a 250milioni di fatturato nel 2017. "Le nuove aperture contribuiscono positivamente al risultato, sostenendo in particolare il fatturato generato dal post-vendita - commenta il direttore generale **Claudio Airò** - Abbiamo assunto

30 collaboratori destinati a tutte le aree dell'azienda. Il passaggio al "digitale" della vendita di automobili è sempre stato uno degli obiettivi prioritari: spinta dalla visione del presidente Arrigo Bonutto, l'azienda si è dotata di strumenti capaci di supportare i nostri consulenti commerciali. Negli ultimi due anni abbiamo

introdotto nuovi e più potenti strumenti come Salesforce e Star_Heart (premiato all'ultimo Dealer Day come miglior soluzione nazionale con il Premio per l'Innovazione Gestionale), grazie ai quali il cliente diventa il fulcro di ogni attività di Autostar."

Stesse dinamiche ed obiettivi anche per la Maurig Antonino snc fondata nel 1964 e oggi diretta dal figlio **Giusto Maurig**. "La parola d'ordine è specializzazione - spiega Maurig - le case madri investono sempre di più in vetture ibride ed elettriche e cambia la visione della mobilità: è fondamentale formare continuamente il personale. Il digitale? È fondamentale anche per aziende come la nostra: sito web, Facebook

e canali social sono strumenti fondamentali".

Francesca Gatti



Giusto Maurig



LA RINASCITA DEL CATAS

DALLE MACERIE PER L'INCENDIO LE BASI PER UNA NUOVA SFIDA NEL 2019 UN NUOVO LABORATORIO. UN'ECCELLENZA MONDIALE

» ROSALBA TELLO

L'incendio non ha messo in ginocchio il Catas. L'evento drammatico che poco prima del Natale 2016 aveva distrutto parte della sede di San Giovanni al Natisone ha semmai gettato le basi per una nuova sfida: ricostruire guardando al futuro con progetti innovativi e ambiziosi.

E così, a distanza di soli sei mesi, il più importante laboratorio europeo di prove e ricerche per il settore legno-arredo è tornato pienamente operativo, con il supporto della filiale di Lissone. Una sede provvisoria, allestita a poche centinaia di metri, ha permesso di continuare l'attività e non perdere terreno. "A giugno abbiamo pareggiato il fatturato dei primi mesi dello scorso anno, nonostante un mese e mezzo di inattività - conferma infatti il presidente, **Bernardino Ceccarelli** -. Ciò significa che Catas ha avuto un incremento considerevole di commesse, ed è importante sottolinearlo. Senza la fiducia della clientela non saremmo riusciti a risorgere. Un miracolo reso possibile con il contributo e l'abnegazione di tutti: Ad, direttore, maestranze, a tutti loro va il mio plauso".

Ikea, ad esempio, in un primo tempo aveva sospeso la collaborazione, spiega il presidente. "Ad aprile invece ha fatto un sopralluogo e si serve ancora di noi per le prove. Recentemente il laboratorio ha ottenuto anche l'accreditamento". Insomma, la strada è ormai tutta in discesa: "Catas continua a essere un'eccezione friulana che il mondo ci invidia".

In fase di definizione l'assegnazione dei lavori del nuovo laboratorio, che si avvieranno a settembre. "Sarà più grande di prima - spiega il direttore

A GIUGNO PAREGGIATO IL FATTURATO DEI PRIMI MESI DELLO SCORSO ANNO, NONOSTANTE LE DIFFICOLTÀ CAUSATE DAL ROGO

Andrea Giavon -; sono state già acquistate quasi tutte le attrezzature in tempi brevi. Siamo caduti e ci siamo rialzati, ora ripartiamo con servizi a tutto tondo e una consapevolezza più forte. Si lavora guardando oltre, più legati a un mobile che cambia; un comparto sempre più complesso che sta però riacquistando fette di mercato, e noi siamo pronti a rispondere". Ed ecco il progetto del nuovo "Laboratorio mobili": una struttura di oltre 2.500 metri quadrati a cui si aggiungono altri 800 metri quadrati di magazzino, per un investimento complessivo di circa 3 milioni di euro. "Un investimento nostro, senza alcun contributo pubblico che affronteremo in piena autonomia e che ci permetterà di poter disporre di spazi più ampi e attrezzature ancora più moderne, oltre ad ambienti destinati a ospitare eventi di formazione per le imprese di settore e gli incontri degli organismi internazionali di normazione e certificazione di

cui siamo parte attiva - dichiara Ceccarelli -. Il cantiere si chiuderà entro il 2019, un'opera che avrà concreti riflessi anche sul fronte occupazionale per una realtà che non ha mai smesso di essere una opportunità per i giovani della regione". Alla ricostruzione sono state invitate 12 imprese friulane, proprio in questi giorni è stata selezionata l'azienda che inizierà i lavori edili, mentre per l'impiantistica l'appalto partirà più avanti.

Non sono le uniche novità: nell'ultimo consiglio, a luglio, sono stati proposti nuovi filoni di prove su merceologie diverse. "Vogliamo che il Catas cresca, il Cda si adopera affinché si possano intraprendere nuove attività. Abbiamo contatti con la consorella di Pesaro, Cosmob, che potrebbe costituire una bella integrazione a quanto già si fa a San Giovanni al Natisone. Daremo un'accelerata allo sviluppo". Ideare nuovi servizi, acquisire attrezzature, aprirsi a nuovi mercati, ottenere ulteriori riconoscimenti, formare nuovi tecnici: questi, in sintesi, gli obiettivi a medio termine.

Alla recente conferenza stampa di presentazione del nuovo piano di lavoro del Catas hanno presenziato anche il vicepresidente della Regione e assessore alle attività produttive **Sergio Bolzonello** e **Giovanni Da Pozzo**, presidente della Camera di Commercio di Udine, azionista di riferimento del laboratorio: "Il Catas è un fiore all'occhiello della nostra economia - ha commentato Da Pozzo -. Ancora una volta ha dimostrato la sua forza nella gestione del devastante incendio, reagendo con intelligenza, senza fermare il lavoro, trovando alternative valide per rispondere subito ai clienti e ripristinando velocemente la sua sede. Da questa situazione siamo certi uscirà più forte di prima e valorizzerà ulteriormente il suo ruolo".

La conferenza stampa è stata anche la prima "uscita pubblica" del nuovo cda dell'istituto: a maggio l'assemblea dei soci ha infatti confermato alla presidenza **Bernardino Ceccarelli**, (Ceccarelli Group, Udine) e i consiglieri **Franco Buttazzoni** (Blifase, Corno di Rosazzo), **Matteo Tonon**, (Tonon & C, Manzano) e **Federica Di Fonzo** (Frag, Pradamano), a cui si è aggiunta **Maria Chiarvesio**, professoressa associata all'Università di Udine, Dipartimento di Scienze economiche e statistiche.

Per l'occasione, il vicedirettore **Franco Bulian** ha illustrato nel dettaglio le attività del Catas, società per azioni i cui soci sono Camera di Commercio di Udine, Federlegno Arredo Eventi, Banca di Cividale, Confindustria Udine, Confindustria Monza e Brianza, Aial-Associazione italiana artigiani del legno, Cna-Confederazione nazionale dell'artigianato di Como, Associazione piccole e medie industrie di Udine e Confartigianato Udine. "Il laboratorio è nato nel 1969 su iniziativa della Camera di Commercio di Udine a supporto al tessuto economico del Distretto della sedia, e oggi è un centro di competenza a livello internazionale, forte di un fatturato che supera i 6 milioni di euro, oltre 10mila metri quadrati di laboratori, 50 tecnici altamente specializzati, due sedi, un ricchissimo catalogo di test, oltre 43mila prove effettuate ogni anno per duemila clienti in tutto il mondo, di cui ben il 40% stranieri, dalla Cina agli Stati Uniti".

NASCITA 1969

FATTURATO: 8 MILIONI DI EURO

PERSONALE: 50 TECNICI

SEDI: DUE

(San Giovanni al Natisone e Lissone)

LABORATORI: 10 MILA METRI QUADRI

PROVE EFFETTUATE ALL'ANNO: 43 MILA

CLIENTI: DUEMILA (40% STRANIERI)

NUOVO LABORATORIO: 3.300 METRI QUADRI

INVESTIMENTO: 3 MILIONI DI EURO

TERMINE CANTIERE: 2019



INTERVISTA A SERGIO BOLZONELLO

AGGREGAZIONE E RILANCIMPRESA, CARTE VINCENTI PER IL FUTURO



Segnali positivi dal presente e tanta fiducia nei tempi che verranno. Sono queste le sensazioni che caratterizzano il settore arredo della nostra regione, nel quale gli indicatori positivi non mancano. Ne abbiamo parlato con **Sergio Bolzonello**, vicepresidente della Regione Fvg e assessore alle Attività produttive.

Qual è lo "stato di salute" del comparto arredo in Fvg?

«Il settore arredo regionale è ripartito con risultati di assoluto rilievo: oltre 3.000 imprese che danno lavoro a più di 20.000 persone per un fatturato aggregato che supera i 3 miliardi di euro, di cui 1,4 miliardi in export. Numeri impressionanti».

Quanto potrà incidere, nel settore, il nuovo corso del Catas appena partito dopo l'incendio di alcuni mesi fa?

«Il Catas rappresenta un'eccellenza per il nostro territorio. La profonda conoscenza del comparto, frutto di decenni di ricerca e studio sui prodotti del settore, ritengo sia il vero valore aggiunto del Catas da diffondere alle imprese per renderle più competitive e interessanti sui mercati globali».

Quanto "pesano" i Distretti industriali in Fvg?

«Le aree distrettuali sono dei punti di riferimento dell'economia regionale. Chiaramente i Distretti non devono essere chiusi in loro stessi, ma aperti allo scambio e interazione, condizione che con l'istituzione del Cluster è stata ottenuta».

Cluster Arredo e Sistema casa: quali segnali si colgono da questa realtà?

«Il Cluster Arredo rappresenta un percorso di successo perché, per la prima volta nella storia, siamo riusciti a riunire in un'unica struttura le politiche di sviluppo del Distretto del Mobile e della Sedia, due aree che da sempre faticavano a relazionarsi, ma con molti punti in comune. Il più significativo dei risultati è che numerose aziende, provenienti dalle due diverse aree, ormai collaborano attivamente per lo sviluppo di progetti di business aggregato».

L'export continua a essere trainante: quali nuovi mercati si profilano all'orizzonte? E quali sono quelli consolidati per le realtà regionali?

«L'Europa resta il punto di riferimento con oltre un miliardo di export nel 2016. Va tuttavia presa in considerazione l'importante crescita dell'America (Canada + 30% e Stati Uniti +10%). Per il segmento alto di prodotto, la Cina rappresenta un mercato da approfondire».

Quali carte vincenti potranno giocare le nostre aziende in futuro?

«Innovazione e internazionalizzazione commerciale. La Regione con la strategia S3 ha già tracciato la nuova rotta dell'innovazione insieme alle aziende e sul tema internazionalizzazione è nostra intenzione continuare ad investire con fondi dedicati. Non dimentichiamo Rilancimpresa Fvg, con la quale la Regione assicura sostegno concreto alle filiere produttive».

Luciano Patat



ARREDO IN FVG

IMPRESE: OLTRE 3 MILA

LAVORATORI: OLTRE 20 MILA

FATTURATO: 3 MILIARDI DI EURO

EXPORT: 1,4 MILIARDI DI EURO

IMPRESE - ILCAM

CON LA ROBOTICA IL FATTURATO È RADDOPPIATO

Innovazione, voglia di esplorare nuovi mercati e diversificazione della produzione. Sono tre fra gli ingredienti che hanno consentito a Ilcam, azienda specializzata nella produzione di frontali per l'industria del mobile, di superare di slancio la recente crisi economica. Oggi, questo colosso con sede a Cormons ma con radici nel Manzanese grazie all'impegno sin dal 1959 della famiglia Zamò, ha un fatturato di gruppo che punta ai 200 milioni di euro e dà lavoro, in Italia, a circa 1.200 persone. Una realtà in salute, ma a inizio 2009 il momento non è dei più facili: la Ilcam deve ricorrere alla cassa integrazione straordinaria, con lo spettro degli esuberanti ad aleggiare sull'impresa. Eppure, quel momento difficile è stata la molla per fronteggiare la congiuntura con vigore: l'azienda destina circa 10 milioni di euro per un nuovo stabilimento, sempre a Cormons, dedicato alla produzione di ante squadrabodate con sistema laser. Ilcam, inoltre, investe sulla tecnologia ed è l'unica sul mercato a diversificare il prodotto: dalle tradizionali ante in legno, a quelle in materiale lucido o in Pvc. La scelta paga: continua a rimanere sulla cresta dell'onda e nel 2014 mette a segno un bel



colpo, acquisendo l'importante Licar International di San Quirino e assicurando ulteriore impulso al gruppo. «Aver diversificato la produzione - racconta **Pierluigi Zamò**, che guida Ilcam assieme al fratello Silvano - è stato fondamentale, così come gli investimenti sulla robotica. Se il mercato cambia, è nostro dovere seguirlo. E così abbiamo fatto». Risultato: fatturato dell'export (che costituisce il 95% di quello totale) raddoppiato rispetto al 2008 «e il positivo ingresso - conclude Zamò - in mercati ex novo, come Cina e Stati Uniti». Un esempio concreto di come "aggredire" la crisi abbia portato a risultati importanti. (L.p.)

IMPRESE - CODUTTI CUCINE

ALTA QUALITÀ PER SODDISFARE IL CLIENTE



Propone cucine di gamma medio-alta su misura, ed è proprio questa scelta che ne ha continuato a decretare il successo anche negli ultimi anni. La Codutti Cucine (con il suo marchio Altacucina), nata nel 1953 e che dal 1960 ha sede in via Martignacco a Udine, ha "risposto" alla crisi economica mantenendo alta la qualità dei suoi prodotti e restando... fedele a sé stessa: «Oggi posso dire con orgoglio che i nostri prodotti sono migliori di quelli del 2007», evidenzia il titolare **Tiziano Codutti**. Un'impresa che ha scelto di esplorare una nicchia, quella delle cucine di fascia medio-alta, seguendo l'intera filiera, dalla progettazione al montaggio, con grande cura per tutti i passaggi «tan'è - tiene a sottolineare Tiziano - che noi non siamo assemblatori, ma produttori». Un "segreto" della Codutti è quello di offrire cucine con rapporti qualità/prezzo favorevoli, visto che il processo produttivo snello consente di ottimizzare i tempi, e anche di aver acquisito un elevato know-how in un solo comparto artigianale: «Abbiamo scelto di specializzarci perché siamo convinti che un professionista non possa seguire più settori nel migliore dei modi. È meglio fare una cosa sola, ma farla bene». Ciò non significa essere rimasti fermi, anzi: l'aggiornamento è stato costante, grazie alla partecipazione alle fiere dedicate



ai professionisti, alla sperimentazione di nuovi materiali («che facciamo toccare con mano e testare ai nostri clienti», svela Tiziano), alle informazioni e contatti reperiti online. Codutti ha coltivato con cura il suo mercato di riferimento, quello del Triveneto, proseguendo nel progettare e realizzare cucine dal design accattivante e realizzate in materiali quali Corian o inox. Una "strada maestra" che anche di recente non ha mai tradito. (L.p.)

IMPRESE - PSM

DESIGN RICERCATO E TRADIZIONE PER COMODE SEDUTE

Offre ai suoi clienti prodotti "su misura", pezzi unici che legano qualità estetiche e soluzioni innovative. Psm, azienda di Premariacco forte di 40 anni di storia (è nata nel 1976), si è specializzata nel furniture design di gamma medio-alta, proponendo sedie e complementi d'arredo non soltanto in legno, ma anche con materiali diversi quali metalli, poliuretani, vetro e altro. Già dalla fase progettuale, Psm si distingue grazie a un approccio nuovo e creativo, seguendo poi l'intera filiera sino al prodotto finale. Sorta come falegnameria artigiana, grazie all'impegno dei fratelli **Luigi e Vincenzo Maiolino**, in questi anni si è saputa consolidare, senza risentire delle difficoltà legate alla crisi economica. «Oggi - svela Luigi - ci stiamo affermando sempre più sul mercato medio-alto, con prodotti di nicchia dal design ricercato che racchiudono la passione e la cura dell'artigianato in chiave moderna. Ci avvaliamo dei più attuali sistemi di studio virtuale in fase di progettazione fino ad



arrivare all'utilizzo di tecniche di lavorazione all'avanguardia, creando così un prodotto che sa emozionare». Attenzione per la tecnologia e un occhio di riguardo per la qualità, dunque, che hanno saputo ripagare la scelta operata dall'azienda: il fatturato 2016 si è attestato su circa 5.700.000 euro, con una

previsione di crescita per il 2017. «Parte dell'innovazione messa in campo - conclude Maiolino - è stata portata anche dalle nuove generazioni che, in punta di piedi ma con l'esuberanza tipica dei giovani, cercano sempre di più di inserire le più moderne tecnologie e tecniche con il metodo e la maestria del passato, creando così un connubio vincente che si riflette sul risultato della Psm oggi». L'azienda di Premariacco, che ha anche una filiale a Brisbane, guarda dunque al futuro senza dimenticare le proprie radici. (L.p.)

IMPRESE - DE STALIS

SCALE IN LEGNO DA TOLMEZZO FINO IN FINLANDIA

Un'attenzione costante al miglioramento e alla qualità, passando per l'innovazione tecnologica e di design. È la filosofia che contraddistingue l'azienda De Stalis, con sede a Tolmezzo e specializzata nella produzione di scale in legno su misura classiche e moderne, capaci di "farsi notare" dentro un'abitazione. Nata oltre 40 anni fa in Carnia, mantiene la sua connotazione artigianale: oltre al capostipite e fondatore **Giuseppe**, gli altri soci sono i suoi figli **Enrico e Patrizio De Stalis**, accompagnati nell'avventura da due dipendenti. «Per continuare a essere competitivi sul mercato - racconta Enrico -



continuamo a "studiare" i nostri prodotti, cercando di migliorarli sempre e di stare al passo con le tendenze. E per fare questo, abbiamo un occhio di riguardo per la tecnologia: abbiamo adottato, per esempio, macchine a controllo numerico e software che, solitamente, vengono utilizzati da aziende ben più grandi». Ciò, senza tralasciare

il lato estetico delle scale, e tanto meno la qualità del risultato finale: «Offriamo un servizio chiavi in mano, dalla progettazione alla realizzazione, e siamo molto scrupolosi in tutte le fasi. Per noi - sottolinea De Stalis -, questa è una garanzia di continuità lavorativa in ottica futura: l'appagamento del cliente e il suo passaparola positivo ci hanno sempre dato la possibilità di continuare a operare con buoni risultati». Insomma, l'azienda carnica ha superato indenne le difficoltà della congiuntura economica sfavorevole dal 2008 in poi e rilancia la sfida per i tempi che verranno: «Di recente - conclude Enrico - abbiamo fatto un lavoro in Finlandia che ha garantito soddisfazioni non soltanto al cliente, ma anche a noi. È una spinta ad allargare il nostro mercato di riferimento oltre i confini regionali. Sappiamo che è una strada lunga, ma siamo pronti a percorrerla». (L.p.)



ALLA SCOPERTA DELLA PERLA "STELLATA"

I SEGRETI CHE HANNO CONSENTITO A PALMANOVA DI DIVENTARE SITO UNESCO E LA REGIONE AVVIA IL PROCESSO PER METTERE IN RETE LE NOSTRE BELLEZZE

Un risultato che travalica Palmanova, la città stellata l'ha già originato a pochissime ore alla sua proclamazione a patrimonio dell'umanità Unesco: ha fatto sì che in Friuli Venezia Giulia, su idea e volontà della presidente della Regione **Debora Serracchiani**, si avviasse un processo per un cluster dei siti Unesco Fvg.

Un tavolo permanente, infatti, è stato ufficialmente tenuto a battesimo due giorni dopo la gran notizia, arrivata dal Comitato Unesco riunito a Cracovia domenica 9 luglio, con l'obiettivo di «fare sistema», come ha detto Serracchiani, fra «i 5 siti Unesco che vanta la nostra regione» e che rappresentano quasi il 10% dei siti presenti in Italia. Perché tale strategia? «Mettersi insieme non solo per avere la forza di andare a cercare risorse pubbliche e private, che servono per mantenere queste ricchezze - sottolinea la presidente -, ma anche perché le manifestazioni, le iniziative culturali, le attività promozionali dei cinque siti devono avvenire dentro il sistema. Inoltre, occorre condividere le buone pratiche». Interlocutore del tavolo sarà la Regione, in particolare PromoTurismoFvg e gli assessorati di volta in volta coinvolti.

Dopo le feste e i brindisi, dunque, l'input è stato di «tornare al lavoro per dare ali alla valorizzazione della rete, consapevole di essere l'unica regione italiana a poter vantare tre perle come Aquileia, Cividale e Palmanova, in pochi chilometri che abbracciano 2000 anni di storia, dall'antichità al Rinascimento, passando per il Medioevo», rimarca Serracchiani, aggiungendo gli altri due luoghi Unesco che insistono sul territorio regionale: le Dolomiti e il sito palafitticolo del Palù del Livenza.

Se questo è lo scenario complessivo, Palmanova mette in riga i suoi obiettivi specifici da connettere poi con le «consorelle» Unesco. «Il primo passo è creare rete dentro la Regione e con le città della candidatura transnazionale, da Bergamo a Cattaro», afferma il

sindaco **Francesco Martines**, che pragmaticamente pensa a «come non far scemare l'entusiasmo di questi giorni e trovare nuove risorse per conservare e valorizzare questa città stellata». Secondo il sindaco, «i segnali positivi ci sono già e questo riconoscimento stimolerà ulteriormente gli imprenditori privati a credere in Palmanova e quindi a investire».

Sul fronte pubblico, i conti si sono già fatti, con stime che sono frutto di progetti di recupero e rilancio. «Servono 60 milioni», riassume il sindaco. Nel dettaglio, «occorrono tra i 30 e 35 milioni per i bastioni, pensando che la prima cinta muraria è lunga 4 chilometri e alta 12 metri. La terza cinta napoleonica si allunga per 9 chilometri e sotto di essa ci sono 4 chilometri di gallerie che la gente chiede sempre

**IL SINDACO FRANCESCO MARTINES:
"QUESTO RICONOSCIMENTO
RAPPRESENTA UNO STIMOLO AGLI
IMPRENDITORI A INVESTIRE NEL
NOSTRO TERRITORIO"**

di visitare, ma bisogna metterle in sicurezza». Per il momento il Comune ha una dotazione di 5 milioni con i quali interverrà sulle emergenze, dalla polveriera alla caserma Finzi. «E poi dobbiamo creare dei percorsi storici sulla fortezza».

Tre i canali dai quali potrebbero arrivare questi fondi, secondo Martines: «Regione, Stato e Unione europea». La richiesta è di «poter disporre di risorse programmata e su base pluriennale. Inoltre, occorre metterci nelle condizioni di spenderle velocemente». Per

questo a Palmanova si pensa a «un commissario con struttura snella che, pur ottemperando a tutti gli obblighi e prescrizioni, possa agire rapidamente».

E poi c'è il capitolo «privati». Le istituzioni pubbliche «hanno il compito di creare le condizioni affinché a Palmanova arrivino turisti - chiarisce Martines -. Poi deve essere il settore privato che crede che l'amministrazione si sta muovendo nella direzione del turismo e dei servizi e quindi decide di investire su questa Palmanova del futuro». In occasione dell'avvio del tavolo permanente, che avrà la prima riunione operativa a settembre, Serracchiani ha per altro ricordato gli strumenti che sono già in atto per il recupero di fondi: dal protocollo d'intesa tra Comune, Regione e Mibact per la valorizzazione della città stellata al Puvat, il Piano urbanistico di valorizzazione territoriale, firmato con l'Agenzia del demanio per il recupero di alcune aree dismesse di proprietà pubblica all'interno di Palmanova.

Altre risorse e modelli operativi dovranno essere attivati per la promozione di tutta la rete Unesco Fvg, coinvolgendo PromoTurismo Fvg e seguendo, come ha indicato la presidente, l'esempio «di quanto è stato fatto per i festival più importanti della regione».

Puntano ora al riconoscimento Unesco il Collio, come bene paesaggistico, il Tagliamento e il sito seriale dei luoghi della I Guerra Mondiale.

Palmanova è parte di una candidatura transnazionale che unisce Italia, Croazia e Montenegro, con le città di Bergamo (capofila), Peschiera del Garda, Zara, Sebenico e Cattaro, tutte accomunate dall'aver opere di difesa veneziana del XVI e XVII secolo. Il progetto della candidatura a Palmanova era partito nel 2011.

PALMANOVA dati al 31 dicembre 2016

Fonte: Elaborazione del Centro Studi della Camera di Commercio di Udine delle Entrate

INDICATORI	VALORE COMUNALE	VALORE FVG
POPOLAZIONE E TERRITORIO		
Superficie (km ²)	13,30	7.862,31
Comune Montano	Non Montano	
Residenti al 31 dicembre 2016	5.422	1.217.872
Densità abitativa	407,77	154,90
Variazione rispetto al Censimento 2011	0,24%	-0,09%
Nuclei familiari	2.472	561.115
	<i>Indice di natalità (media triennio 2014-2016)</i>	6,9
	<i>Indice di mortalità (media triennio 2014-2016)</i>	12,4
Popolazione giovane (% under 15 anni)	12,10%	12,47%
Indice di vecchiaia	220,73	204,72
Stranieri iscritti in anagrafe (% su popolazione)	8,12%	8,64%
STRUTTURA PRODUTTIVA		
Imprese attive	486	90.978
Imprese attive per 10mila abitanti	896,3	747,0
	di cui artigiane attive	124
	% Imprese artigiane attive	25,51%
	di cui femminili attive	133
	% Imprese femminili attive	27,37%
	di cui giovani attive	28
	% Imprese giovani attive	5,76%
	di cui "straniere" attive	34
	Imprese "straniera" in %	7,00%
Localizzazioni (a) di cui	634	114.406
	Agricoltura, Silvicoltura e Pesca	10,25%
	Industria	8,52%
	Costruzioni	8,36%
	Commercio	25,55%
	Alberghi e Pubbl. Eserc.	11,20%
	Servizi	36,12%
Unità locali in senso stretto (localizzazioni - imprese) (b)	148	23.428
ADDETTI Localizzazioni (a) di cui	2.179	370.887
	Agricoltura, Silvicoltura e Pesca	1,06%
	Industria e Costruzioni	29,37%
	Commercio e Servizi	69,57%
Unità Locali attive per (km ²)	47,7	14,6

ALTRE INFO: OSPITALITÀ E TERZO SETTORE

Posti letto per 1000 abitanti	31,7
Esercizi commerciali (sede fissa) per 1000 abitanti	22,9
Esercizi commerciali (sede fissa) per 1000 abitanti. Numero indice FVG=100	152,2
Reddito medio imponibile delle persone fisiche: anno di imposta 2015 (dichiarazione 2016)	21.807,5

TERZO SETTORE

Istituzioni non profit	72
Istituzioni non profit per 10mila abitanti	133,1
Unità locali di Istituzioni non profit	85
Addetti nelle Unità locali di Istituzioni non profit	18
Volontari nelle Istituzioni non profit	1.098
Volontari per 10mila abitanti	2.030,0

(a) unità locali (localizzazioni) iscritte alle Camere di Commercio (sono quindi escluse le P.A. e le libere professioni)
(b) comprendono sedi secondarie, filiali, stabilimenti, depositi, negozi, uffici che fanno capo alle sedi legali

Fonti:

Popolazione, territorio e offerta turistica: Istat

Struttura produttiva: Camera di Commercio

Reddito: Ministero delle Finanze

Infrastrutture: Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia

Addetti: InfoCamere

Terzo Settore censimento Istituzioni non profit 2011, Istat

PAROLA AGLI IMPRENDITORI

"UN RISULTATO CHE CI DÀ UNA GRANDE VISIBILITÀ"

Palmanova città Unesco. La città stellata, proclamata Monumento Nazionale nel 1960, è dal 9 luglio 2017, assieme a Bergamo, Peschiera del Garda, Zara, Sebenico e Cattaro, Patrimonio Mondiale dell'Umanità dell'UNESCO.

All'indomani dell'iscrizione nella lista del Patrimonio Mondiale si respira grande positività tra gli imprenditori e gli esercenti della città.

Commosa per il risultato ottenuto dalla città è **Fabiana Bon**, titolare dell'hotel Ai Dogi di piazza Grande. «Abbiamo accolto l'ingresso di Palmanova nella lista Unesco in maniera molto positiva - sottolinea Bon -. Questo rappresenta senz'altro una maggiore visibilità per la città e per tutte le sue attività. È, di fatto, una città che diventa più fruibile per tutti. Certamente verranno realizzati alcuni interventi di riqualificazione della città, delle cinte murarie e delle gallerie, e verrà data un'attenzione sempre maggiore ai bastioni. A livello turistico - continua la titolare dell'albergo - ritengo che l'ingresso di Palmanova tra i siti Unesco sia un risultato importante. Grazie a questa "cordata" di città Unesco, poi, ritengo che si creeranno degli itinerari già tra le diverse città del sito transazionale; i diversi cittadini si sposteranno e visiteranno le diverse città in ottica di sviluppo turistico e collaborazione. Presumo che verranno organizzati tour particolari che comprendano queste nuove città Unesco. Noi stiamo investendo, per garantire ospitalità ai gruppi organizzati, ampliando il nostro albergo. Abbiamo acquisito un terreno adiacente la nostra struttura e la nostra offerta raggiungerà i 45 posti letto diventando, di fatto, l'unico tre stelle di Palmanova in grado di accogliere tour bus e gruppi numerosi».

La Bon conclude dicendo che si prospetta un periodo economicamente positivo e di rilancio per Palmanova.

Ne è convinto anche **Renato Talotti**, presidente di "Palmanova città da vivere", associazione nata con l'intento di concretizzare il centro commerciale naturale della città, e titolare della gelateria e pasticceria artigianale Nonna Pallina. «Come imprenditore - precisa Talotti - mi aspetto un maggior numero di turisti e quindi un beneficio diretto sulla mia attività in termini di maggiori vendite. Sicuramente dovrò essere pronto a offrire un servizio migliore ai turisti stranieri, quindi ad avere personale capace di interloquire in altre lingue. In generale far parte di un'eccellenza impone anche nelle piccole cose di proporsi come eccellenza. Quindi investiremo sempre più in qualità».

Toni Cittarella (Bellarmino all'anagrafe), titolare della storica pizzeria al Gambero ritiene che «l'esposizione a livello mediatico a cui sarà soggetta la città stellata sarà importante e noi, come imprenditori, dovremmo essere pronti a far fronte ad un incremento di lavoro. Sono convinto - continua Cittarella - che si riscontreranno i maggiori benefici a medio termine, grazie anche alla vicinanza delle città Unesco Cividale del Friuli e Aquileia. Noi abbiamo pensato di potenziare la nostra offerta, predisporremo i menù in parecchie lingue per fornire alla nostra clientela, turisti e non, un'offerta sempre più qualificata». Timidamente ottimista anche **Nereo Ballestriero**, co-titolare insieme a **Marina Macor**, del locale storico Caffetteria Torinese, annoverato come miglior bar d'Italia dal Gambero Rosso nel 2011 e 2014.

«Penso che l'iscrizione nei siti Unesco di Palmanova sia assolutamente una cosa molto positiva per la città e le attività economiche. Per quanto riguarda l'affluenza di turisti reputo che si registrerà indubbiamente una crescita ma ritengo, al contempo, che gli effetti non li vedremo nell'immediato ma andranno costruiti e consolidati nel tempo. Nell'ottica di proporre l'eccellenza e un'offerta qualitativa elevata per la clientela turistica l'Amministrazione comunale dovrà garantire degli standard e dovranno essere implementati alcuni lavori importanti attinenti opere pubbliche. Sicuramente dal punto di vista economico ci sarà un indotto, quantificarlo ora è impossibile anche perché, come anticipato, i benefici si vedranno nel lungo termine e non nell'immediato. Come target di turisti - puntualizza Ballestriero - ritengo che sarà del più vario; potranno esserci visitatori di province limitrofe incuriositi dall'inserimento di Palmanova nella lista di città Unesco ma anche molti stranieri. Già con la ciclovia Alpe Adria stiamo riscontrando una nuova tipologia di turisti ma bisogna capire se il tipo di visitatore intercettato rientrerà nel target di clientela dell'attività. Concludo confermando la mia positività e speranza che questo importante risultato sia l'inizio di un nuovo corso contraddistinto da un aumento di turismo e possibilità di nuovi posti di lavoro». **Giada Marangone**



Perfetta sincronia tra il riconoscimento Unesco ricevuto da Palmanova e la campagna promozionale per valorizzare le bellezze della regione messa in atto da Autovie Venete, che dal 20 luglio ha cominciato a installare in tratti definiti dell'autostrada invitanti messaggi (foto e testo) per stimolare una sosta dei turisti in transito. Uno di questi cartelloni rimanda anche alla città stellata: «Le vie della fortezza Palmanova», dice il cartello.

Entusiasta il sindaco, **Francesco Martines**, che una tale richiesta

l'aveva inviata a Regione e Autovie Venete nel 2012. «È una battaglia che ho combattuto in solitudine, chiedendo cartelli per Grado, Cividale, Palma. Ora sono felice di questo stupendo risultato», ha sottolineato, dicendo di aver immediatamente chiamato i vertici di Autovie e della Regione per complimentarsi. «Per Palmanova l'iniziativa arriva al momento giusto e amplificherà i risultati positivi legati al riconoscimento Unesco», conclude Martines.

(a.l.)

ORO CAFFÈ FESTEGGIA I 30 ANNI. L'AZIENDA HA 1000 CLIENTI IN 30 PAESI

I RE DELL'ESPRESSO ICONA IN TUTTO IL MONDO

FONDAMENTALE L'INGRESSO IN CILE, URUGUAY, CIPRO E IRAN
C'È ANCHE UNA SCUOLA E L'INIZIATIVA "ANTICRISI"

Trent'anni d'oro. Non è solo il titolo del grande evento organizzato per festeggiare i 30 anni di ORO Caffè, ma anche la perfetta descrizione della storia di un'azienda friulana sempre più solida, sempre più in crescita.

Il 3 luglio sono stati 1300 gli invitati che hanno preso parte alla festa di compleanno organizzata sotto un grande tendone allestito accanto alla sede di Tavagnacco della torrefazione: clienti, baristi, ristoratori, il consorzio Via dei Sapori, tanti imprenditori della regione, Confindustria, Giovani Industriali, il gruppo Aidda e il club Lions Lionello Udine e, ovviamente, i 50 dipendenti ORO Caffè che sono stati chiamati e ringraziati uno ad uno sul palco, veri protagonisti della serata.

"Non posso dimenticare i nostri inizi: - ha raccontato con visibile emozione il fondatore e amministratore delegato **Stefano Toppano** con accanto la moglie **Chiara De Nipoti** - ricordo Chiara ed io in un ufficio di poco più di 30 metri quadri dove davamo tutti noi stessi con la tenacia che contraddistingue noi friulani, onesti e lavoratori, e con un sogno nel cassetto: diventare un riferimento nel panorama italiano del caffè. Oggi siamo in 50, affiancati dalle nostre figlie **Elisa e Ketty** brave ed attente manager, e possiamo ritenerci soddisfatti, forti della nostra produzione di 600 mila chili di caffè all'anno, distribuito non solo in Italia ma per oltre il 50% all'estero dove "l'oro nero" italiano è un'icona del settore food e dove siamo riusciti a farci apprezzare proponendo un espresso in tazza di alta qualità."

Il bilancio 2016 dell'azienda infatti si è chiuso con segno positivo e con +10% sull'anno precedente per un fatturato consolidato di gruppo di 9,2 milioni di Euro e con l'ingresso in quattro nuovi Paesi extra UE. In Italia l'azienda conta oggi oltre 1.000 clienti distribuiti principalmente nel Triveneto e su Roma e sempre in crescita.

LA PRODUZIONE È DI 600 MILA CHILI DI CAFFÈ ALL'ANNO, DISTRIBUITO NON SOLO IN ITALIA MA PER OLTRE IL 50% ALL'ESTERO

"Tra i fattori che hanno contribuito a rendere "d'oro" gli ultimi anni dell'azienda c'è sicuramente l'ingresso di ORO Caffè in Cile, Uruguay, Cipro e Iran: paesi molto differenti tra loro ma che ci stanno dimostrando un comune grande potenziale - racconta Stefano Toppano - ma non solo, infatti ricordiamo anche l'ottimo andamento dei nostri locali di proprietà Adoro Café, una catena di caffetterie dal sapore internazionale nata con l'obiettivo di diffondere la cultura dell'espresso: ad oggi contiamo quattro locali tra Udine e Trieste di cui due aperti proprio nel 2016."

Nella sede di 2.400 metri quadri di Tavagnacco, ORO Caffè utilizza caffè di famiglia Arabica, provenienti da America Centrale, Sudamerica e Africa, e caffè di varietà Robusta, provenienti da India e Vietnam, per una produzione massima giornaliera che può arrivare fino a 6 mila kg di caffè, in grani o macinato. Sposando per prima in Europa il progetto "Beyond Fair Trade", ORO Caffè inizia dal 2014 ad integrare nelle sue pregiate miscele il caffè thailandese Doi Chaang, un esclusivo 100% arabica, biologico ed equosolidale. Oggi ORO Caffè è gustato in oltre 1.000 locali in Italia ed è già presente in oltre 30 Paesi all'estero.

Dal 2009 "La Scuola ORO Caffè", il percorso formativo riconosciuto dall'IIAC ed affiliato SCAE, offre una formazione completa ed approfondita riguardo cultura e segreti del caffè, organizza corsi dal livello base fino all'avanzato di caffetteria e Latte Art. Nel 2014 l'azienda ha inaugurato la sua prima filiale estera a Toronto (Canada) ed è socio fondatore del "Consorzio di tutela del caffè espresso Italiano tradizionale". Inoltre, accanto al progetto Adoro Café è stato appena avviato anche il programma "smart" di caffetterie ORO Caffè pensate per spazi più piccoli seppur completi ed eleganti. È un'iniziativa "anti-crisi" adatta sia all'Italia che all'estero vista con l'obiettivo di dare nuovo slancio al settore e incontrare le esigenze imprenditoriali di chi vuole aprire un'attività economicamente vantaggiosa e con la garanzia di marchio solido e in continuo sviluppo". **Francesca Gatti**



A sinistra la famiglia Toppano. Al centro e a destra la festa di compleanno allestita nella sede di Tavagnacco



PROGETTO CONGIUNTO DI FRIULI INNOVAZIONE CON INNOV@CTORS

LO SPAZIO VIRTUALE DOVE VIVERE LA CASA

SI CHIAMA DIS.CO E DÀ AI CLIENTI LA POSSIBILITÀ
DI VIVERE GLI AMBIENTI PRIMA DELLA REALIZZAZIONE



Camminare all'interno di un'abitazione che ancora non è stata costruita, muoversi all'interno degli ambienti, visualizzare le reali dimensioni e persino apportare delle modifiche non è più fantascienza, ma una realtà che tutti possono vivere nell'ambito di Dis.Co, lo spazio dedicato alla Realtà Virtuale all'interno del Parco Scientifico e Tecnologico Luigi Danieli di Udine.

Nato da un progetto congiunto di Friuli Innovazione con lo spin-off dell'Università di Udine Innov@ctors, Dis.co è l'unico spazio in regione in grado di offrire ai clienti di architetti, ingegneri e progettisti, ma anche ai reparti di ricerca e sviluppo delle aziende, una straordinaria esperienza immersiva, regalando loro la possibilità di vivere gli ambienti e i progetti ancora prima della loro effettiva realizzazione.

Grazie ad una tecnologia innovativa, infatti, lo staff di Dis.Co (Digital Innovation Space Coworking) è in grado di importare i modelli 3D di abitazioni, edifici, centri commerciali, ma anche di imbarcazioni o di automobili, in ambienti di realtà virtuale all'interno dei quali è possibile muoversi liberamente. "Ancora prima della costruzione della propria abitazione -commenta **Rosario Lombardo**, CEO di Innov@ctors e anima del progetto-, grazie alle tecnologie di Dis.Co sarà possibile

capire "fisicamente" le dimensioni degli spazi, la funzionalità degli ambienti, l'ingombro degli arredi, ma anche modificare il colore delle piastrelle o la collocazione delle finestre, se l'effetto complessivo non

È POSSIBILE CAPIRE "FISICAMENTE" LE DIMENSIONI DEGLI SPAZI, L'INGOMBRO DEGLI ARREDI, MA ANCHE MODIFICARE IL COLORE DELLE PIASTRELLE

fosse quello che si immaginava sulla carta".

"Si tratta di una straordinaria opportunità per tutti i professionisti del settore immobiliare e dell'arredamento -ha commentato il direttore di Friuli Innovazione **Fabio Feruglio-** che potranno utilizzare gli spazi di Dis.Co anche per incontrare i propri clienti e fornitori, come area di coworking e per fare rete con altri professionisti".



L'AZIENDA È PARTITA DA GEMONA E ORA È UN COLOSSO
PRODUCE LAMINATI ED ESPORTA IN 40 PAESI IN TUTTO IL MONDO

Tutto ha avuto inizio in Friuli, a Gemona, dove la progenitrice di Lamitex ha mosso i suoi primi passi, nel 2001. Allora si trattava di una società di ricerca e sviluppo nel campo delle resine e dei rivestimenti. Da lì il passo è stato breve con l'avvio, nel 2007, della produzione vera e propria, a Pinzano a Tagliamento. «Siamo partiti dal Friuli spostandoci nel Pordenonese quando abbiamo cercato le migliori condizioni per far crescere la nostra azienda con investimenti mirati - ha chiarito **Marco Fadini**, che insieme a **Luciano Andreutti** e a **Renato Turchetto** amministrano Lamitex -. Ci siamo diretti verso Ovest, ma le nostre radici restano ben ancorate al Friuli». Lamitex, lo scorso 14 luglio, ha festeggiato i 10 anni di attività, invitando nello stabilimento di Spilimbergo dipendenti, fornitori, amici. Una vera e propria festa per dare modo a tutti di conoscere i risultati raggiunti negli ultimi anni, facendo toccare con mani alcuni degli elementi della produzione: l'utilizzo di carrelli per la movimentazione dei semilavorati al posto dei muletti, le scaffalature 'porta manichè per ridurre al minimo i difetti di produzione, la suddivisione dello spazio campionature clienti pronte per la spedizione. «Un periodo intenso - dice ancora Fadini - che ci auguriamo rappresenti solo un nuovo inizio verso il futuro. Siamo cresciuti molto in questo decennio, passando da un piccolo gruppo di tre persone a una realtà strutturata con una cinquantina di collaboratori divisi su due stabilimenti, a Spilimbergo e a Porcia». La mission di Lamitex è stata quella di coniugare ricerca di

tecnologie industriali ecosostenibili e creatività estetica, per innovare il settore del mobile, dell'arredo e dell'interior design. E gli ultimi dati di bilancio certificano come la scommessa sia stata vinta. «Abbiamo chiuso il 2016 con un fatturato di 6,5 milioni di euro -

DA UN PICCOLO GRUPPO DI TRE PERSONE SI È PASSATI A UNA REALTÀ STRUTTURATA CON UNA CINQUANTINA DI COLLABORATORI

ha chiarito Marco Fadini - e le previsioni per il 2017 parlano di un ulteriore incremento del 20%, grazie anche all'apertura di Porcia. Tutto merito, essenzialmente, di due qualità che ci riconosciamo come azienda: fiducia e coraggio. Fiducia in noi stessi e nelle nostre capacità, coraggio nel superare le difficoltà e i problemi di ogni giorno, creando, innovando e investendo. Se siamo riusciti a raggiungere i nostri obiettivi, lo dobbiamo a queste qualità e al lavoro, alla passione e alle competenze di coloro che lavorano in Lamitex».

Tra i risultati raggiunti nell'ultimo decennio, sono stati citati lo studio di nuovi materiali, culminato nella progettazione della tecnologia CLPL®, il trasferimento nell'attuale stabilimento di Spilimbergo,

all'interno di un'area di 10 mila metri quadrati, dotata di una superficie coperta di 3.300 metri quadrati, i notevoli investimenti effettuati dal punto di vista tecnologico.

Oggi l'azienda specializzata nella produzione di laminato esporta per l'80% all'estero, dall'America del Nord all'Africa, dall'Oceania all'Asia, con rapporti consolidati in oltre 40 Paesi del mondo. Ovviamente c'è anche il mercato italiano, dove Lamitex ha saputo ritagliarsi un ruolo di riferimento per quanto riguarda il design e l'arredo. «Dobbiamo guardare al futuro - ha continuato nel suo ragionamento Fadini - immaginandoci non come una semplice fornitrice di beni, bensì di soluzioni, tecnologiche ed estetiche al tempo stesso. È questa la strada che, con l'aiuto di collaboratori e partner, abbiamo intenzione di imboccare».

E guai a parlare di crisi in Lamitex, visto che le difficoltà attraversate dai mercati mondiali a partire dal 2007/2008 sono ormai alle spalle. «Sono i numeri a dimostrarlo - ha precisato Fadini - con il fatturato dello scorso anno che ha superato quello del periodo pre-crisi». Un futuro, quello dell'azienda di Spilimbergo, che non può prescindere dai tempi ambientali: Lamitex, infatti, com'è stato sottolineato dai suoi amministratori, è da sempre sensibile alla salvaguardia dell'ambiente, da realizzare attraverso la progettazione di prodotti ecologici, riciclabili e privi di inquinanti come urea formaldeide, fenoli e solventi.

Alessandro Cesare

ARMARE ROPES È SEMPRE PIÙ PRESENTE SUL MERCATO INTERNAZIONALE

IL MIRACOLO NEW ZEALAND È TARGATO ARMARE ROPES

LA VITTORIA NELLA COPPA AMERICA FESTEGGIATA ANCHE DALL'AZIENDA FRIULANA CHE HA REALIZZATO LE CIME DELLE BARCHE

La Coppa America ha cambiato padrone: finisce l'era Oracle e ricomincia quella di Team New Zealand.

Tutto il team di Armare Ropes, azienda udinese, in qualità di Official Supplier to Emirates Team New Zealand, è orgoglioso per aver contribuito con i suoi prodotti a questa straordinaria vittoria e desidera congratularsi con l'intero gruppo di Team New Zealand, a iniziare da **Max Sirena**, technical advisor del team, che per primo ha creduto nella qualità dei prodotti.

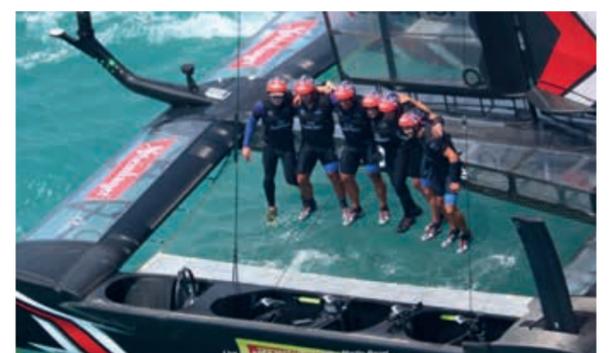
Il collegamento tra l'America's Cup e Armare Ropes è nelle cime che Armare ha progettato, prodotto e fornito ad Emirates Team New Zealand, che le ha utilizzate per oltre un anno nel corso della campagna di Coppa America, conclusa con la conquista della Coppa ai danni di Team Oracle.

Le cime Armare sono state scelte sia per l'impiego sulle barche utilizzate durante le qualificazioni, gli AC Acts, sia per l'utilizzo durante tutta la Louis Vuitton Cup ed a seguire durante la vera e propria America's Cup.

Lo sviluppo del progetto ha richiesto un notevole sforzo per Armare, chiamata a progettare, testare e costruire delle cime che rispondessero alla perfezione alle esigenze dei super performanti catamarani utilizzati durante questa campagna. Intense sessioni di prove e l'incrocio dei dati, grazie agli importanti feedback che arrivavano da Team New Zealand impegnato nei campi di regata, hanno permesso di centrare questo prestigioso obiettivo; tutte le tecnologie progettuali e costruttive sviluppate per ETNZ consentono ad Armare uno sviluppo altrettanto veloce dei prodotti di "serie", che godono di importanti miglioramenti direttamente importate dalle regate di Coppa America.

OGGI I PRODOTTI ARMARE SONO APPREZZATI IN TUTTO IL MONDO, PERFETTI PER ESSERE UTILIZZATI DALLE PIÙ PICCOLE DERIVE AI MAXI YACHT

Anche grazie allo straordinario successo di Emirates Team New Zealand, Armare Ropes è sempre più presente sul mercato internazionale, con altri importanti progetti in corso, seguiti sia direttamente sia con l'aiuto di professionisti e rigger esterni; oggi



i prodotti Armare sono riconosciuti e apprezzati in tutto il mondo, perfetti per essere utilizzati su ogni tipo di imbarcazione, dalle più piccole derive ai maxi yachts più grandi del mondo.

Team New Zealand ha vinto la Coppa America dimostrando che, anche in una Coppa iper tecnologica, il ruolo dell'uomo è decisivo, cruciale, indispensabile e di un'importanza drammatica. L'ha vinta anche con un budget equivalente a meno della metà di quello di Oracle, grazie ad un design team in grado di realizzare una barca più veloce, geniale in alcune sue componenti, le cui performance hanno fatto perdere il sonno agli uomini del defender.

Dopo avere perso la penultima edizione della Coppa per 9-8 a San Francisco, la storia questa volta ha imboccato un'altra via e porta dritta ad Auckland, "the city of sail", lì dove merita di stare la Vecchia Brocca. La più clamorosa delle rivincite si è materializzata, la rimonta drammatica di San Francisco 2013 è stata cancellata, la Nuova Zelanda è in festa e il popolo della comunità velica internazionale sorride grazie anche e soprattutto al team Armare Ropes. Insomma il buon nome del Friuli è arrivato in cima al mondo dell'America's Cup.

HUMANOID COMPANY SAS DI UDINE

INTELLIGENZE ARTIFICIALI AL SERVIZIO DELLE PERSONE

Unisce un'avveniristica capacità di innovare alla voglia di venire incontro alle esigenze, anche economiche, dei portatori di handicap. Parliamo della Humanoid Company Sas, azienda fondata all'inizio del 2016 a Udine da due giovani friulani, **Simone e Mattia Cappellaro**, i quali, oltre ad avere il pallino dell'informatica si sono specializzati in prodotti unici al mondo legati all'intelligenza artificiale e all'utilizzo del controllo vocale per gestire in sicurezza gli spazi abitativi o di lavoro. Come spiega Simone, classe 1990, - "mi sono reso conto che questi sistemi erano molto dispendiosi per determinate categorie di persone, per questo abbiamo sviluppato hardware e software destinati alla domotica, in particolare per i tetraplegici, a un costo però molto più accessibile". Il sistema di intelligenza artificiale perfezionato dai due fratelli si chiama Edward e permette di eseguire in realtà i compiti più disparati attraverso il comando vocale. Si applica in molteplici settori, dalla domotica all'automazione industriale fino all'automotive. Ma, ci chiediamo, in che settore si fanno più affari? Le aziende friulane, a quanto pare, si sono dimostrate sensibili alle proposte della Humanoid. "Il Friuli si sta aprendo, riscontriamo molta positività verso l'innovazione da parte delle aziende 4.0" - ci conferma il titolare. E tra le novità dell'impresa udinese, l'apertura, tra qualche settimana, di uno show room in regione su cui però vige una certa segretezza. Sicuramente in settembre verrà invece commercializzato il loro progetto "Robodomus", incentrato sulla domotica per i portatori di handicap. "Si tratta di un'evoluzione di Robodom" - ci dice Simone. In pratica sono sistemi che rendono la casa "intelligente", senza bisogno di pigiare alcunché su pannelli o altri dispositivi di controllo. Permettono di comunicare con le persone all'interno dell'abitazione, di fornire aggiornamenti in tempo reale sullo stato della casa e sulle condizioni esterne, di mettere in sicurezza l'ambiente. Il tutto è gestibile anche dall'esterno tramite app. Nelle strutture socio-assistenziali ciò consente una ottimizzazione dei tempi e un aiuto per l'utente nell'interazione con la casa stessa. Robodom permette, ad esempio, di controllare l'illuminazione, la temperatura, l'apertura e chiusura delle finestre, delle porte e delle tapparelle. Migliora, nel frattempo, anche la gestione dei consumi e la sicurezza della famiglia. Si può pure gestire il videocitofono attraverso lo schermo della TV. In caso di pericolo, Robodom avvia una chiamata d'emergenza a un numero predefinito. È un sistema aperto a implementazioni future e personalizzabile dall'utente, in maniera da soddisfare le specifiche esigenze di ognuno. C'è poi, per la Humanoid, in cantiere un altro progetto mirato alle industrie, con software e hardware gestionali che consentiranno di ridurre i tempi morti in azienda.

Emanuela Masseria



Simone e Mattia Cappellaro

QUATTRO GENERAZIONI DI FORNAI E UNA PASSIONE INTRAMONTABILE

BISCOTTI MANDI, SAPORI DI UN TEMPO



LA PASTICCERIA NASSIVERA DI FORNI DI SOTTO PRODUCE PANE E DOLCI LA SPECIALITÀ RICORDA IL SALUTO FRIULANO E CARNICO

Una tradizione che si tramanda ormai da padre in figlio da ben quattro generazioni di fornai permettendo ad antiche ricette di continuare ad essere sapientemente preparate e proposte al pubblico dell'attività di famiglia iniziata nel lontano 1870.

È questo il segreto della pasticceria Navissera di Forni di Sotto aperta da **Giovanni Battista Nassivera detto Tite**, che cominciò a produrre pane ed alcuni dolci per le famiglie residenti nel paese montano dell'alta Carnia.

Negli anni sessanta **Giovanni Battista Nassivera (Gianni)** nipote e omonimo del Tite decide di riaprire l'attività di famiglia e riscopre tra le ricette lasciate in eredità dal nonno quella di un biscotto, un frollino, chiamato "Savorgnano" realizzato con l'utilizzo di burro, uova fresche, zucchero, farina e spezie. A renderlo speciale, oltre al gusto, c'è l'inusitata forma ad S in onore del nome che porta, divenuto con il passare degli anni "Mandi", ispirandosi al tipico saluto delle genti carniche e friulane.

Dal 2005 l'attività ha vissuto un nuovo passaggio generazionale, da papà Gianni al figlio Boris e sua moglie Sonia. Boris ci ha messo estro ed idee innovative, emerse anche dopo un percorso di studi alla scuola pasticceri di Cividale ed in seguito perfezionato sia in altri istituti nazionali che stranieri passando dalla Germania alla Spagna.

"Ho cercato di cogliere il meglio dalle varie esperienze fatte in altri forni e pasticcerie per poterle poi riproporre qua in Carnia dove ogni giorno offriamo ai nostri clienti pane, pasticceria e biscotteria assortita

L'OBIETTIVO È ALLARGARE IL CANALE COMMERCIALE DI VENDITA DEL BISCOTTO TIPICO DAL MARE ALLA MONTAGNA, FINO AL VENETO

che realizziamo con cura a partire dalla selezione delle materie prime, tutte di altissima qualità e a km0 - commenta **Boris Nassivera** - . Un passaggio fondamentale anche per la preparazione dei nostri Mandi che racchiudono in un solo morso tutti i sapori di un tempo. Un prodotto che vorremmo spingere anche oltre alle montagne della Carnia e per



Boris ha raccolto l'eredità dal papà Gianni nel 2005

il quale siamo alla ricerca di canali commerciali sia nel resto del Friuli che in Veneto, regione in cui il nostro biscotto è molto apprezzato. Al momento, infatti, i nostri prodotti secchi possono essere acquistati solo in alcuni negozi da Tolmezzo a Sauris ma ci piacerebbe poter proporre Mandi dal mare alla montagna".

Oltre alla versione originale del Mandi, Boris amplia la gamma dei prodotti proposti al pubblico inserendo frollini al "Mais con farina biologica macinata a pietra, il "Mandi" al Vino Rosso e al Grano Saraceno oltre che alla versione integrale. [Luciana Idelfonso](#)

MUST HAVE È IN PIAZZA XX SETTEMBRE A UDINE

LA MODA FEMMINILE NEL CENTRO STORICO



PEZZI DI TENDENZA SENZA RINUNCIARE ALLA QUALITÀ SI PREDILIGE IL MADE IN ITALY A PREZZI CONCORRENZIALI

Una moda "veloce", adatta alla donna che lavora e che sta in famiglia, in grado di offrire pezzi di tendenza senza rinunciare alla qualità. **Roberta Zuliani**, titolare di "Must have" in piazza XX settembre, ha aperto il suo negozio un anno e mezzo fa, scegliendo il centro storico come luogo nel quale investire. Dopo una lunga esperienza nel settore dell'abbigliamento, Roberta Zuliani ha deciso di mettersi in gioco e avviare un'attività tutta sua dedicata al mondo della moda femminile. «Da 13 anni faccio questo lavoro, prima come dipendente e poi aprendo la mia attività - si racconta la commerciante - e mi piace molto. Il negozio dove lavoravo ha chiuso è così ho deciso di buttarci in questa nuova avventura, cercando di trovare una mia indipendenza nel lavoro è qualcosa che mi regalasse soddisfazione, anche per la difficoltà di trovare un posto sicuro». Così l'idea di aprire un negozio e la scelta è ricaduta subito sul centro di Udine. «Un po' per il fatto che me lo posso gestire da sola senza dipendenti e con degli orari che mi sono più comodi - spiega -, ma soprattutto perché il contesto cittadino mi piace e ci credo nel rilancio dei centri storici come occasioni di shopping».

"Must have" offre un abbigliamento casual ma allo stesso tempo attento alle ultime tendenze: una moda adatta a una donna che lavora, ma anche a quella che rimane in famiglia. Si predilige il made in Italy, con aziende di Treviso, Bologna e Napoli a prezzi molto concorrenziali.



«Ho notato che c'è un ritorno al centro per gli acquisti e io ho scelto di dare spazio all'orario continuato - precisa la commerciante -, tenendo aperto dalle 9.30 alle 19.30, intercettando un'esigenza di molte donne che utilizzano la pausa pranzo per dedicarsi a qualche acquisto. E ho avuto un bel riscontro».

Un settore, quello dell'abbigliamento, dove la concorrenza non manca e occorre differenziarsi: «Bisogna offrire al cliente quel qualcosa in più che lo "cattura" ed è difficile - conclude -, ma spesso quello che ripaga e fa davvero la differenza sono la qualità del servizio, la cortesia e la disponibilità che da altre parti magari è più difficile trovare».

Giulia Zanello

GIOVANI IMPRENDITORI: LA GMG TECHNOLOGY

SICUREZZA E COMODITÀ

GIULIA MELOTTO E MASSIMO PERUSINI SONO COMPAGNI ANCHE NELLA VITA
L'ATTIVITÀ, FONDATA NEL 2010, SI OCCUPA DI SISTEMI PER MOVIMENTAZIONE

Versatilità e servizio dedicato sono i punti di forza della GMG Technology, giovane azienda di Codroipo specializzata nella progettazione e costruzione di attrezzature e sistemi ergonomici per la movimentazione, per facilitare ed incrementare la qualità e la produttività in diversi settori industriali (www.gmgtechnology.it).

L'impresa nasce sette anni fa dal progetto condiviso di **Giulia Melotto** e di **Massimo Perusini**. Per costruirsi da sé il proprio futuro professionale, dando così una prospettiva solida alla loro unione, rafforzata dall'arrivo della piccola Ginevra. E dalle iniziali dei loro nomi (Giulia, Massimo e Ginevra) il progetto si concretizza nella GMG. "Abbiamo fatto nascere questa impresa nel 2010 - ha raccontato Giulia - iniziando da zero". Rimboccandosi le maniche e con tanta passione, dopo l'esperienza in un'azienda estera di Massimo, i due giovani imprenditori maturano la decisione di avviare una propria attività che oggi conta in totale 7 addetti.



Giulia Melotto e Massimo Perusini

All'inizio non sono mancate le difficoltà.

"Fin da subito - ha raccontato - abbiamo pensato alla GMG come a un'azienda altamente specializzata nel settore dell'ergonomia e della movimentazione industriale, capace di distinguersi per la qualità dei prodotti e per l'attenzione alle esigenze dei clienti".

Le soddisfazioni sono ben presto arrivate. Soprattutto dalla clientela che ha apprezzato il servizio personalizzato e curato in tutte le fasi. Certo, anche la crisi economica si è fatta sentire nei primi anni di attività, ma, come ha confermato Giulia, la qualità del servizio trovato è stato un volano per nuovi clienti e nuove commesse.

Progetti per il futuro? "Allargare il mercato estero - ha risposto - dove abbiamo trovato terreno fertile per i nostri prodotti e una particolare attenzione ai temi dell'ergonomia e del miglioramento continuo nelle

postazioni di lavoro". **Mara Bon**

ETICA&ECONOMIA

ETICO È DIRE SÌ A INDUSTRY 4.0

La Fondazione Nordest ha reso nota un'interessante indagine attuata a quasi un anno dalla presentazione dell'allora governo Renzi del piano "Industry 4.0". A essere sondati sulla quarta rivoluzione industriale sono stati 619 imprenditori. I giudizi sono mediamente positivi.

Emerge un dato importante: quasi un'impresa su due ha approfittato degli incentivi previsti con particolare riferimento al cosiddetto "iperammortamento", e poi alla "nuova Sabatini" per il credito all'innovazione e quello d'imposta in ricerca e sviluppo. Gli investimenti hanno riguardato robot, stampanti 3D, simulazione tra macchine interconnesse. Insomma, si punta a investire per modernizzare le produzioni. L'altro lato della medaglia è che uno su due ancora non investe e non aderisce alle positive previsioni di legge.

Eppure imprese, manager, lavoratori, Pubblica amministrazione hanno tutti l'obbligo di puntare a essere competitivi e vincenti aggiornando le risorse umane, favorendo le relazioni tra industrie e mondo della scuola, Università in primis.

D'altronde Industry 4.0 segna un decisivo cambio di passo per innovare realmente il settore produttivo ancor di più in Friuli dove sono presenti parecchie piccole e medie imprese di estremo valore.

Etico è, quindi, dire decisamente sì a questo processo cambiando paradigma rispetto al passato modificando la produzione, le competenze e la capacità di creare sinergie. Solo così riusciremo a fare tornare il Nordest italiano una locomotiva che traina verso un operoso benessere, solo così il Friuli potrà ritagliarsi un nuovo decisivo ruolo in seno a quest'area.

Trasformare il tessuto economico verso un nuovo modello di sviluppo non è mai facile, ma occorre farlo compiendo così un salto di qualità. I concetti "piccolo è bello" e "fasin di besoi", ahinoi, non funzionano più. Oggi occorre dotarsi di strumenti adeguati alla competizione globale, pena la scomparsa.

Chiunque deve comprendere che necessita, ora, impegnarsi per svolgere un ruolo attivo nel processo di ammodernamento delle aziende che sono le uniche che permettono di far girare l'economia. Imperativo è suggerire strategie idonee e progetti azzeccati. In questo senso i dirigenti e il mondo universitario sono chiamati a un ruolo nodale.

Per tutti vale un principio, quello della sinergia, dell'alleanza perché solo assieme si vince questa sfida. Occorre valorizzare le specializzazioni, le competenze, le professionalità, fare rete, come si suol dire, così da permettere e favorire lo sviluppo delle aziende e del territorio. Mettersi assieme può voler significare anche rinunciare al "campanile" e a una visione egocentrica per vincere assieme ad altri con innovazione tendendo a una rinnovata visione di sviluppo. D'altronde quando vince la Nazionale italiana in uno sport sentiamo quella vittoria anche un po' nostra, dobbiamo mutuare quel sentimento anche nella vita di ogni giorno, specie lavorativa.

Daniele Damele

IMPRENDITORE STRANIERO - RIDHA BRAHIM

LA PASSIONE PER L'EDILIZIA



"Prima di tutto vorrei ringraziare il popolo friulano, che mi ha accolto, permettendomi di lavorare e integrarmi in questa società, pur venendo da un posto molto diverso e da un'altra cultura". Ci tiene molto a cominciare il suo racconto così, **Ridha Brahimi**, 50 anni, di religione musulmana, arrivato in Friuli nel 1990 dalla natia Tunisia, sull'onda della legge Martelli. "E cioè come viaggiatore e passeggero regolare", sottolinea.

Artigiano da sempre, Ridha lavora nell'edilizia e nella preparazione impianti. "Se fai le cose bene, il passa parola funziona ancora", commenta. Padre di tre figli, sposato, Ridha parla perfettamente la lingua italiana ed è cittadino di questo Paese già da 15 anni. "La lingua è la prima cosa che ti serve se vuoi davvero integrarti in un luogo - dice lui -, per questo mi sono subito iscritto all'Enaip, frequentando per quattro anni i corsi di formazione". Oggi Brahimi si dedica soprattutto alla ristrutturazione di case e appartamenti e ai lavori di finitura. "Il rapporto qualità-prezzo è buono - dice - e per me la qualità è tutto". "Da quando sono arrivato qui - fa sapere Ridha - ho capito che per vivere in una

società devi rispettare le sue leggi e i suoi costumi". E poi coltivare nel segno dell'amicizia e dell'onestà i rapporti umani, "che non si possono comperare, ma si devono maturare nel tempo, conquistando la simpatia e la fiducia delle persone". **Alberto Rochira**



Ridha Brahimi

DONNA IMPRENDITRICE - SERENA STOCCO

FAVOLORTO, FRUTTA E VERDURA NATURALI TRA LE COLLINE

SERENA SI È MESSA IN PROPRIO DOPO AVER LAVORATO IN UN CENTRO
COMMERCIALE. LA NUOVA GESTIONE DI FAVOLORTO CON LA FAMIGLIA



Serena Stocco ha 32 anni e due anni fa ha deciso che la vita dentro un negozio di un Centro commerciale non era la sua. Papà Ersilio allora le propose di gestire i campi che in quel periodo coltivava lui e così Serena cambia vita. Spinta dalla sua passione per l'alimentazione naturale decide di dedicarsi alla coltivazione di frutta e verdura assolutamente naturale. Così Serena dà vita a Favolorto. Il progetto fa parte dell'azienda agricola Vasulmus di papà **Ersilio** e mamma **Tiziana**, un'azienda che non è solo un allevamento di asini ma è anche una fattoria sociale e didattica. «Siamo partiti l'11 giugno del 2016 coltivando nei due campi che ci aveva messo a disposizione mio padre - ad aiutare Serena c'è anche il compagno **Alberto** - e vendendo i prodotti della nostra terra sotto il portico dei miei. Il nostro è un modo di coltivare tutto naturale, dove non ci sono pesticidi chimici e dove l'unico fertilizzante è quello prodotto dai nostri asinelli. Per aiutare le nostre piante a crescere al meglio utilizziamo solo prodotti omeodinamici». La partenza, come in tutte le nuove attività, è in salita. «Al

primo mercato al quale abbiamo partecipato - ricorda Serena - abbiamo portato solo i piselli: era l'unico prodotto che in quel momento la nostra terra ci aveva dato». Avere un punto vendita laddove nascono frutta e verdura, diventa subito il nuovo obiettivo di Serena che decide allora di cercare un appezzamento che le permettesse di sviluppare accanto alla coltivazione un punto vendita. «Questo ci ha consentito - spiega ancora Serena - di creare in via Aveacco 27 a Colloredo di Monte Albano un punto vendita dove nascono i nostri prodotti». Così la varietà della produzione aumenta: «Certo - ammette Serena - abbiamo fatto un po' di pubblicità ma i nostri clienti arrivano con il passaparola di chi viene e trova, assaggiando la nostra frutta e la nostra verdura, i sapori veri, autentici». All'esterno del punto vendita, tre simpatici asinelli, delle giovani oche e galline ma anche la sabbia con i giochi da spiaggia. «Le mie bambine adesso - racconta Serena, che è mamma e che quel lavoro al Centro commerciale non se lo ricorda neanche più - sono sempre con me». **Anna Casasola**

TERZA EDIZIONE IN SEI DIMORE DELLA TRADIZIONE DELLA MONTAGNA

GUSTO CARNIA IL TOUR IN TAVOLA

LE CENE ESPRIMONO IL MEGLIO DELLA RISTORAZIONE DEI PAESI
APPUNTAMENTI A SAURIS, APLIS DI OVARO E A TOLMEZZO

Con la tappa del 21 luglio, nel restaurato Palazzo Calice di Paularo, si è toccato metà tour 2017. Ma si riparte in fretta, già il 25 agosto, dal Kursaal di Sauris. Quindi la serata di Apls nella Segheria veneziana il 15 settembre e il Cooking Gala all'interno del Museo Carnico delle Arti Popolari di Tolmezzo il 26 ottobre.

La terza edizione di Gusto Carnia, partita il 26 maggio dalla Chiesa Matrice di Carnia, San Pietro di Zuglio, con seconda cena in Palazzo Lupieri a Preone il 16 giugno, ha l'ambizione di confrontarsi con la storia della montagna. E per questo ha individuato sei dimore della tradizione di questa terra, alcune ancora inaccessibili al pubblico e riaperte per l'occasione, dedicando la rassegna a uno dei grandi carnicci del passato, **Jacopo Linussio**.

Un esempio in tavola è il "blecs in jeans", un memorabile piatto dedicato alla genialità dell'imprenditore carniccio e della sua "Fabbrica", lì dove fu probabilmente inventata la tela di jeans moderna. «Alle cene, che esprimono il meglio della produzione e ristorazione carnicche, sono abbinati momenti di approfondimento del territorio e di intrattenimento culturale, anche grazie alle collaborazioni istituzionali e private - spiega la vicepresidente di Confcommercio della Carnia Paola Schneider -. A dare un contributo sono la Regione, la Provincia di Udine, Confcommercio con l'aiuto della Ciaa, Uti, Musei della Carnia, Generali, Slow Food, PromoTurismo



Fvg, garanzia dell'alta qualità di un'iniziativa che punta a diventare ambasciatrice della Carnia a livello internazionale.

Ancora Schneider sottolinea il valore della condivisione: «Gli aderenti a Gusto Carnia si stanno dedicando con passione a perfezionare le proprie professionalità in modo che, all'emozione di splendide montagne e vedute paesaggistiche, si affianchi quella di un ambiente, di prodotti e di una offerta di assoluta qualità. Da qui la costruzione di una forte identità di gruppo, le lezioni di perfezionamento, le serate che hanno visto collaborare più cuochi, pure quelli di "Città Alpine", nel presentare al meglio la migliore produzione della nostra terra». Cjarsons, ma non solo. Nel piatto tutti i prodotti di stagione: polenta, funghi, gnocchi di mela, arrostito di cervo, maialino, strudel. Dopo Paularo si riparte dal Kursaal, la discoteca più "alta" del Friuli Venezia Giulia, inserita in un'isola allogotta in cui si parla il saurano, luogo noto anche per il santuario di Sant'Osvaldo, meta nei secoli di pellegrinaggi e che deve la sua fama alla reliquia di Sant'Osvaldo re di Northumberland, un pollice del santo che venne per secoli venerato per aver salvato nel 1348 l'intera comunità da una epidemia di peste. Chiusura in Segheria a Ovaro, sede pure di un museo naturalistico, e al Museo delle Arti Popolari voluto dai fratelli Gortani.

Marco Ballico



Barbara Damiani e Eddi Riolto



L'OSTERIA DEL MESE

A LE PATRIE, BONTÀ DEL TERRITORIO



La gestione dell'osteria con cucina di Campoformido "A le Patrie dal Friul", dall'aprile di quest'anno, è stata rilevata da Barbara Damiani. La nuova avventura è figlia del successo di un'altra osteria (ora con un volto più da ristorante): "Alla vecchia pesa" di Orgnano di Basiliano.

Era ancora minorenni, **Barbara**, quando ha messo, per la prima volta, i piedi dietro un bancone da bar per passare alla ristorazione a 31 anni. Dal 2008 ha preso in gestione l'osteria di Orgnano che era, allora, un "semplice" bar di paese. Nel tempo, con lei dietro ai fornelli, è diventato un vero punto di riferimento della ristorazione veloce e di qualità per Basiliano e i comuni limitrofi. Nel 2015, però, ha dovuto lasciare per sempre la cucina, a causa di un incidente, e ha incontrato sulla sua strada lo chef di Fiume Veneto, **Eddi Riolto**. Si è generato, così, un nuovo cambio di rotta, con un successo già decretato dai clienti.

«Non è un mal che al è anche un ben», sottolinea Barbara, poiché il nuovo chef, con studi allo Ial di Aviano ed esperienze da Cipriani a Venezia, in Francia, in Sudamerica e negli Usa, ha impostato la proposta delle due cucine sotto il motto: "Il futuro è nel passato". Così, nei piatti della "Patrie" e della "Vecchia pesa", troviamo moltissimo Friuli Vg che, nella progettualità di Eddi e Barbara, vorrebbe arrivare al 100% degli ingredienti. «Non con nostalgia - spiega Eddi -, anche se proponiamo certamente i piatti tradizionali friulani, ma con originalità, creatività e innovazione».

Nell'ipotetico viaggio che dovremmo compiere per "recuperare" gli ingredienti del menù della "Patrie" (sempre stagionali), si farebbe tappa a Sclauinico (farine), Mortegliano (trasformati di farina di mais), San Daniele (prosciutto), Carnia (salumi), Erto (insaccati), Aviano (ricotta e bufala), Sterpo (trotta), Manzano (Asperum), Venzone (formaggi)... Materie pronte o da trasformare che tra le mani di Eddi diventano anche pasta fresca, gnocchi, pane (fatto utilizzando il "suo" lievito madre) e dolci. Ma il viaggio è solo ipotetico poiché Eddi e Barbara, risparmiano pure sui carburanti utilizzando molto, per i loro ordini, la app "aggregativa" di Soplava. Studiata per i ristoratori professionali, con un clic, a servizio dei soli iscritti, naturalmente, Soplava consegna o fa consegnare direttamente al cliente i suoi prodotti agro-artigianali locali in tempi rapidi e nelle quantità richieste.

La proposta enoica de "A le Patrie dal Friul", manco a dirlo, ha come bussola principale il nostro territorio con qualche incursione nelle regioni vicine. Il menù, per il pranzo e per la cena, come detto, ha caratteristiche di semplicità e forte stagionalità con una gamma limitata, ma sfiziosa, di piatti e... panini creativi. Nella scelta gastronomica, si può optare tra i piatti della classica osteria friulana, oppure per qualcosa di più originale dove Eddi si inventa nuove interpretazioni anche con l'utilizzo gelatine, frullati e spume.

L'osteria con cucina di Campoformido (cell. 348 0738686), è aperta tutti i giorni, dalle ore 7 alle ore 23, con l'esclusione della domenica e del lunedì pomeriggio.

Adriano Del Fabro



IL BIRRIFICIO DEL MESE

BIRRA DI SAN GIORGIO L'AROMA CHE CONQUISTA

UN PRODOTTO ESEGUITO CON PECULIARITÀ TECNICHE ETERODOSSE
TRE LE VERSIONI E ORA IN ARRIVO UNA RED IPA "AMERICANA"

Fare birra come valorizzazione dei prodotti della propria terra: è questa l'idea che ha mosso **Renzo Comuzzi**, titolare dell'azienda agricola che porta il suo cognome, nel far nascere - poco dopo l'avvio dell'attività nel 2014 - anche la Birra di San Giorgio - che prende invece il nome da San Giorgio di Nogaro, dove l'azienda si trova. «Ho sempre apprezzato sia l'agricoltura che la birra - racconta Renzo -: per cui la trasformazione dei cereali che coltivavo mi è presto apparsa, oltre che come garanzia di maggiore redditività, come completamento ideale del mio lavoro».

L'orzo e il farro biologici coltivati in loco e maltati in Austria offrono quindi la materia prima per le tre birre attualmente in produzione: la american pale ale 43 - così battezzata in quanto realizzata con 4 malti e 3 luppoli, pensata per privilegiare la freschezza con le sue note tra il floreale e il fruttato -; la stout di shakespeareiana memoria Otello - dai sentori tostati molto decisi, quasi a sconfinare nell'arrostito, dati dal farro -; e la Cjastine - una ale ambrata al miele di castagno e achillea, che creano un gioco tra i toni dolci, amari e balsamici, inteso ad armonizzare gli opposti fino a raggiungere l'equilibrio. Due birre, queste ultime,



piuttosto sui generis - «Non riesco a fare le cose "normali"», ha ammesso scherzosamente Renzo di fronte alle mie osservazioni su alcune peculiarità tecnicamente fin quasi "eterodosse" della Otello -; ma che per questo incontrano il favore degli amanti di queste peculiarità, tanto che - riferisce Renzo - «pur essendo la Cjastine pensata per essere una birra invernale, a fronte delle richieste la produco anche in altre stagioni».

Nei progetti per il prossimo futuro c'è l'ampliamento dell'offerta: tra la fine di agosto e i primi di settembre verrà infatti presentata una nuova creazione. «Per ora anticipo che si tratta di una red ipa - ossia una birra rossa caratterizzata dai luppoli americani, contraddistinta da profumi tra l'agrumo e la frutta tropicale e da un amaro deciso, citrico e generalmente persistente -: il rosso era il colore che mancava al repertorio, per cui la scelta è caduta prima di tutto su malti che consentano di ottenere questo colore, e poi su una forte caratterizzazione aromatica data dalla luppolatura a freddo».

Info e contatti su <http://birradisangiorgio.altervista.org/home.html> e sulla pagina Facebook Birra di San Giorgio.

IN AUTUNNO UNA NUOVA EDIZIONE. A RAVEO NASCERÀ UN'OSTERIA

DIVENTARE IMPRENDITORI

SEDICI I PARTECIPANTI AL CORSO FINANZIATO DALLA FONDAZIONE PIAGGIO
ELEVATA LA PRESENZA FEMMINILE. UN MESE E MEZZO DI FORMAZIONE

Un mese e mezzo di formazione intensiva: 32 ore di aula più 12 di laboratorio per la predisposizione del business plan individuale. I 16 partecipanti del corso "Lo Startup della tua impresa", finanziato dalla Fondazione Carlo e Giuseppe Piaggio e realizzato in Camera di Commercio di Udine (tramite la sua Azienda speciale I.Ter-Formazione) si è concluso con soddisfazione il 28 giugno ed è già pronta, in autunno, una nuova edizione. Elevata la presenza femminile al corso, utile per conoscere tutti gli aspetti preliminari fondamentali per avviare con ponderazione la propria idea imprenditoriale: 11 erano le donne e 5 gli uomini. Le materie trattate hanno spaziato dalla definizione dell'idea imprenditoriale con lo studio degli indicatori di successo alle forme giuridiche e alle funzioni organizzative di una micro-piccola impresa. Si sono approfonditi poi la responsabilità individuale e sociale dell'imprenditore, gli adempimenti civilistici e fiscali, i

regimi contabili e le agevolazioni, la pianificazione economico finanziaria, marketing e comunicazione e accesso al credito e fonti



di finanziamento.

Una delle prime a mettere in pratica il corso e il business plan sarà **Luisa Bonanni**, pronta, prima di Ferragosto, ad avviare l'Osteria con cucina da Pinù, a Raveo. Una sorta di ritorno al sogno delle origini e a una passione di sempre: per 30 anni al lavoro nel campo assicurativo, Luisa ha una formazione da scuola alberghiera alle spalle ed è tra i promotori e organizzatori della manifestazione Saperi di Carnia. Il nome del ristorante richiama il soprannome di famiglia e ricorda in particolare una infaticabile lavoratrice come la nonna. «Il percorso "Lo startup della tua impresa" è stato molto utile - ha confermato Luisa -. Si fa una panoramica a 360 gradi di ciò che sarà realmente avviare il proprio progetto d'impresa e i docenti sono fondamentali per aiutarci a capire e risolvere i punti critici e valorizzare i punti di forza delle nostre idee imprenditoriali».

DAL PROSSIMO SETTEMBRE

AL VIA CORSI PER APPRENDISTI

SONO 40 ORE COMPLESSIVE E DURERÀ UN MESE
SARANNO UTILI A COMPLETARE LA FORMAZIONE ESTERNA



Dal prossimo settembre partono i nuovi corsi di apprendistato, che la Camera di Commercio di Udine mette in campo tramite la sua Azienda Speciale I.Ter ramo Formazione. La sezione "Formazione" della Cciao udinese è infatti Ente accreditato ai sensi della vigente normativa regionale per la formazione degli apprendisti. Il primo percorso formativo in partenza a metà settembre sarà utile a completare la formazione esterna obbligatoria per gli apprendisti assunti con contratti di apprendistato professionalizzante (il riferimento è dunque quello del Decreto 1646/LAVFORU del 21 marzo 2016). Si tratta di un corso di 40 ore complessive, trasversale ossia previsto per tutte le tipologie di apprendisti. Si terrà da lunedì 18 settembre e durerà un mese intero, andando a concludersi lunedì 16 ottobre. L'orario programmato per le lezioni va dalle 8.30 alle 12.30 e, nel pomeriggio, dalle 13.30 alle 17.30. A tenere le lezioni sarà il corpo docente del Settore Apprendistato, specializzato in questo tipo di percorso formativo.

Per tutte le informazioni e le iscrizioni, è possibile telefonare

allo 0432.273278 o scrivere una mail a **Vania Crispino**, vania.crispino@ud.camcom.it. Informazioni sono disponibili anche sul sito internet www.ricercaformazione.it.



LA NOVITÀ

PROGETTI D'IMPRESA PER I NEET ECCO I CONTRIBUTI

SELFIEmployment: uno strumento che mette a disposizione contributi per avviare un progetto d'impresa ai cosiddetti Neet, giovani sotto i 30 anni non coinvolti in percorsi di studio o lavoro. Una soluzione semplice e a portata di mano, imperdibile per chi ha un'idea imprenditoriale o professionale e può trovare una risposta economica significativa per avviarla: il finanziamento è fino a 25 mila euro (ci sono varie fasce a seconda dell'attività ed è a fondo perduto). Se si partecipa anche a uno dei corsi organizzati sul territorio, si può accedere al test di autovalutazione e iniziare il percorso Crescere Imprenditori di Unioncamere (in questo caso, basta essere in possesso delle credenziali del portale Cliclavoro): si ha diritto a 9 punti aggiuntivi sul punteggio complessivo, in fase di presentazione di domanda di finanziamento. Info su <http://www.garanziegiovani.gov.it/selfiemployment>. La Cciao di Udine è punto di riferimento con la sua Azienda Speciale I.Ter Formazione e Punto Nuova Impresa e Innovazione. Per info: Ufficio Nuova Impresa e Innovazione Tel. 0432.273539-273539 e nuovaimpresa@ud.camcom.it.

FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ



Camera di Commercio
Udine

I NUOVI VOUCHER: LE ALTERNATIVE PER IL SETTORE AGRICOLO

Docenti: **dott. Massimiliano Caprari**
Data: **31 luglio 2017**
Durata: **3 ore**
Costo: **65,00 €**

CORSO DI SUPPORTO ALLA PREPARAZIONE DELL'ESAME DI IDONEITÀ ALL'ESERCIZIO DI IMPRESE RICETTIVE

Docente: **docenti vari**
Data: **da metà settembre 2017**
Durata: **15 ore**
Costo: **148,00 €**

ECCELLENZE IN DIGITALE SEM: TROVA I TUOI CLIENTI SU GOOGLE

Docenti: **Alberto Borzi**
Data: **19 settembre 2017**
Durata: **3 ore**
Costo: **gratuito**

COME STIMARE GLI IMMOBILI IN APPLICAZIONE AGLI STANDARD DI VALUTAZIONE INTERNAZIONALI (4 MODULI)

Docenti: **geom. Enrico Boscaro**
Data: **settembre 2017 - primo modulo base**
Durata: **8 ore**

Azienda Speciale I.TER
Camera di Commercio di Udine
via Morpurgo 4 - 33100 Udine

tel. 0432 273 245
ricercaformazione@ud.camcom.it
www.ricercaformazione.it
facebook: @cciaaudformazione





“Storia moderna del vino italiano”, l’ultimo libro curato da **Walter Filiputti**, ha vinto il primo premio mondiale ai prestigiosi Gourmand World Cookbook Awards 2017. E a inizio luglio Filiputti ha ricevuto il sigillo d’oro della Camera di Commercio di Udine, consegnato in Sala Valduga dal presidente **Giovanni Da Pozzo**, alla presenza dell’assessore regionale all’agricoltura **Cristiano Shaurli**. Un premio eccezionale, negli ultimi anni consegnato solo all’Università di Udine (2007), ha ricordato Da Pozzo, evidenziando l’importante ruolo di Filiputti nella diffusione della cultura agroalimentare e nella sua promozione, di quel Fvg che ha trovato un suo narratore di qualità. E che deve saper riconoscere e valorizzare al meglio la sua eccellenza, ha chiosato Shaurli nel congratularsi con l’autore.

Tanti gli imprenditori, del vino, dell’agroalimentare e non solo, che si sono riuniti in sala Valduga per festeggiare Filiputti e ascoltare la sua lectio magistralis sulla storia del vino italiano. E alla storia seguirà presto una riflessione sul futuro del vino, prossimo lavoro in cui Filiputti si impegnerà nei prossimi mesi.

A rinforzare i motivi di festeggiamento per il premio, di certo sono stati il ruolo determinante che il Friuli - grazie ai suoi imprenditori e al territorio - ha rivestito nella trama narrativa del libro e il fatto che l’autore sia un friulano come Filiputti, uno tra i massimi esperti a livello nazionale per ciò che attiene la cultura enogastronomica italiana (e friulana in particolare). Il legame di Filiputti con la Cciaa

è poi significativo: sono sette i libri della Cciaa curati da Walter: prima la collana “Il Gusto ha un cuore” (175 “artigiani del gusto” censiti e 178 ristoranti e locali con ricette) e da due anni la nuova collana, e i primi due volumi, con circa 140 artigiani recensiti. Dal 2010 Walter è stato inoltre una delle colonne portanti del progetto Friuli Future Forum, andando a proporre tutte le nuove tendenze della cucina, dell’agricoltura e dell’agroalimentare, proponendo

ALLA STORIA SEGUIRÀ PRESTO UNA RIFLESSIONE SUL FUTURO DEL VINO, LAVORO IN CUI FILIPUTTI SI IMPEGNERÀ NEI PROSSIMI MESI

al pubblico friulano oltre 100 corsi di cucina e alimentazione innovativa, ibridazioni con le cucine del mondo, lezioni sul vino, gli abbinamenti e tutti i trend con maggiore respiro di futuro legati a cibo e bevande. Un’attività che si è inserita nella più ampia azione che della Camera a favore delle imprese del vino. Oltre a promuovere la partecipazione alle missioni, la Cciaa è impegnata da anni a facilitare l’accesso ai fondi Ocm per esplorare o posizionarsi nei mercati globali. Basta un dato: 319 adesioni di aziende alle 8 Associazioni temporanee di imprese costituite dal 2009, Friuli

Future Wines, con investimenti previsti per oltre 7 milioni di euro. La Camera, in attesa dei bandi nazionali, si è portata avanti con l’Ocm 2017-18 sondando l’interesse e chiedendo l’adesione alle imprese, con tanti nuovi mercati: oltre ai tradizionali: Usa, Cina, Giappone, Russia anche le new entry: Messico e tutta l’area sud est asiatica che include Indonesia e Singapore. Una cinquantina le imprese che si prevede di coinvolgere, scadenza adesioni 11 luglio.

Il libro Storia moderna del vino italiano ha alla base un’ottima ricerca e splendide illustrazioni e impaginazioni curate dall’editore Skira. Ha inizio tra la fine degli anni sessanta e i primi settanta del Novecento e rappresenta uno spaccato sull’agricoltura italiana, che ha visto la trasformazione di semplici viticoltori in imprenditori le cui bottiglie sono presenti in tutto il mondo. Straordinaria fu la capacità di innovarsi: dall’enologia alla viticoltura, dal modello di gestione al marketing, fino alla comunicazione. Dedicato a tutti i vignaioli italiani (e in particolare a Luigi Veronelli, “il filosofo del vino italiano”), il libro curato da Filiputti, che ospita contributi qualificanti di una trentina di autori, racconta per la prima volta questa storia di lavoro e creatività tutta italiana nella sua affascinante complessità e varietà di uomini, aziende e vini. Decennio dopo decennio, presenta le aziende protagoniste di questa storia dagli anni sessanta sino a oggi, a ciascuna delle quali è dedicata una scheda illustrata completa della storia della casa vinicola e dei vini più rappresentativi.

	PARTECIPAZIONE ALLA FIERA SAUDI BUILD 2017 - Riyadh (ARABIA SAUDITA) 23 - 26 ottobre Multisetoriale (edilizia)
	PARTECIPAZIONE ALLA FIERA INDAGRA - Bucarest (ROMANIA) 25 - 29 ottobre Multisetoriale (agricoltura)
	MISSIONE IMPRENDITORIALE PROMOSSA DA DESK ICCO IN ONTARIO (E MANITOBA) - Toronto, Winnipeg (CANADA) 30 ottobre - 02 novembre Multisetoriale
	MISSIONE IMPRENDITORIALE OCEANIA - Melbourne, Sydney (AUSTRALIA) 13 - 17 novembre Multisetoriale
	INNOVATION FORUM USAFVG - DRIVING CHANGE FOR US AND ITALIAN INNOVATION SYSTEMS: FINDING WAYS TO LEARN BETTER FROM EACH OTHER Udine 02 ottobre - 03 novembre Multisetoriale
	DESK ICCO CANADA - Udine, Toronto (CANADA) Tutto l'anno Multisetoriale

INTERNAZIONALIZZAZIONE

Azienda Speciale I.TER

Camera di Commercio di Udine
Via Morpurgo 4 - 33100 Udine
Tel. 0432 273 517 / 531
progetti.info@ud.camcom.it
www.ud.camcom.it

Per il calendario aggiornato e completo delle attività e per le modalità di iscrizione, visitare il sito www.ud.camcom.it alla sezione “Internazionalizzazione”.

Vuoi essere informato su attività di promozione della Camera di Commercio? Iscriviti alla nostra mailing list direttamente dal sito camerale.

L’azienda Speciale Imprese e Territorio I.Ter fa parte della Rete Enterprise Europe Network, cofinanziato dall’Unione Europea.



I CONTRIBUTI DELLA REGIONE

LE DOMANDE PER ENERGIA E BICI ELETTRICHE



È stato prorogato senza scadenza il termine per la presentazione di domande finalizzate a ottenere gli incentivi per realizzare diagnosi energetiche nelle pmi (o per l'adozione di sistemi di gestione dell'energia conformi alle norme Iso 50001, sempre nelle piccole e medie imprese). Si tratta di contributi della Regione, per ottenere i quali va presentata domanda in bollo, sottoscritta con firma digitale del legale rappresentante dell'impresa richiedente, e inviata dalla casella pec dell'impresa richiedente alla casella pec della Camera di Commercio competente per territorio. Per la Camera di Commercio di Udine l'indirizzo è contributi@ud.legalmail.camcom.it. La modulistica, l'avviso e la nota informativa sono pubblicati su <http://www.vg.camcom.gov.it/dettaglio-news/id=1905>. Altri contributi aperti dal 19 luglio scorso e fino al 19 luglio del 2018 sono sempre regionali e sono quelli per l'acquisto di biciclette elettriche a pedalata assistita. Sono beneficiari le persone fisiche residenti sul territorio regionale, che abbiano acquistato una bicicletta elettrica a pedalata assistita nuova di fabbrica. La bici deve essere dotata di un motore ausiliario elettrico con potenza nominale continua massima di 0,25 Kw (la cui alimentazione è progressivamente ridotta e infine interrotta quando il veicolo raggiunge i 25 Km/h). La domanda in bollo deve essere presentata alla Camera di Commercio del territorio o mano o a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento (fa fede il timbro postale, purché la domanda sia pervenuta alla camera di commercio competente per territorio entro i quindici giorni successivi alla scadenza del termine) e con posta elettronica certificata (Pec).

La modulistica è disponibile sul sito della Regione e su quelli delle Cciao territoriali. L'indirizzo per la Camera di Commercio di Udine è : contributi@ud.legalmail.camcom.it.

FORMAZIONE

TIROCINI IN UNA SOLA SETTIMANA



Attivare un tirocinio in una settimana? In tempi di burocrazia sempre più stringente, non è un sogno, ma si può fare tranquillamente, tramite il supporto della Camera di Commercio di Udine, che con la sua Azienda Speciale I.Ter-Formazione riesce ad avviare con rapidità questo strumento, previsto dalla legge, utile sia per le imprese sia per la persona che necessita inserimento o reinserimento lavorativo. L'Azienda Speciale della Camera di Commercio è ente accreditato per la formazione e può dunque offrire alle imprese l'attivazione e la gestione del

L'IMPRESA OSPITANTE PUÒ SCEGLIERE LA PERSONA DA INSERIRE E L'AZIENDA SPECIALE ORGANIZZA E PREDISPONE TUTTA LA DOCUMENTAZIONE



tirocinio. L'impresa ospitante può scegliere la persona da inserire e l'Azienda Speciale camerale organizza e predispone tutta la documentazione necessaria. Compie inoltre i monitoraggi durante lo svolgimento del tirocinio ed effettua le eventuali comunicazioni obbligatorie richieste. Le imprese e le persone interessate ad avviare un tirocinio formativo e di orientamento possono rivolgersi agli uffici al piano terra della sede camerale di via Morpurgo 4. **Per informazioni: Telefono: 0432.273214 - 273218, www.ricercaformazione.it, info@ricercaformazione.it.**

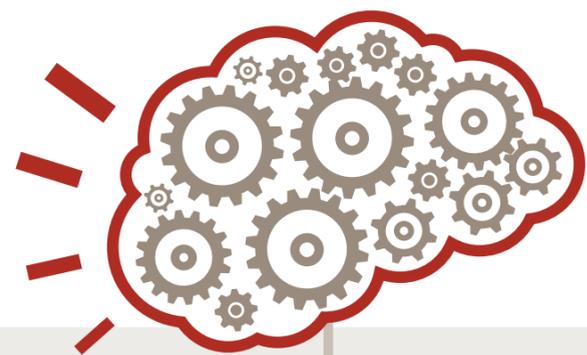
IMPRESA.ITALIA.IT

I DOCUMENTI A PORTATA DI SMARTPHONE



Avere sotto controllo le informazioni sulla propria azienda in qualunque momento accedendo da smartphone e tablet in modo facile, sicuro e veloce. È lo scenario che si apre ai 10 milioni di cittadini-imprenditori italiani attraverso il servizio impresa.italia.it, piattaforma online - realizzata da InfoCamere per conto delle Camere di commercio - con cui ogni imprenditore potrà accedere senza oneri alle informazioni e ai documenti ufficiali della propria impresa. «Si conferma così l'impegno delle Camere di commercio per la diffusione della digitalizzazione delle imprese - commenta il presidente di Unioncamere, Ivan Lo Bello - L'innovazione è un'opportunità che vogliamo aiutare le imprese a cogliere, per ampliare gli orizzonti del business e migliorare le proprie performance». Impresa.italia.it è integrata con Spid, il Sistema Pubblico di identità digitale. Il portale è punto di accesso in mobilità a informazioni e documenti, ufficiali e aggiornati in tempo reale, della propria impresa: visure, atti e bilanci dal Registro Imprese sino al fascicolo informatico e alle pratiche presentate ai Suap. L'imprenditore può inoltre consultare presentazioni (documenti, filmati, ...) e altre informazioni che, spontaneamente, la nuova generazione di imprese digitali ha inserito sul portale startup.registriimprese.it, per una promozione "social". Per raggiungere in modo capillare e diffuso le Pmi, le Camere di Commercio daranno presto il via a una serie di incontri con gli imprenditori, per approfondire le funzionalità di questo strumento di lavoro già a disposizione delle imprese. L'iniziativa è una tappa del percorso di semplificazione e innovazione intrapreso dal sistema camerale, e verrà ulteriormente rafforzata con la costituzione dei Punti Impresa Digitale.

MARCHI BREVETTI DISEGNI DIFENDI LA TUA IDEA



Punto Orientamento Proprietà Intellettuale, l'esperto risponde!

COME PROTEGGERE UN'IDEA?

- La Camera di Commercio, con il servizio *Punto Orientamento Proprietà Intellettuale*, fornisce consulenze sui diversi strumenti di tutela della proprietà intellettuale.
- Imprenditori ed aspiranti tali hanno l'opportunità di incontrare professionisti a cui sottoporre quesiti su marchi d'impresa, invenzioni industriali, modelli di utilità, disegni e modelli (design), software, diritto d'autore, know how, anticounterfeiting e licensing.

A CHI È RIVOLTO?

- Alle imprese che intendono valorizzare e tutelare la propria idea imprenditoriale.
- Agli inventori e a tutti coloro che vogliono conoscere gli strumenti a disposizione per orientarsi in merito alle proprie idee e progetti.

- Il servizio si avvale della collaborazione di consulenti in proprietà industriale iscritti all'ordine; gratuito su appuntamento.
- I titoli di Proprietà Intellettuale quali *marchi, brevetti per invenzione industriale, modelli di utilità, disegni e modelli*, sono fondamentali per le imprese per tutelare la propria capacità creativa, sviluppare una strategia di crescita ed investire in ricerca e innovazione.

**Ufficio Nuova Impresa e Innovazione
Cciaa di Udine - Via Morpurgo 4
tel. 0432 273 560
brevetti@ud.camcom.it - www.ud.camcom.it**

Contatta la Camera di Commercio e prenota il tuo appuntamento

SCUOLALAVORO.REGISTROIMPRESE.IT

SCUOLE E AZIENDE UN PORTALE WEB AIUTA L'INCONTRO

Si arricchisce di nuovi percorsi di incontro tra scuole e aziende il registro dell'alternanza scuola-lavoro, online all'indirizzo <http://scuolalavoro.registroimprese.it/>. Basta iscriversi, seguendo le indicazioni del sito e che si sia scuole oppure imprese, enti pubblici o privati, associazioni o professionisti disponibili a ospitare studenti, il portale aiuta a ottenere le migliori possibilità.

Il Registro nazionale per l'alternanza scuola-lavoro è dunque il punto d'incontro sul web tra i ragazzi che frequentano il triennio conclusivo di un istituto tecnico, professionale o di un liceo e le



aziende e realtà pubbliche o private italiane disponibili a offrire loro un periodo di apprendimento, come si dice, on-the-job. Il portale è stato realizzato dal sistema delle Camere di commercio italiane ed è gestito da InfoCamere. Si tratta di un tassello determinante per la piena riuscita di uno degli aspetti più innovativi della riforma della scuola: l'inserimento organico di percorsi obbligatori di alternanza nelle scuole superiori e il riconoscimento del valore dell'imparare lavorando. La riforma, infatti, ha stabilito che almeno 200 ore per i licei e 400 ore per gli istituti tecnici e professionali debbano essere svolte in un contesto lavorativo. Il sistema camerale, da oltre 10 anni è impegnato a favorire un dialogo proficuo tra mondo della scuola e sistema produttivo, colmando così una lacuna del nostro mercato del lavoro. E questa attività è destinata a essere sempre più funzione cruciale delle Camere di Commercio, che vedono esplicitata e rafforzata questa nuova competenza di orientamento al lavoro anche dalla riforma degli enti camerali, ora in piena fase di perfezionamento e presto completamente operativa. Tramite il portale, il dialogo tra imprese e studenti è davvero diretto e immediato, semplice, trasparente e a costo zero.

SELL OR BUY

UNGHERIA - ACCORDO SVILUPPO APPARECCHIATURE MEDICHE Università ungherese che ha sviluppato un metodo e un software di facile utilizzo per riconoscere l'ambliopia nella fase della prima infanzia, sta cercando una collaborazione nell'ambito del contratto di licenza, di co-sviluppo, di cooperazione tecnica con i partner industriali nel settore delle apparecchiature mediche e diagnostiche. (Rif. 2017.07.01 TOHU20170301001)

AUSTRIA .- RICERCA PARTNER PRODUTTIVO LAVORAZIONE LEGNO In Austria giovane start-up ricerca partner per sviluppo produttivo di un sistema di ventilazione per interni in legno. (Rif. 2017.07.02 BRAT20170714001)

BELGIO - OFFRESI RAPPRESENTANZE PER PRODOTTI AGROALIMENTARI Società belga specializzata nella rappresentanza settore agroalimentare cerca produttori per servizi di rappresentanza e scambi con buyers L'azienda, con esperienza nel settore, offre la propria rete di contatti commerciali in Belgio, Francia, Francia, Lussemburgo, Canada e territori francesi d'oltremare. (Rif. 2017.07.03 BRBE20170630001)

POLONIA - GROSSISTA CERCA ALIMENTI BIOLOGICI E CONVENZIONALI Dalla Polonia grossista e rivenditore di prodotti alimentari di alta qualità, è alla ricerca di nuovi fornitori. Si ricercano accordi di distribuzione in Polonia per alimenti biologici e convenzionali, tra gli altri: Vitamine: A, K2, D3, E, Vitamina Complessa (A + D + E + K), altre vitamine, minerali. (Rif. 2017.07.04 BRPL20170626001)



SELL OR BUY - AVVISO

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 "POD - Partnering Opportunity 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.

Per saperne di più si invita a consultare gli allegati di annunci e di appuntamenti d'incontro B2B da noi selezionati oppure a contattare l'ufficio per conoscere le opportunità riservate al vostro specifico settore: <http://www.ud.camcom.it/P42A3539C353552401/Rete-partenariati-e-cooperazioni.htm> (L'Azienda Speciale Imprese e Territorio - I.TER della CCIAA 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
I.TER - Via Morpurgo 4 - 33100 Udine
Tel 0432 273531 - Fax 0432 503919 - e-mail: progetti.info@ud.camcom.it

PREZZI RILEVATI DALLE COMMISSIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO

Giugno 2017

Fonte: Centro studi (ufficio statistica e prezzi) Cciao Udine



L'accertamento dei prezzi all'ingrosso (relativi, cioè, alle transazioni tra imprese) è una funzione istituzionale attribuita alle Camere di Commercio.

Un mercato equo ed efficiente è, infatti, contraddistinto da ampiezza e trasparenza delle informazioni relative a domanda e offerta, e il prezzo ne è la loro rappresentazione di sintesi più significativa.

Mais	da 168,25 a 170,25 Euro a tonn.
Soia	non quotata
Orzo	da 135,33 a 140,33 Euro a tonn.
Frumento tenero buono mercantile	da 165,50 a 167,50 Euro a tonn.
Prosciutto San Daniele	da 14,95 a 15,85 Euro a Kg.
Formaggio Montasio (4-6 mesi)	da 6,40 a 6,90 Euro a Kg.
Gasolio da riscaldamento (2-5mila litri)	1,13528 Euro al litro
Gpl da riscaldamento (1-2mila litri)	1,70560 Euro al litro
Gasolio agricolo (2-5mila litri)	0,90734 Euro al litro

Per informazione più dettagliate: <http://www.ud.camcom.it/P42A689C354S409/Prezzi-all-ingrosso---rilevazioni-periodiche.htm>

LUGLIO

- 19 CONTRIBUTIVO ACQUISTO BICICLETTE ELETTRICHE A PEDALATA ASSISTITA
Scadenza 19 luglio 2018
- 31 I NUOVI VOUCHER: LE ALTERNATIVE PER IL SETTORE AGRICOLO
Cciaa Udine

AGOSTO

- 11 DIFFUSIONE VARIAZIONI INDICI FOI SENZA TABACCHI
Dopo le ore 13.00

SETTEMBRE

- 11 PARTECIPAZIONE ALLA FINE FOOD AUSTRALIA
Sidney | AUSTRALIA (11 - 14 settembre)
- 12 ENTERPRISE EUROPE NETWORK - WATEC 2017
INCONTRI BILATERALI
Tel Aviv | ISRAELE (12 - 14 settembre)
- 18 ENTERPRISE EUROPE NETWORK - B2B MEETINGS AT EMO
HANNOVER - INCONTRI BILATERALI
Hannover | GERMANIA (18 - 22 settembre)
- 19 ECCELLENZE IN DIGITALE
SEM: TROVA I TUOI CLIENTI SU GOOGLE
Cciaa Udine
- 20 SEMINARIO: CETA, FOCUS CANADA DELL'ACCORDO
ECONOMICO E COMMERCIALE GLOBALE
Cciaa Udine
- 20 CHECKUP CANADA - ONTARIO
Cciaa Udine (20 - 21 settembre)

- 21 ENTERPRISE EUROPE NETWORK - ITALIAN - SLOVAK GASTROTOUR 2017
INCONTRI BILATERALI
Bratislava | SLOVACCHIA
- 22 ENTERPRISE EUROPE NETWORK - FOR ARCH 2017
INCONTRI BILATERALI
Praga | REPUBBLICA Ceca
- 23 PARTECIPAZIONE A EVENTO MAKER FAIRE
New York | STATI UNITI (23 - 25 settembre)

- AVVISI -

Prorogato sine die il termine per la presentazione delle domande del bando regionale incentivi per la realizzazione di diagnosi energetiche nelle PMI o l'adozione, nelle stesse, di sistemi di gestione dell'energia conformi alle norme Iso 50001. Per ulteriori informazioni nuovaimpresa@ud.camcom.it

CHIUSURA PER FERIE

Modifiche di orario durante il periodo estivo
Azienda Speciale Imprese e Territorio I.TER - Promozione
• Chiude dal 14 al 18 agosto
• Riapre lunedì 21 agosto

Azienda Speciale Imprese e Territorio I.TER - Formazione
• Chiude dal 14 al 18 agosto
• Riapre lunedì 21 agosto

Borsa Merci - Rilevazioni prezzi "Cereali e Sfarinati" e "Avicunicoli"
• Sospende venerdì 11 e 18 agosto
• Riprendono venerdì 25 agosto

Camera di Commercio - Sede periferica di Tolmezzo
via Carducci 22 - 33028 Tolmezzo (Ud)
• Gli Uffici saranno chiusi dal 7 al 23 agosto

Gli orari di tutti gli uffici sono consultabili nella pagina web **UFFICI - ORARI**

CALENDARIO

Camera di Commercio di Udine

Via Morpurgo 4 - 33100 Udine
Centralino 0432 273 111
www.ud.camcom.it - urp@ud.camcom.it
PEC: urp@ud.legalmail.camcom.it

Novità dalla Cciaa

Statistica e Prezzi
Centro Studi - Ufficio Statistica e Prezzi
statistica@ud.camcom.it

Contributi
Informazioni: Punto Nuova Impresa
nuovaimpresa@ud.camcom.it

**Azienda Speciale Imprese e Territorio I.TER
Ramo Promozione**
progetti.info@ud.camcom.it

**Azienda Speciale Imprese e Territorio I.TER
Ramo Formazione**
www.ricercaformazione.it

Friuli Future Forum
www.friulifutureforum.com
info@friulifutureforum.com

