



COMMERCIO, LA LOTTA ETERNA TRA "GRANDI" E "PICCOLI"

IL CASO TRENTO, I COMMENTI E
L'APPROFONDIMENTO IN FVG,
ALLE PAGG. 3 E 4

LA MANIFATTURA FA LA DIFFERENZA

Pag. 5



CORRIDOI MONDIALI DEL BUSINESS

Pag. 6



INNOVAZIONE TARGATA ERSA

Pag. 7





Udine Economia formato digitale!

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. - Anteprema, Petrusi Foto Press

SOMMARIO



FOCUS COMMERCIO

IL CASO DI TRENTO FA SCUOLA pag. 3

IL PARERE DELL'ESPERTO - MARIANO BELLA pag. 3

IL COMMENTO DELL'ASSESSORE REGIONALE SANTORO pag. 4

LA PAROLA A CATEGORIE E SINDACATI pag. 4

IL PUNTO DI VISTA DI ANTONIO MARIA BARDELLI pag. 4



INDUSTRIA

ANCHE 5 FRIULANE NELLE TOP 1.000 PMI pag. 5

FIERA

CASA MODERNA - IL BILANCIO pag. 5

EDILIZIA E LOGISTICA

FARE SISTEMA PER LA PORTUALITÀ pag. 6

SERRACCHIANI E CONTESSI pag. 6

AGROALIMENTARE

ERSA, CONTROLLI E PROMOZIONE pag. 7

IL COMMENTO DELL'ASSESSORE SHAURLI pag. 7



LE IMPRESE DEL MESE PAGG. 8-9-10

GLI IMPRENDITORI DEL MESE pag. 11

GLI ASSAGGI DEL MESE pag. 12



FORMAZIONE

IL PROGETTO SPERIMENTALE ALTERNANZA SCUOLA - LAVORO pag. 13



CAMERA DI COMMERCIO

GLI 8 BANDI DA 5 MILIONI DI EURO pagg. 14-15

IL CALENDARIO DEGLI APPUNTAMENTI pag. 16

IL FRIULI VENEZIA GIULIA AL PRIMO POSTO PER DIFFUSIONE DI GDO NUOVE STRATEGIE PER IL COMMERCIO IL CASO TRENINO FA SCUOLA

LA GIUNTA DELLA PROVINCIA
AUTONOMA BLOCCA LE ESPANSIONI
DEI GRANDI CENTRI PER SALVARE I
SERVIZI DI PROSSIMITÀ

METRATURE CENTRI COMMERCIALI NEL 2016 (CONFRONTO CON 2015)

697 mq ogni mille abitanti in Fvg (+1%)

384 mq ogni mille abitanti in Italia (+3%)

818 mq ogni mille abitanti a Udine (+2%)

801 mq ogni mille abitanti a Gorizia (+4,6%)

647 mq ogni mille abitanti a Pordenone (+2%)

429 mq ogni mille a abitanti a Trieste (-6%)



GRANDE DISTRIBUZIONE E ADDETTI

Numero dei superstore **nel 2005: 270**
nel 2014: 343
nel 2015: 303

Punti vendita di 1.500 mq o superiori **nel 2006: 57**
nel 2016: 84

Si è passati in dieci anni **da 167 mila metri quadri a 300 mila mq**

Addetti della grande distribuzione in Fvg: **11.524 (il 67% sono donne)**

* Elaborazione Ires Fvg su dati del ministero dello Sviluppo economico

Nel 2016, il Friuli Venezia Giulia si è confermato al primo posto in Italia per diffusione della grande distribuzione organizzata rispetto alla popolazione, come ha rivelato un'elaborazione Ires Fvg curata dal ricercatore **Alessandro Russo** su dati del Ministero dello Sviluppo economico.

Quello della nostra regione è il valore più elevato, pari a 697 mq di superficie di vendita ogni mille abitanti, quasi il doppio della media nazionale (384 mq) e un ulteriore ritocco rispetto al 2015 (687 mq). Non solo. La provincia di Udine, con 818 mq per 1.000 abitanti, è la prima in Italia, e negli scorsi 12 mesi ha vissuto un incremento inferiore al 2% relativamente alle superfici di vendita della Gdo. E dietro Udine, nella classifica nazionale si piazza Gorizia (801). Negli ultimi 10 anni, il fenomeno espansivo della Gdo ha trascinato il Fvg ai vertici italiani, soprattutto per effetto dell'ascesa delle grandi superfici specializzate, passate da 57 a 84 punti vendita.

Fuori dai nostri confini, invece, c'è chi ha detto basta all'arrivo di ulteriori grandi insediamenti. È il caso della Provincia autonoma di Trento, che ha stoppato la costruzione di nuovi centri commerciali di dimensioni superiori ai 10.000 mq. Il provvedimento, deliberato dalla Giunta lo scorso maggio, è stato approvato a settembre e blocca, in particolare, le grandi piattaforme monofunzionali maggiori alla cubatura citata. «Il Trentino respinge l'omologazione tout court ai grandi formati, salvaguardando e promuovendo un sistema commerciale integrato, diffuso in maniera capillare sul territorio, attento alla qualità», aveva dichiarato il vicepresidente della Provincia, **Alessandro Olivi**, promotore della misura, ricordando anche la necessità di contenere il consumo del suolo. Giovanni Bort, presidente della Camera di Commercio di Trento, plaude la linea della Provincia. «Seguiamo da tempo, anche con specifici report, l'evoluzione all'interno del settore commercio - evidenzia - e in più occasioni, in sede di confronto con l'attore pubblico, avevamo richiamato l'attenzione sulla necessità di individuare nuove strategie in grado di salvaguardare i servizi di prossimità e il ruolo dei piccoli esercizi commerciali nelle zone di montagna e nei centri storici. L'approccio di valutazione integrata adottato dalla Provincia va nella direzione da noi auspicata». Una scelta, quindi, che potrebbe giovare alle attività site nei centri storici e in periferia: «Questa decisione - prosegue Bort - serve a evitare che si acuisca una situazione di difficoltà che molti piccoli esercizi commerciali sperimentano da tempo. Per ridare vigore alle attività dei negozi nei centri storici e delle località periferiche, però, occorre intervenire in altri ambiti, sia di carattere strutturale, quali prezzi di locazione degli spazi commerciali, viabilità, rivitalizzazione di alcuni quartieri, sia di carattere sociale, creando le condizioni per favorire la permanenza delle famiglie nelle zone periferiche». Il proliferare dei centri commerciali, uniti al mutamento degli stili di vita, ha avuto il suo peso sul territorio trentino: «Questo fenomeno - conclude Bort - ha influito sulla redditività di alcune attività tradizionali. Tra i più colpiti vi sono molti piccoli esercizi di vendita di prodotti alimentari, i negozi di abbigliamento, di giocattoli e di ferramenta».

Luciano Patat

MARIANO BELLA, DIRETTORE UFFICI STUDI CONFCOMMERCIO

"IL BLOCCO DI NUOVE SUPERFICI NON SIGNIFICA MENO LAVORO"

L'ESPERTO: "I PICCOLI NEGOZI
HANNO SENZ'ALTRO UN PIÙ ELEVATO
INPUT DI LAVORO PER UNITÀ DI
VALORE AGGIUNTO PRODOTTO"

La querelle sull'opportunità dell'apertura di nuovi centri commerciali ha trovato nuovi stimoli di riflessione nella decisione assunta di recente dalla Giunta provinciale di Trento di imporre un momentaneo stop alla realizzazione di nuovi. Per **Mariano Bella**, Direttore Ufficio Studi Confcommercio, si tratta di un provvedimento che ha radici nel pensiero liberale. «La politica economica basata su obblighi e divieti certamente ha un sapore sgradevole per chi, come il sottoscritto - afferma Bella - , ha una visione liberale dei rapporti sociali. Tuttavia, l'annunciata decisione della giunta provinciale di Trento risponde a logiche di decentramento decisionale che hanno proprio radice nel pensiero liberale. Il quale oppone al tragico mito dello stato centrale onnicompetente una maggiore efficienza delle decisioni adottate dalle collettività locali. Non è un caso che esista l'articolo 116 della Costituzione. Quindi, per esemplificare - prosegue -, se la tequila liscia può risultare spigolosa al palato l'aggiunta di un po' di sale la rende di facile bevuta: vista così, la decisione in oggetto

appare ricca di senso e non si presta per nulla a stigmatizzazioni superficiali. Le collettività locali sono autonome, nei limiti delle loro competenze, e responsabilizzate nei confronti dei cittadini attraverso il serissimo gioco elettorale». Bloccare nuovi insediamenti, per Bella, non equivale ad affossare l'occupazione: «Si deve rigettare senza remore l'obiezione che il blocco di nuovi insediamenti conduca a minore occupazione rispetto all'ipotesi di totale deregolamentazione commerciale. Infatti, rispetto alle grandi superfici, soggette a economie di scala, i piccoli negozi hanno senz'altro un più elevato

LA DECISIONE DELLA GIUNTA DI
TRENTO RISPONDE A LOGICHE DI
DECENTRAMENTO DECISIONALE
CHE HANNO PROPRIO RADICE NEL
PENSIERO LIBERALE

input di lavoro per unità di valore aggiunto prodotto». Il merito dell'orientamento di mitigare l'espansione dei centri commerciali riguarda la tutela della millenaria struttura urbana che nei negozi di prossimità ha un insostituibile pilastro. È un valore degno di tutela».



«Penso di sì - conferma Bella -, poiché in questo può ritrovarsi una sorta di esternalità positiva del commercio dentro i centri urbani in termini di vivibilità della città e, in generale, di fruibilità del territorio. Ma il sistema della devoluzione permette di superare la vaghezza delle opinioni personali investendo le collettività e le comunità locali della responsabilità di assumere decisioni in coerenza con la legge e secondo le proprie aspirazioni e sensibilità. È questo l'insegnamento fondamentale al di là del merito delle singole questioni: se crediamo nei principi di sussidiarietà, differenziazione e adeguatezza, cioè ai valori del decentramento, dobbiamo accettare di correre dei rischi in relazione a decisioni che potrebbero deludere qualcuno. Gli enti locali devono esercitare con piena autonomia il potere di decidere nelle materie di loro competenza».

Anna Casasola

NELLA NOSTRA REGIONE

DAL 2015 STOP A NUOVE ESPANSIONI

«È dal settembre 2015 che il Friuli Venezia Giulia si è dotato di una norma che vieta nuove previsioni di aree commerciali e produttive» e il rapporto Ispra 2017 dà conto dei risultati già prodotti: la regione è risultata terzultima in Italia nel biennio 2015-2016 per consumo del suolo, seguita solo da Abruzzo e Molise. «In questo periodo, in Italia tale consumo è aumentato dello 0,22%, in Friuli Venezia Giulia dello 0,07 per cento».

A fare il punto è l'assessore regionale alla Pianificazione territoriale, **Mariagrazia Santoro**, redattrice del disegno di legge in materia di «Varianti urbanistiche di livello comunale e contenimento del suolo». Una norma che ha fatto proprie le indicazioni europee che «impongono un consumo del suolo zero entro il 2050», afferma Santoro, e ha posto limiti chiari anche a seguito dei risultati di un'analisi di tutte le zone commerciali e industriali già approvate dai Piani regolatori generali dei Comuni. Nel 2014 le zone commerciali ricoprivano una superficie di 474 ettari in più rispetto al 2002 (da 1.712 a 2.186 ettari), cioè il +2,7 per cento.

RESTA, PERÒ, QUANTO PIANIFICATO, POICHÉ «LA REGIONE NON PUÒ INTERVENIRE DIRETTAMENTE SUI PIANI REGOLATORI COMUNALI GIÀ APPROVATI»



L'assessore regionale Santoro

«Una fotografia impietosa - fa sintesi l'assessore - che ha rilevato come ovunque in regione a un edificio commerciale o industriale corrisponde già un suo possibile raddoppio». Da qui lo stop normativo a ogni altra nuova programmazione.

Resta, però, quanto pianificato, poiché «la Regione non può intervenire direttamente sui piani regolatori comunali già approvati». Tuttavia, evidenzia

l'assessore, «gli ultimi dati Ispra indicano che una riflessione sulla sostenibilità dello sviluppo e sulla necessità di condividere le future modalità di crescita è in corso». Se, infatti, la norma non può avere valore retroattivo, «è evidente che nulla impedisce ai Comuni, e la Regione lo ha auspicato sin da subito, di rivedere decisioni già assunte, poiché è evidente che le possibilità di edificazione previste non sono più attuali».

Un processo di razionalizzazione potrà avvenire anche a seguito della nuova programmazione di sviluppo territoriale a partire dalla dimensione delle Uti. Stanno per partire studi sperimentali a questo livello, sostenuti da risorse regionali, affinché i territori possano realmente capire le prospettive di sviluppo di ogni area e rideterminare le scelte.

Nel frattempo, vi sono stati diversi interventi volti a sollecitare il recupero di aree e edifici dismessi ed è di questi giorni il bando riservato all'area del Manzanese con il quale la Regione finanzia anche la demolizione in area residenziale di edifici un tempo produttivi, senza l'obbligo di ricostruzione. [Antonella Lanfrit](#)



IL COMMENTO DI CONFCOMMERCIO E SINDACATI

“QUI SI PAGANO SCELTE PASSATE”



LA DECISIONE DELLA GIUNTA PROVINCIALE DI TRENTO PIACE
“MEGLIO RIQUALIFICARE L'ESISTENTE CON INCENTIVI”

Magari con dei distinguo e mettendo sul piatto questioni diverse, ma la recente decisione della giunta provinciale di Trento di imporre lo stop alla realizzazione di nuovi centri commerciali piace. La notizia che ha già suscitato un certo clamore e code di opinioni colpirà i nuovi insediamenti di grandi dimensioni, sopra i 10 mila metri quadrati. Però in fondo la querelle va a stimolare un dibattito su tutti i centri commerciali in generale e, guardando al Friuli, non si può fare a meno di notare che una certa loro proliferazione c'è stata, negli anni. La Provincia di Trento, come quella di Udine, ha poi in comune gli stessi problemi che si riscontrano nel resto d'Italia: il consumo di suolo, i centri urbani che si spopolano, la concorrenza impari con i piccoli commercianti, i problemi col traffico. Insomma una materia che si presta ad essere un caustico oggetto di riflessione pubblica. **Natalino Giacomini**, segretario generale della Cgil Udine, trova ad esempio che la norma sia da prendere come spunto. “Iniziativa come questa, che possono arrivare da varie parti d'Italia, vanno poi calibrate su territorio. Partiamo dal presupposto che la provincia di Udine ha già un numero di centri commerciali sovradimensionato rispetto al numero di abitanti. Guardando al futuro poi non si può fare a meno di pensare che sia inutile costruire altre “cattedrali nel deserto”, per usare un'espressione tipica in certi casi. Poi ci sono questioni come l'utilizzo del suolo e l'ecocompatibilità di certe scelte e quella della concorrenza, che non possiamo scaricare sulla popolazione”. In altre parole il sindacalista trova che prima di pensare a costruire nuovi centri commerciali debba ripartire il motore economia per arrivare a dei consumi “normali”. Molto importante, a detta di Giacomini, una seria politica di programmazione sulle aree da utilizzare. Si potrebbe, secondo la sua opinione, anche considerare delle zone che beneficerebbero di un piano di recupero urbanistico. Quindi, concessioni si ma in presenza di un progetto che includa e ascolti tutti gli stakeholders come Regione, Comuni, Provincia, sindacati e lavoratori. **Ferdinando Ceschia** (Uil) è d'accordo con la decisione della Provincia di Trento. Quello dei centri commerciali friulani, per lui, è un “incomprensibile e eccessivo proliferare, un eccesso di offerta in confronto alla domanda che ha spento il piccolo



Roberto Muradore



Ferdinando Ceschia

commercio e le sue funzioni sociali”. Inoltre “causa problemi di traffico imbarazzanti, mega rotonde vicine ai piccoli centri e poi per cosa, dato che vengono chiusi spesso dopo poco tempo?, si chiede l'esponente della Uil. Per Ceschia si tratterebbe di “introdurre mezzi di contenimento con buonsenso. Decisioni come quella che stiamo commentando sono da sostenere, anche perché non possiamo pensare solo alla quantità ma anche alla qualità dell'occupazione. Il saldo per noi non è esattamente positivo, i centri commerciali che ci sono danno più problemi che soluzioni”, conclude. Una solenne bocciatura arriva anche da **Roberto Muradore**, della segreteria regionale Cisl. “Dieci anni fa si diceva che era incomprensibile il numero di centri commerciali nella nostra zona, e per le ben note ragioni. Il commercio è un fatto economico, bisogna prima generare ricchezza. Quando molti anni fa feci delle dichiarazioni su questo tema, un settimanale locale titolò “Meno centri commerciali, più fabbriche”. Venni molto criticato per questo, perché in quel periodo non si faceva che parlare della nuova “società dei servizi” che avrebbe dovuto soppiantare il manifatturiero. La mia è una soddisfazione postuma, che non vale nulla quindi, ma credo che si sia compreso che ci vuole un equilibrio tra terziario e produzione. Bisogna produrre sia beni che servizi e la qualità sociale c'è quando le due dimensioni sono legate”. Il direttore generale di Confcommercio Udine, **Guido Fantini**, ha un'opinione che differisce lievemente dalle precedenti. Da un lato ricorda che ormai quello dei centri commerciali è un tema storico per l'udinese, dall'altro fa presente che c'è un'evoluzione su tutto il sistema. Però “Non vedo iniziative per aumentare un fenomeno presente e conosciuto. Piuttosto, si sta potenziando l'esistente. Le normative sono comunque sempre importanti come lo sono dei regolamenti precisi. Noi stiamo pagando scelte passate, quando si pensava alla regione come a un crocevia turistico. Ora stanno cambiando tante cose, la gente acquista su internet, sono cambiati i flussi delle persone”. E per quanto riguarda la scelta di Trento “hanno un sistema meno pesante del nostro”. Concludendo, Fantini crede che comunque si parli di “un mondo che va sempre regolarizzato”.

[Emanuela Masseria](#)

IL PUNTO DI VISTA DI ANTONIO MARIA BARDELLI

“PROVIAMO A COLLABORARE”

Un centro commerciale in espansione, uno stadio che sarà sempre meno solo una struttura sportiva ma sempre più un luogo di divertimento e intrattenimento ed infine l'elegante centro città udinese che da anni manifesta sintomi di insofferenza. Le dinamiche commerciali della città di Udine negli anni sono profondamente mutate e potrebbero farlo ulteriormente, anche per via dell'alto numero di centri commerciali che affollano l'hinterland udinese.

“È evidente che dal mio punto di vista avrei tutto l'interesse a dirle che al momento in Friuli Venezia Giulia i centri commerciali sono troppi - attacca **Antonio Maria Bardelli** - ma preferisco fare alcune considerazioni. In regione abbiamo sicuramente un livello percentuale tra abitanti e superfici di centri commerciali tra i più densi d'Italia. È anche vero però che in Friuli abbiamo già assistito ad alcuni centri commerciali problematici, basti pensare a quello di Amaro o di Cassacco ma forse anche di qualcun altro e credo che siano fatti che si commentano da sé, capire cosa sia giusto fare in merito credo sia una questione complessa”.

Mentre alcuni sono in difficoltà, il centro commerciale Città Fiera si sta ulteriormente espandendo. Crede che questo comprometterà

ulteriormente le piccole realtà?

“Da sempre le novità possono creare delle problematiche alle strutture che non si sono evolute. Bisogna anche chiedersi però se sia giusto bloccare lo sviluppo. Per questo motivo? Per quanto riguarda l'ampliamento del Città Fiera quello che stiamo realizzando in questo momento è un'offerta complementare, visto che la nuova area sarà dedicata al mondo della casa con marchi che necessitano di grandi superfici, come Conforama che aprirà entro la fine dell'anno”.

Ma i centri commerciali, il nuovo Stadio Friuli e il cuore della città di Udine possono trovare un modo per convivere?

“Ho sempre cercato di proporre un'alleanza tra il cuore di Udine e il Città Fiera per diventare insieme più attrattivi: a mio parere sarebbe la strada più efficace. La città di Udine e il Città Fiera potrebbero costituire una meta interessante: essere concorrenti non vuol dire non collaborare nelle giuste occasioni. Per quanto riguarda lo Stadio potrebbe valere lo stesso

ragionamento del centro di Udine: resta il fatto che, per fare sinergie, bisogna parlarsi”.

[Luciana Ildelfonso](#)



IL FRIULI ESPRIME UNA PIÙ ALTA ECCELLENZA CON UN RAPPORTO DEL 5.5 PER MILLE

LA MANIFATTURA FA ANCORA LA DIFFERENZA



ECCO I DATI DELL'ULTIMO RAPPORTO DELLA LONDON STOCK EXCHANGE CINQUE AZIENDE FRIULANE AL TOP PER OCCUPAZIONE E FATTURATO

La Borsa di Londra (London Stock Exchange), principale piazza finanziaria europea ha pubblicato in questi giorni il documento sulle prime 1000 imprese europee che nel corso del 2017 si sono distinte per eccellenza, innovazione, crescita e nuove assunzioni. Si tratta di 1000 piccole e medie imprese non quotate in borsa che hanno registrato un tasso di crescita annuo aggregato superiore al 100% negli ultimi 3 anni, se possibile valore ancora superiore rispetto a quello dell'anno scorso che aveva raggiunto il 71%.

Le prime 100 società hanno raggiunto un tasso di crescita intorno al 730% negli ultimi 3 anni e questi risultati dimostrano tutta l'importanza che l'industria e l'impresa manifatturiera hanno ancora in Europa e nel nostro paese. Infatti di queste 1000 imprese europee ben 110 sono italiane e 5 friulane.

La Germania si attesta a 180 imprese, il Regno Unito 170, la Francia a 150, la Spagna a 70.

Le 5 aziende friulane che si sono distinte sulla base di tasso di crescita dell'occupazione negli ultimi 2 anni, tasso di crescita annuale negli ultimi 3 anni e fatturato medio sono 5, di cui 4

della provincia di Udine e 1 della provincia di Gorizia. Si tratta di industrie manifatturiere appartenenti ai settori della meccanica, meccanica di precisione, legno, chimica farmaceutica, e alimentare-bevande, così come indicate nel sottostante prospetto:

In Friuli ad oggi sono attive 90.784 imprese e in Italia 5.150.561. I risultati del rapporto LSE dimostrano che il Friuli esprime una più alta eccellenza con un rapporto del 5.5 per mille contro il 2.1 per mille nazionale.

La Confapi FVG, che rappresenta e assiste in regione circa un migliaio di imprese, annovera tra i propri associati ben tre delle realtà annunciate sopra, il Gruppo Caffo, con lo stabilimento Distilleria Friulia a Pasian di Prato, la Sider Engineering SpA di Pozzuolo del Friuli e la Solari di Udine, azienda del presidente dell'associazione, Massimo Paniccia.

La Caffo Distillerie opera sui mercati internazionali nel campo delle bevande e si distingue per le grappe e i distillati con diverse unità produttive dislocate in varie regioni italiane e in Friuli è presente con lo stabilimento Distilleria Friulia.

La Sider Engineering spa progetta e produce, per il mercato mondiale, macchine e impianti per l'industria siderurgica, principalmente nel campo della fusione dell'acciaio al forno elettrico, la colata in continuo e la laminazione a caldo di prodotti lunghi.

Solari di Udine è azienda leader di mercato nel mondo per l'informazione al pubblico, dal campo dell'orologeria e del rilevamento presenze a quello dei sistemi di informazione più complessa.

LA NOVITÀ

NUOVI FONDI DELLA REGIONE PER I CONFIDI

«La Regione, anche in questa occasione, ha compreso l'importanza di sostenere la patrimonializzazione dei Confidi, strumento che rimane fondamentale pure in questo periodo di lenta ripresa». Il presidente **Michele Bortolussi** con tutto il cda di Confidi Friuli promuove l'intervento della giunta regionale a sostegno del sistema regionale. Su proposta del vicepresidente **Sergio Bolzonello**, infatti, l'esecutivo ha approvato l'assegnazione di 1.450.000 euro a favore dei Confidi regionali, un contributo che verrà utilizzato per la concessione di garanzie, a condizioni agevolate, alle piccole e medie imprese a fronte di operazioni bancarie e finanziarie necessarie allo svolgimento della loro attività economica. «Sostenendoci con questo nuovo finanziamento - prosegue Confidi Friuli -, la Regione valorizza un supporto fondamentale per il sistema economico in una fase che rimane di difficoltà».

Lo scorso luglio erano già stati stanziati 2 milioni nell'ambito delle politiche economiche che considerano prioritario definire adeguate misure per ridurre gli ostacoli alla concessione di finanziamenti, finalizzati alla crescita e all'innovazione delle Pmi.

Azienda	Località	Settore	Fatturato in Euro
Biofarma SpA	Mereto di Tomba (UD)	Industria cosmetica	Da 50 a 75 milioni
Gruppo Caffo insediato in regione FVG con stabilimento Distilleria Friulia	Passons di Pasian di Prato (UD)	Distilleria	Da 40 a 50 milioni
Ilcam SpA	Cormons (GO)	Legno	Da 150 a 250 milioni
Sider Engineering SpA	Pozzuolo del Friuli (UD)	Meccanica - Revamping	Da 50 a 75 milioni
Solari di Udine SpA	Udine	Meccanica di precisione	Da 50 a 75 milioni

IL BILANCIO DI CASA MODERNA

ARREDO E DESIGN FESTEGGIANO + 10% DI PRESENZE ED ESPOSITORI

Si è chiusa con buoni numeri l'ultima edizione di Casa moderna a Udine, la manifestazione dedicata all'arredo casa e al design. Organizzata da Udine e Gorizia fiere, l'iniziativa ha avuto la sua conclusione l'8 ottobre scorso dopo 9 intense giornate di apertura. Come conferma il presidente dell'ente fieristico, **Luciano Snidero**: «Anche senza gli ultimi dati che stiamo elaborando, abbiamo rilevato un dieci per cento in più sia per quanto riguarda le presenze che sul fronte degli espositori. Possiamo dire che la fiera tiene, è andata abbastanza bene ma va potenziata. Sicuramente - accenna il presidente - dobbiamo integrare meglio il settore delle ceramiche e dei bagni. I padiglioni, inoltre, dovranno sembrare sempre più professionali». E su questo punto Snidero richiama per interposta persona anche gli standisti, che dovrebbero darsi da fare in senso "estetico" nell'ambito della manifestazione.

L'appeal e l'attrattività, in un evento simile, sono fondamentali. Il presidente di Udine e Gorizia fiere si toglie poi qualche sassolino dalla scarpa. «Sono anni che lo vedo succedere. Ci sono aziende che non partecipano a Casa moderna e si fanno pubblicità promettendo sui giornali degli "sconti fiera". Da qui l'appello a "fare sistema" nel campo dell'arredo casa friulano.

In ogni caso, «gli espositori presenti si sono dichiarati soddisfatti. D'altronde, accontentare tutti è impossibile»-, conclude Snidero. Per il futuro sono poi in programma dei miglioramenti per la struttura ospitante, dato che entro la primavera dovrebbero partire i lavori di ristrutturazione dei padiglioni. Entro due anni la Fiera di Udine dovrebbe apparire decisamente rinnovata anche nella parte congressuale e in quella dedicata alla ristorazione. Il cuore dell'offerta espositiva di Casa Moderna è il settore arredo-design, con una spiccata componente estetica e la cura del dettaglio che attrae inevitabilmente i visitatori. Rimarrà la parte tecnica dell'abitazione, forse meno suggestiva, ma base imprescindibile di ogni progetto casa. Ancora, si seguirà a dare ampio spazio a materiali e tecniche costruttive, serramenti e pavimentazioni, rivestimenti e impiantistica. Solitamente apprezzate, torneranno pure le formule più innovative legate a Casa Biologica, settore caratterizzato dall'inconfondibile e piacevole odore di legno, materiale con un'ottima capacità di isolamento termico e acustico. Il nostro Paese sta recuperando rapidamente terreno rispetto ai Paesi più avanzati collocandosi al 4° posto in Europa per la produzione di edifici in legno.

Emanuela Masseria





COSTRUZIONI IN CIFRE

OCCUPATI: 3.400 in totale

GIUGNO-LUGLIO 2017: -0,8%

ORE LAVORATE

giugno-luglio 2017: oltre 400 mila

ORE CASSA INTEGRAZIONE

Luglio 2017: 10 mila

Luglio 2016: 25 mila

LA PARTITA DEL PORTO DI TRIESTE È FONDAMENTALE PER LA REGIONE

I NUOVI CORRIDOI DEL BUSINESS



DAL PALCO DELLA CONSTRUCTION CONFERENCE IL MESSAGGIO "APRIRSI AL MONDO SENZA DIMENTICARE L'OCCUPAZIONE"

» ALESSANDRO CESARE

Predire il futuro non è possibile, perlomeno fino a oggi. Però ci si può preparare, tentando di anticipare le tendenze per non farsi cogliere impreparati dai cambiamenti. Anche cercando le risposte in quello che il passato ha già consegnato alla storia. La Construction Conference 2017 ha avuto il merito di aver fatto salire sul palco del teatro Palamostre tre personaggi che, da prospettive molto diverse, hanno raccontato il futuro parlando di presente. L'hanno fatto sul fronte geopolitico **Lucio Caracciolo** (direttore di Limes), su quello tecnologico **Fabio Moiola** (direttore divisione enterprise service di Microsoft Italia) e su quello storico-economico **Jean Paul Fitoussi** (economista dell'Institut d'Etudes Politiques de Paris).



I nuovi corridoi del business

Caracciolo, con la chiarezza che lo contraddistingue, ha cercato di spiegare perché il porto di Trieste può diventare strategico nel processo di espansione economica della Cina. «Nell'ambito dei corridoi delle nuove vie della seta - ha spiegato - i cinesi sono ancora indecisi su dove agganciare le rotte verso l'Europa Centrale e Meridionale: Genova, Venezia o Trieste. E' una partita decisiva per questa regione, che però va giocata a livello nazionale. Ci deve essere una strategia 'di Paese' per evitare che singole regioni o città competano tra loro a livello micro, indebolendo l'intero sistema. Dobbiamo lavorare, uniti, per portare la rotta cinese verso la nostra Penisola e verso il Nordest in particolare». Solo così, per Caracciolo, al netto delle tensioni internazionali che potrebbero ostacolare l'espansione cinese verso l'Europa, l'Italia potrà diventare protagonista di una nuova globalizzazione, «capace di portare sviluppo e interconnessioni formidabili».

Banche dati e smart cities

Fabio Moiola ha raccontato cosa fa la differenza oggi tra le imprese:

l'utilizzo dei dati. Sembra banale, ma è proprio questa la chiave di volta. Un esempio? Le 'unicorn company', startup da 1 miliardo di dollari proprio grazie all'impiego dei dati, nate da zero negli ultimi anni (Uber, Spotify, Whatsapp). «Ciò che caratterizza un'azienda di successo - ha chiarito - oltre alle performance finanziarie, è il modo in cui usano i dati, attraverso piattaforme cloud, intelligenza artificiale, reti e infrastrutture digitali. I dati ormai sono un fattore competitivo e differenziante per le aziende e lo saranno sempre di più, anche per le pubbliche amministrazioni. Un tempo utilizzati prevalentemente per ottimizzare i costi, oggi sono soprattutto un generatore di fiducia».

Sviluppo umano sostenibile

A chiudere gli interventi della Construction Conference è stata la lectio magistralis di Jean Paul Fitoussi, secondo cui la chiave del futuro sta nel concetto di 'protezione'. «Parlo di proteggere la popolazione, in modo da scansare la paura e favorire l'apertura. E' un passaggio determinante, perché se la gente ha paura si chiude e favorisce il protezionismo». Un ragionamento che Fitoussi contestualizza anche per il porto di Trieste, che ha necessità di aprirsi al mondo, ma garantendo alla popolazione una protezione adeguata. In questo senso un ruolo fondamentale lo gioca l'Europa, che per l'economista sta minando il concetto stesso di democrazia. «In Europa assistiamo a continui cambiamenti di governi ma mai di politica. In questo modo si perde l'anima democratica del nostro Continente, ciò che ha consentito il suo sviluppo dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale, rendendolo attrattivo e accogliente». L'Europa, per Fitoussi, non piace alla gente proprio perché non consente un reale cambiamento dello stato delle cose, bloccando quella sorta di autoriparazione dei sistemi democratici resa possibile dai cambiamenti non solo della classe politica, ma soprattutto delle politiche messe in atto. E ciò, alla lunga crea disuguaglianza. «La ricchezza non può essere concentrata in poche mani. Non si può pensare soltanto ad avere un tasso di crescita alto, non accorgendosi che sono in pochi a poterne beneficiare davvero. E così si creano rabbia e disuguaglianza. Due fattori che non favoriscono il benessere». Serve quindi una svolta e uno sviluppo sostenibile dei territori. «Per la prima volta dopo 70 anni - chiude Fitoussi - anche in Italia assistiamo a una regressione della speranza di vita. Questo è inaccettabile, soprattutto perché non si sta facendo nulla per invertire la rotta. Stiamo perdendo di vista il fatto che lo sviluppo umano deve essere sostenibile: bisogna pensare alla piena occupazione, all'educazione, alla protezione sociale. Sono così si generano benessere, civiltà, cultura». L'Europa di oggi pare essersene scordata.

LA PRESIDENTE SERRACCHIANI

DA ROMA SBLOCCATI 3 MILIARDI

La presidente Debora Serracchiani, intervenendo alla Construction Conference, ha voluto fare il punto sulle grandi opere avviate o sbloccate negli ultimi cinque anni. E così ha parlato di terza corsia, del polo intermodale di Ronchi dei Legionari, del rilancio della portualità, degli interporti e dei collegamenti ferroviari. «Il rapporto con Roma e il rafforzamento delle relazioni internazionali sono stati fondamentali per ridare centralità al Friuli Venezia Giulia e avviare le grandi opere», ha detto la governatrice. «Fino a pochi anni fa i rapporti con Roma erano quasi inesistenti - ha aggiunto la presidente - mentre oggi abbiamo una relazione costante con il Governo e siamo tornati a sederci con autorevolezza al tavolo della Conferenza delle Regioni. Sono fattori determinanti per far arrivare nella nostra Regione quasi 3 miliardi di euro in 4 anni e sbloccare alcuni interventi strategici». (a.c.)

CONTESSI, PRESIDENTE ANCE

"GUARDARE AVANTI PER RILANCIARE IL SETTORE"

Un'occasione per «alzare il livello» della discussione, evitando di continuare a parlare di crisi e delle sue conseguenze negative senza però riuscire a guardare avanti. **Roberto Contessi**, presidente di Ance Udine, è stato tra i promotori della Construction Conference: inizialmente senza grandi pretese, ha compreso subito, dopo i primi incontri, che questa poteva essere la strada giusta per dare una svolta al comparto. «Elevando il livello della discussione - ha detto Contessi - possiamo giungere prima e da strade diverse al rilancio del nostro settore. La Construction Conference è importante perché può aiutarci a guardare avanti, ampliando il raggio a livello internazionale, per vedere la luce in fondo al tunnel, che c'è ma è ancora fioca (gli occupati calano ma solo dell'0,8% negli ultimi mesi). Il nostro obiettivo - conclude il presidente di Ance Udine - è avvicinarci all'uscita il prima possibile». (a.c.)

CONTROLLI E CERTIFICATI IN PRIMO PIANO

INNOVAZIONE TARGATA Ersa

L'AGENZIA SI CONFERMA PUNTO DI RIFERIMENTO PER IL SETTORE PRIMARIO
ECCO COME CRESCONO AGRITURISMI, BIOLOGICO E MARCHIO AQUA

Agenzia regionale che opera a sostegno dell'agricoltura regionale, con contributi di forte contenuto tecnico ed innovativo, l'Ersa si conferma come punto di riferimento per l'evoluzione necessaria al mondo agricolo e agroalimentare, in un sistema globale sempre più complesso. L'Ersa svolge anche il ruolo di Servizio fitosanitario regionale, fondamentale per il controllo di tutte le patologie presenti nelle coltivazioni locali, ma anche per il materiale vegetale che deve essere importato od esportato fuori dall'Unione europea. Vale la pena di conoscere qualche numero.

Controlli fitosanitari sull'import, export e riexport

L'importazione di prodotti vegetali da paesi fuori dall'UE avviene principalmente attraverso il porto di Trieste, dove opera uno staff dell'Ersa. Nel 2016 sono stati emessi 922 certificati fitosanitari su altrettanti stock di prodotti sia cerealicoli, come le sementi di mais e girasole (controllate nel complesso circa 22.000 tonnellate di sementi), sia di altra tipologia, come gli agrumi provenienti dalla Turchia o le patate dall'Egitto).

Il riexport si sostanzia nel 2016 in 186 certificazioni, che riguardano merce che arriva in regione da paesi fuori dall'UE e riparte per paesi sempre extra UE, quindi riguarda la funzionalità del porto di Trieste e l'efficacia dei previsti controlli.

L'esportazione fuori dall'UE riguarda in primis le barbatelle di vite, seguite da legnami vari, frutta come la mela e i kiwi ed a questo proposito sono stati redatti 2.267 certificati, su altrettanti blocchi di prodotti esportati dalla regione. Illustra il direttore dell'Ersa Stefanelli l'importanza del vivaismo viticolo regionale, dato che il Friuli vanta il 70% della produzione nazionale e il 40% della produzione mondiale di barbatelle. Ogni anno - ha aggiunto - i controlli fitosanitari interessano fino a 90-100 milioni di barbatelle".



Laboratori, lotta guidata integrata

Nei moderni laboratori Ersa sono stati analizzati 710 campioni di cereali (mais, frumento, orzo) per la ricerca di micotossine, oltre a 100 campioni di neocotinoidi del mais sospettati di essere tossici per le api. Ersa sostiene i produttori nella attività di lotta integrata, anche per il biologico, divulgando settimanalmente il bollettino di lotta guidata, pubblicato anche sul sito web dell'ente con indicazioni concrete su come intervenire. Inoltre l'agenzia provvede al rilascio dei patentini per l'acquisto e utilizzo dei prodotti fitosanitari e l'esercizio dell'attività di consulente.

Formazione tecnica, attività integrative

Nel 2016 l'agenzia ha organizzato oltre 100 incontri tecnici, tra visite in campo, convegni, corsi di formazione e informazione, seminari, ai quali hanno partecipato 5.900 persone. Interessanti i numeri relativi all'attività seguita dall'ERSA per gli agriturismi e le fattorie didattiche e sociali: i primi infatti sono in crescita con 658 aziende in regione che testimoniano un incremento costante, mentre si registra un vero e proprio boom dell'agricoltura biologica che raddoppia in pochi anni il numero degli operatori, che a fine 2016 erano più di 800. Al 31 dicembre 2016, le fattorie didattiche riconosciute da Ersa erano 111, le fattorie sociali 23.

Ersa all'estero

Ersa è sempre più anche uno strumento vicino al sistema aziendale e imprenditoriale, per sostenere la valorizzazione dei prodotti agroalimentari sui mercati italiano ed estero. Uno degli obiettivi prioritari, dunque, è farsi conoscere, in manifestazioni di primo livello, dove la presenza è realizzata anche in collaborazione con le Camere di commercio. Il 2017 è il secondo anno consecutivo di presenza negli store Eataly di New York, Chicago e Boston, ma anche la conferma di ProWein di Düsseldorf e a Vinexpo di Bordeaux. Poi tante e tante altre presenze in fiere e manifestazioni, in eventi organizzati da Ersa in Italia ed all'estero.

Marchio Aqua

Il marchio di qualità AQUA (Agricoltura, qualità, ambiente) per i prodotti alimentari, di proprietà della Regione, viene rilasciato in concessione d'uso normalmente ad aziende di trasformazione. Si tratta di certificazioni di filiera, ove a ciascuna concessione d'uso corrispondono diverse aziende agricole coinvolte nella produzione della materia prima. Attualmente sono 34 le aziende concessionarie, numero in continua crescita, mentre le aziende agricole complessivamente coinvolte nelle filiere certificate si contano a centinaia.

L'ASSESSORE REGIONALE SHAURLI

"UN ENTE FONDAMENTALE DA RAFFORZARE"



L'Ersa, agenzia regionale per lo sviluppo rurale, "è un ente fondamentale da rafforzare", secondo l'assessore regionale alle Risorse agricole e forestali, Cristiano Shaurli, al quale abbiamo chiesto di commentare i dati e i risultati relativi al 2016. "In questi ultimi anni, l'Ersa si è trasformata - afferma Shaurli -, per tenersi sempre al passo con i tempi".

Quali le attività svolte in campo fitosanitario?

"Sono numerose: dal controllo dell'import e dell'export, fino al monitoraggio e alla ricerca di soluzioni per le nuove problematiche che arrivano da organismi alloctoni ogni anno diversi, come la cimice marmorata asiatica, e molti altri".

Ersa è stata utile per cogliere nuove opportunità?

"Certamente. Negli ultimi cinque anni, per esempio, l'export vitivinicolo è aumentato del 52%, e la nostra Ribolla Gialla è stata dichiarata come il vitigno in maggior crescita in tutt'Italia. Poi abbiamo ottenuto, dopo quarant'anni, la Doc Friuli, quindi l'unità di filiera. Abbiamo fatto un grande investimento sul Montasio, sui formaggi di malga e sulle latterie turnarie".

E in quanto a sperimentazione?

"Ersa svolge attività di sperimentazione in campo, che aiutano cambi culturali, restando al passo con le più moderne innovazioni nel settore primario. Inoltre incamera risorse, ricevendo le royalties per le varietà, ad esempio, di soia selezionate al suo interno".

Quale impegno sul versante Aqua?

"Ersa ha un ruolo fondamentale sia nel mantenere la squadra dei produttori, sia nel rapporto con la comunità europea, sia nella promozione di quel km zero a disposizione delle nostre imprese, in primis dei cittadini consumatori".

Ersa ha assunto anche un forte ruolo educativo?

"Sì, perché siamo convinti che si debba sempre più partire dalla didattica e lo faremo partendo dal biologico anche nelle scuole da quest'anno".

Che futuro vede?

"Per le competenze e il ruolo che ha in termini di controlli fitosanitari, di sicurezza alimentare e di supporto al nostro comparto agricolo, ma anche in termini di progettazioni europee, credo che l'Ersa sia un ente che va rafforzato sia in termini di crescita professionale, sia in termini di personale".

CONTROLLI FITOSANITARI

922 certificati emessi sui prodotti importati in Friuli Venezia Giulia
2.267 certificati sui prodotti esportati dalla regione
90-100 milioni di barbatelle da vite controllate ogni anno (export)
186 certificati per i prodotti riesportati dalla regione verso Paesi extra Ue

LABORATORI

710 campioni di cereali (mais, frumento, orzo) analizzati per la ricerca di micotossine
100 campioni di neocotinoidi del mais sospettati di essere tossici per le api

ATTIVITÀ FORMAZIONE/DIVULGAZIONE

100 incontri tecnici, tra visite in campo, convegni, corsi di formazione e informazione
5.900 partecipanti

AGRITURISMI E FATTORIE DIDATTICHE/BIOLOGICO

658 aziende agrituristiche in regione
+8% crescita nell'ultimo anno
802 operatori dell'agricoltura biologica Al 31 dicembre 2016,
111 fattorie didattiche e 23 fattorie sociali riconosciute da Ersa

MARCHIO AQUA (agricoltura, qualità, ambiente)

8 disciplinari tecnici di produzione: asparago bianco (2012 - rivisto nel 2016), trota iridea e salmerino (2013), mela (2013), carne suina (2014), latte crudo vaccino e derivati (2014), patata (2014), vongole e cozze (2015), miele (2017)
34 Concessioni d'uso rilasciate dal 2013 a oggi
Per disciplinare di produzione: 3 asparago bianco, 2 trota iridea e salmerino, 3 mela e derivati, 15 carne suina, 8 latte crudo vaccino e derivati, 2 patata, 1 vongole veraci e cozze

IL PROGETTO DI RICERCA DELL'AZIENDA PUNTO DI RIFERIMENTO IN BIOEDILIZIA

CASA ZERO BARRIERE

BIOHAUS PRESENTA L'APPLICAZIONE CHE RENDE L'ABITAZIONE ACCESSIBILE AL MEGLIO PER TUTTI



Il progetto di ricerca denominato Casa Zero Barriere e guidato da Biohaus, azienda friulana leader nel settore delle ville in bioedilizia, è stato ideato con l'obiettivo di individuare i requisiti di accessibilità di un'abitazione, per consentire la fruibilità dell'ambiente domestico a chiunque lo abiti, anche nel corso del tempo, quando cioè le esigenze motorie possono cambiare. L'idea, nata da **Patricia Araya**, cofondatrice di Biohaus - azienda

che ha finanziato il progetto - ha l'obiettivo di creare uno strumento che permetta di progettare e testare abitazioni che siano a tutti gli effetti accessibili e sicure indistintamente per tutte le persone, inclusi bambini, anziani o persone con disabilità. Questo ha portato alla realizzazione di un'applicazione per dispositivi mobili - anche in versione per non vedenti - che attraverso un percorso a quiz che parte dall'esterno dell'abitazione fino all'analisi di ogni singolo

ambiente, permette di "testare" le caratteristiche di un progetto o di una casa esistente per valutarne il livello di accessibilità.

Il progetto ha richiesto la formazione di un tavolo tecnico guidato dall'AD di Biohaus **Sandro Gennaro**, a cui hanno preso parte professionisti specializzati in materia, come gli architetti **Marco Baldanello** e **Debora Zampa** ed autorevoli istituzioni, quali l'Università di Udine, dipartimento di ingegneria civile e architettura e la consulta regionale dei disabili e delle loro famiglie che, con il proprio centro di riferimento sulle barriere architettoniche, hanno dato un prezioso contributo al progetto. L'App è stata progettata e messa a punto da ideo Creative Network.

Lo strumento offre inoltre la possibilità di individuare le soluzioni per risolvere i problemi di accessibilità, suggerendo prodotti e soluzioni esistenti sul mercato ed offerti da aziende specializzate nel settore.

www.biohaus.it Biohaus è presente per appuntamenti in via Marconi 81/a Tavagnacco, in provincia di Udine. Telefono 0432 299792. Mail: info@biohaus.it

GLI INVESTIMENTI SI SONO ATTESTATI A 6 MILIONI DI EURO

BLUENERGY RAFFORZA LA CRESCITA FATTURATO OLTRE I 200 MILIONI

Il Gruppo Bluenergy continua a crescere rafforzando radicamento sul territorio e solidità finanziaria.

I risultati economici consolidati al 30 giugno 2017 toccano i 203,5 milioni di euro di fatturato con un +15,7% (+27,6 milioni) rispetto all'anno precedente. La crescita organica accompagnata ad una crescita per linee esterne, che nell'ultimo esercizio ha riguardato l'acquisizione della Rettagliata Gas e Luce Spa, azienda storica del contesto commerciale milanese, rappresentano le leve dello sviluppo dell'ultimo anno.

L'Ebitda del Gruppo si attesta a 25,1 milioni di euro con un incremento dell'8,8% rispetto all'esercizio precedente.

Cresce anche la posizione finanziaria netta che al 30 giugno ammonta a 18,3 milioni (+ 7,2 milioni) a seguito di una generazione di flussi di cassa positivi dopo aver finanziato anche gli investimenti del periodo che complessivamente si sono attestati a 6 milioni.

"Gli importanti traguardi raggiunti nell'esercizio - commenta il direttore generale **Alberta Gervasio** - sono il frutto di una forte determinazione e coerenza mantenuta nel tempo in un contesto di mercato sempre più sfidante. Decisamente positive sono, inoltre, anche l'attività delle aziende del Gruppo operanti su temi di riqualificazione ed efficienza

energetica sia elettrica che termoidraulica. Tematiche, quest'ultime, sulle quali il Gruppo intende puntare rafforzando la sua presenza sia a livello locale che nell'ambito del territorio milanese."

Si intensifica per vocazione aziendale anche l'impegno nel sostenere iniziative che contribuiscono alla crescita culturale e sociale del territorio con importanti investimenti in Corporate Social Responsibility: sono al via, infatti, due progetti di grande interesse in collaborazione con il Coni Fvg e con la Onlus Vicini di Casa di Udine.



Il direttore generale Alberta Gervasio

IN CIFRE

IL BOOM IN 15 ANNI: DODICI SPORTELLI E 134 DIPENDENTI

ANNO FONDAZIONE:

2002

FATTURATO:

203,5 MILIONI DI EURO

EBITDA:

25,1 MILIONI DI EURO

DIPENDENTI:

134

SPORTELLI IN FVG:

12

FESTEGGIATO L'ANNIVERSARIO CON 200 OSPITI A REMANZACCO

DOLCI SAPORI DA 50 ANNI

SCARBOLO ZUCCHERI È DIVENTATO PUNTO DI RIFERIMENTO NEL SETTORE DEL CONFEZIONAMENTO DI QUESTO ALIMENTO

Da cinquant'anni Scarbolo Zuccheri offre ai propri clienti dolcezza con cura e dedizione, accompagnandoli sin dalle prime ore del mattino lungo tutta la giornata. Non è difficile, infatti, trovare i riferimenti dell'azienda sulle bustine di zucchero che ogni giorno apriamo per gustarci il nostro espresso al bar, o nelle confezioni da kg che troviamo sui bancali del supermercato. La storia aziendale di Scarbolo Zuccheri incomincia nel lontano 1967 ed oggi, grazie a passione e professionalità, questa realtà è diventata un punto di riferimento in tutto il Nord Italia nel settore del confezionamento e della commercializzazione dello zucchero. L'azienda friulana ha voluto festeggiare questo importante traguardo venerdì 13 ottobre 2017, chiamando a raccolta dipendenti, clienti, fornitori ed istituzioni locali ed organizzando una piacevole serata in cui i circa 200 ospiti hanno potuto ripercorrere i passi compiuti e gli obiettivi raggiunti

dall'azienda in questo lustro di attività.

Eleonora Scarbolo, socio e direttore commerciale di Scarbolo Zuccheri, ricorda: "Ho iniziato questa avventura con mio padre Gino il 1° giugno del 1967, rilevando una piccola attività di commercio all'ingrosso di zucchero nelle vicinanze della stazione ferroviaria di Udine; oggi lo scenario è completamente cambiato: insieme a mio fratello Eugenio, a sua moglie Daniela ed ai nostri figli Lorenzo e Marilda, ci siamo spostati a Remanzacco, in una superficie di oltre 3 mila metri quadrati in cui abbiamo investito e continuiamo ad investire per dare ai nostri clienti un servizio sempre più professionale, riuscendo a gestire ogni anno circa 9 mila tonnellate di zucchero tra bustine, confezioni da 1kg, 25kg, 50kg e bigbag."

Quantitativi che soddisfano gli oltre 1.500 clienti dell'azienda in Italia e all'estero - dalla GDO alle torrefazioni, dal settore Ho.Re.Ca., alla distribuzione automatica fino ai laboratori artigiani - e che, insieme ad un'attenta gestione aziendale, hanno permesso a Scarbolo Zuccheri di raggiungere un fatturato di 7 mio di Euro nel 2016. Un risultato che deriva sia dai recenti investimenti fatti per aumentare la capacità produttiva e per aggiornare il parco macchine, sia dall'impegno dei propri collaboratori, ai quali la famiglia Scarbolo ha voluto fare un plauso speciale.



UN CHATBOT PER GLI ACQUISTI BOFROST SPERIMENTA LA SPESA INTELLIGENTE

È nata un'intelligenza artificiale per gestire l'acquisto dei prodotti Bofrost. Fa ricerche sui prodotti, risponde alle domande sugli ingredienti, registra gli ordini e dà informazioni su spedizione e consegna. Il tutto con lo smartphone, perché il dialogo fra il cliente e il chatbot avviene attraverso Telegram, la popolare app di messaggistica istantanea.

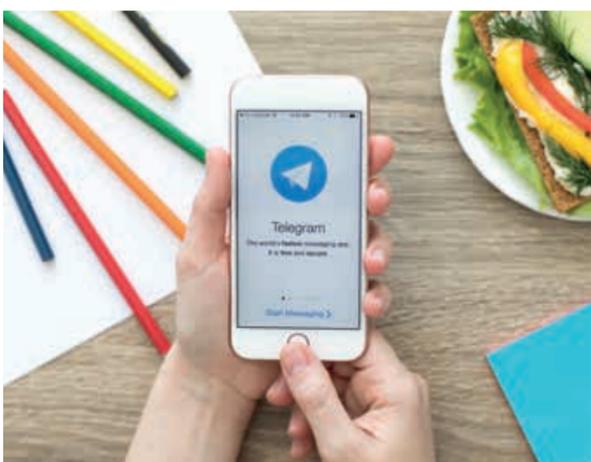
Un chatbot che ha poco più di un anno, ma ha già fatto passi da gigante: progettato durante una hackathon indetta da Bofrost nell'estate 2016, nei mesi seguenti ha preso vita quando i suoi ideatori -tre giovani sostenuti da Bofrost e Talent Garden Pordenone- hanno fondato una start-up, A Cute Robot.

«Bofrost è sempre alla ricerca di canali innovativi per raggiungere la clientela -commenta **Gianluca Tesolin**, amministratore delegato di Bofrost-. Finanziando una start-up giovane, portiamo in azienda idee fresche e un modo nuovo di pensare. Un'opportunità importante per sviluppare servizi rivolti alla nostra clientela Business Food (cioè dove i dipendenti, per i pasti, si avvalgono dei prodotti e servizi Bofrost) e poi, successivamente, per i clienti privati. Per la prima fase di test ci siamo rivolti a due partner friulani: A2Bgroup, di Udine, e Talent Garden Pordenone».

Giovanni Abelli, fondatore e Ceo di A2Bgroup, dichiara: «Questo progetto è nelle nostre corde di società di consulenza direzionale che supporta start-up. L'innovazione dei modelli di business grazie al digitale è un tema chiave per noi. Per proporre innovazione bisogna mettersi anche dalla parte del cliente, che la testi direttamente nella vita di tutti i giorni». **Marinella dalla Colletta** è la manager che amministra il gruppo di acquisto di Talent Garden Pordenone «TAG è il partner naturale per questo progetto -ricorda-. Abbiamo progettato con Bofrost l'hackathon che ha dato il via a questa realtà e siamo quindi l'attore più corretto per partecipare alla fase di test».

A spiegare come un chatbot può facilitare gli acquisti sono i suoi tre "papà", i fondatori di A Cute Robot **Niccolò Zamborlini**, **Carlo Nicolò Drigo** e **Maksim Sinik**. «Si tratta di un nuovo canale di vendita che si affianca agli altri adottati da Bofrost -spiegano i tre startupper-. Il suo compito è di facilitare l'accesso ai prodotti e servizi Bofrost da parte di nuovi utenti e di semplificare l'esperienza d'acquisto, portandola in uno strumento d'uso comune come lo smartphone, attraverso una modalità di comunicazione sempre più diffusa, l'Instant messaging».

Il chatbot è un interlocutore virtuale che aiuta a fare acquisti condivisi, aggregando gli ordini di un gruppo di persone (chiamato "cliente sciame").



IL RISTORANTE È STATO INAUGURATO UN ANNO FA

"QUI SI MANGIA FRIULANO" ANCHE A VIENNA

CONSEGNATA LA TARGA A "LA PERGOLA OSTERIA FRIULANA"
GIÀ OTTIME RECENSIONI PER IL LOCALE DELLA CAPITALE AUSTRIACA

Quando si dice "Qui si mangia friulano", il "qui" potrebbe essere anche nel cuore di Vienna. Succede, se si va da "La Pergola Osteria Friulana", dove ad accogliere gli avventori ci sono i coniugi **Giuliano e Maria Paulin**. Da oggi c'è anche il sigillo ufficiale, perché il presidente della Camera di Commercio e Confcommercio Udine **Giovanni Da Pozzo**, ha consegnato alla coppia la targa originale, assieme al vicepresidente della Provincia **Franco Mattiussi**, che li conosce da una vita, avendo loro gestito in precedenza l'omonimo locale ad Aquileia.

Ora andranno a esporre la Targa all'ingresso del locale della capitale austriaca: niente di meglio per festeggiare il primo anno di attività, un anno esatto il 1° ottobre che, come hanno confermato Giuliano e Maria, «è andato davvero benissimo, oltre le aspettative», con clienti che subito si sono fidelizzati, «perché sanno che da noi trovano cose davvero friulane e con prodotti tutti acquistati da noi in Friuli, una regione che gli austriaci e i viennesi in particolare conoscono e amano molto. Da noi sanno di trovare l'autenticità dei nostri sapori, della nostra

I TITOLARI: "DA NOI SANNO DI
TROVARE L'AUTENTICITÀ DEI
NOSTRI SAPORI, DELLA NOSTRA
CUCINA SEMPLICE MA SEMPRE
CURATA E GUSTOSA"

cucina semplice ma sempre curata e gustosa, tanto che - conferma Giuliano - abbiamo già ottenuto ottime recensioni in alcuni giornali della capitale». Giuliano ha lavorato un paio d'anni come enologo in Austria prima di avviare la sua osteria: «appena siamo entrati nel locale, abbiamo capito immediatamente che era ciò che stavamo cercando e abbiamo voluto realizzare il nostro sogno. Tutta la famiglia si è trasferita nella capitale. Siamo molto indaffarati, ma lavoriamo con piacere, perché i nostri clienti sono attenti e felici di scoprire i segreti della cucina friulana originale, dal frico, davvero il più apprezzato di tutti i piatti, fino al toç in braide con la farina "ros di Aquileia", alla "broade e muset", la pasta artigianale, i prosciutti, i formaggi e i vini del Friuli e tantissimi altri



Il sigillo è stato consegnato ai coniugi Giuliano e Maria Paulin dal presidente della Cciaa Da Pozzo e dal vice presidente della Provincia Mattiussi

piatti tradizionali cucinati solo con prodotti di stagione, che acquistiamo sempre personalmente da produttori friulani di fiducia».

La Targa "Qui si mangia friulano" è un'iniziativa che va proprio a premiare l'autenticità della cucina, dei prodotti e dei sapori friulani nella proposta dei ristoranti, tanto "in casa", quanto fuori dai confini regionali. La Camera di Commercio ne ha consegnate in regione un centinaio mentre sono solo tre quelle all'estero, di cui due in Europa: al ristorante "La Piazza" di Belgrado, negli Stati Uniti all'Enoteca Poscol di Houston (Texas) e ora quest'ultima a La Pergola di Vienna.

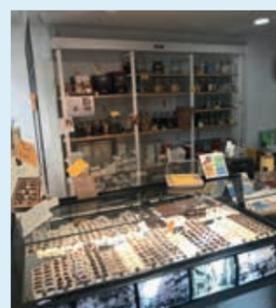
TRA LE SPECIALITÀ PRALINE, TAVOLETTE, TARTUFI E CREMINI

UN ANGOLO DEDICATO AL MONDO DEL CACAO



TESORI FONDENTI È IN VIA MANIN DA OTTOBRE DEL 2016
NEL BANCO E TRA GLI SCAFFALI IL CIOCCOLATO DI ALTA QUALITÀ

Praline, piccoli gioielli finemente decorati dal sapore inconfondibile. Decine e decine di tavolette di raffinata qualità e ancora tartufi, dragées, cremini. Se il cioccolato è protagonista nelle vetrine di Parigi, sfilando anche sulle passerelle milanesi e vantando in tutto il Paese aziende artigianali d'eccellenza, anche Udine può ritenersi fortunata a ospitare un angolo tutto dedicato al mondo del cacao. Un anno fa, proprio a ottobre del 2016, l'architetto e designer Matteo Della Rossa decide di seguire la propria passione per il cioccolato artigianale di alta qualità e apre, aiutato saltuariamente dalla moglie Raffaella, il negozio "Tesori Fondenti", in Via Manin, a due passi da piazza Libertà. «La passione per il cioccolato nasce da lontano - spiega il titolare -, ma recentemente ero affascinato dalla quantità e qualità delle tavolette e praline che trovavo nelle grandi città come Milano o Parigi. Mi sono chiesto come mai non le potessimo avere anche a Udine e ho pensato che la complessità dei sapori del cioccolato potesse avvicinarsi al mondo del vino, molto più conosciuto e apprezzato da noi friulani». Così ha messo in piedi la propria attività, con l'obiettivo di diventare specialista del prodotto e promotore anche di una certa "cultura del cioccolato", tra incontri e degustazioni.



«Faccio grande attenzione a selezionare i miei fornitori per poter avere dei prodotti di qualità altissima - aggiunge Della Rossa -, in molti casi premiati a livello internazionale come migliori cioccolati al mondo. Tra le specialità ricordo la pralineria sfusa di Amedei, l'assortimento di tavolette di massa di cacao 100%, le fave di cacao tostate, il cioccolato modicano di Donna Elvira,

il raffinato cioccolato ecuadoriano di Pacari, i caffè speciali di Gianni Frasi». E anche se il primo approccio al prodotto di qualità è il momento più difficile, spesso per i prezzi non competitivi come quelli che propongono le grandi industrie dolciarie, il settore "si difende". «Non è semplice scalfire le obiezioni di prezzo dovute al fatto che in supermercato ci propongono sempre cioccolato a prezzi stracciati - è la riflessione del titolare -. Quando però il cliente assaggia qualche prodotto comprato nel mio negozio difficilmente torna indietro, infatti la migliore forma di pubblicità, per me, è il passaparola. La mia clientela, se è soddisfatta - conclude - parla bene di me e fa

in modo che altre persone mi vengano a trovare. È un processo lento, ma inevitabile per affrontare un mercato esigente come quello attuale».

Giulia Zanello

LEADER NELLA LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DI ABRASIVI

DURI E RESISTENTI ANCHE ALLA CRISI

LA NASTROTECNICA È PRECURSORE NEL TRIANGOLO DELLA SEDIA PRIMA DI ALTRI HA PUNTATO SULLA QUALITÀ DEL SERVIZIO

Un'azienda familiare che formalmente è alla seconda generazione, ma che per certi aspetti è già alla terza: così si può definire Nastrotecnica, impresa di Manzano che trasforma e vende abrasivi flessibili per legno, metallo e qualsiasi altra superficie, e che in tempi più recenti ha aggiunto anche i collanti alla sua sfera di attività. «L'azienda è nata nel 1979 da un'idea di mio padre Alvaro - racconta **Emauele Beltramini** - ma le macchine erano uscite dall'azienda di mio nonno, che costruiva attrezzature per la lavorazione del legno. Così è nata Nastrotecnica; e io posso dire di essere cresciuto a pane e carburo di silicio» osserva scherzosamente, citando uno dei minerali più usati nel settore.

Nastrotecnica era nata dalla necessità di rispondere in maniera rapida e flessibile, come precursori dell'odierno just in time, alle esigenze dell'allora florido triangolo della sedia; oggi però, osserva Beltramini, non è più così, e l'azienda è evoluta di conseguenza. «Ora il mercato, più che la rapidità che pur rimane importante, richiede la qualità del servizio. Ricordo che quando sono entrato in azienda nel 1998, appena diciottenne, chi esibiva una preparazione tecnica era visto quasi con diffidenza; ora invece è molto apprezzato il fatto di poter ricevere anche una consulenza, tanto che i corsi che ho frequentato sia in Italia che all'estero presso aziende di rilievo come SIA (Swiss Industry of Abrasive) si sono rivelati uno dei maggiori punti di forza».



Una competenza apprezzata non solo dai clienti, ma anche da altre aziende del settore: «Nastroflex, una delle maggiori imprese del comparto, si è appoggiata a noi per avere un agente tecnicamente preparato sul territorio; e anche Collanti Concorde, altro nostro ambito di attività, ha avviato con noi una collaborazione per quanto riguarda lo sviluppo di incollaggi tecnici di ultima generazione. Così come è nata un'altra partnership con Verinlegno, azienda Toscana che produce vernici per mobile, come rivenditore e agente nella zona».

La clientela di Nastrotecnica è distribuita sia localmente che nel resto d'Italia e nei vicini Balcani, con clienti stabili che coprono i più svariati settori industriali: oltre a legno e metallo, il navale e la strumentazione aerospaziale.

Nel futuro di Nastrotecnica ci sono in primo luogo le nuove generazioni: «Stiamo aumentando la nostra forza lavoro assumendo giovani - riferisce Beltramini - con l'obiettivo di essere più presenti sul territorio, fornendo un valido supporto ai clienti per quanto riguarda tutto il settore tecnico ed anche oltre. Infine, riteniamo strategico il fatto di continuare a portare avanti politiche di partnership con aziende di rilievo, così da porci come punto di riferimento in Regione». [Chiara Andreola](#)



CDA E BIOFARMA

FRU-VEG DRINK, L'ESTRATTO DI FRUTTA PRONTO IN UN ATTIMO



Il momento della pausa si arricchisce di salute e gusto grazie a un nuovo progetto che vede protagonista la Cda di Talmassons. L'azienda friulana è ora in grado di assicurare la diffusione di uno speciale integratore alimentare, nato dalla partnership con Biofarma SPA attraverso la messa a punto di distributori automatici ad hoc che tradizionalmente erogano solo bevande calde.

«Quando Biofarma mi ha contattato per condividere questo progetto, - racconta **Fabrizio Cattelan**, amministratore delegato di Cda - ho accolto con grande entusiasmo l'idea di un integratore alimentare a base di frutta e verdura da scegliere attraverso il distributore automatico e quindi servito direttamente nel bicchiere come alternativa al caffè. Da parte nostra abbiamo messo al lavoro uno staff tecnico che ha saputo valorizzare il prodotto e presentarlo al meglio. Il risultato - conclude Cattelan - è una bevanda concentrata ben dosata e ben emulsionata, che esce fresca e pronta da bere».

Fru-Veg Drink è a tutti gli effetti un integratore alimentare tutto naturale composto da estratti di frutta e verdura con vitamine e minerali. Il concentrato di frutta e verdura, sviluppato dal R&D Lab di Biofarma, è un mix di benessere e salute, realizzato con una formulazione speciale, ora in fase di brevettazione, in grado di preservare tutte le preziose proprietà nutrizionali degli alimenti che lo compongono. Ideale per ridurre la stanchezza e l'affaticamento, e ricco di preziose proprietà antiossidanti della curcumina, del mango e del melograno, si rivela un prezioso alleato per il benessere globale capace di soddisfare anche il palato.

ALL'EDIZIONE 2017 DELL'ADI DESIGN INDEX

ANCHE LE MACCHINE DA FITNESS IN GARA PER IL COMPASSO D'ORO

IL BRAND CANALI SYSTEM DELLA NORD GROUP SELEZIONATO PER LA MOSTRA DEL DESIGN A MILANO

È stata inaugurata il 9 ottobre a Milano - presso il Museo della Scienza e della Tecnica - la mostra dei prodotti selezionati per l'edizione 2017 dell'Adi Design Index, la pubblicazione annuale di ADI Associazione per il Disegno Industriale che raccoglie il miglior design italiano messo in produzione, selezionato dall'Osservatorio permanente del Design Adi.

Fra i prodotti selezionati - che concorrono al Compasso d'Oro, il più antico ma soprattutto il più autorevole premio mondiale di design - le nuovissime macchine auxotoniche centrate su un sistema a "rotazione posturale" che permette di mantenere costante il lavoro muscolare evitando ogni problema alla colonna vertebrale frutto degli studi di riprogrammazione posturale concepiti e messi a punto dal professor Vincenzo Canali.

Prodotte da Nord Group, realtà udinese leader nella produzione e assemblaggio di macchine ed impianti complessi, che con il brand Canali System prosegue il progetto di diversificazione, le nuove macchine da fitness sono state progettate per coniugare tecnica e design, in una straordinaria sintesi di funzionalità, ergonomia, armonia e bellezza.

Espressione di un made-in-Italy d'eccellenza, sono firmate da **Massimo Farinatti**, che per Canali System ha disegnato forme

che parlano di affidabilità posturale, facilità d'uso, controllo del movimento, forza ed essenzialità.

Gli attrezzi Canali Systema sono dotati di un sistema a "rotazione posturale" che permette di mantenere costante il lavoro muscolare in ogni range di esecuzione, evitando qualsiasi problema alla colonna vertebrale. Un concetto completamente nuovo di fitness nato dal rivoluzionario approccio scientifico-motorio messo a punto da Vincenzo Canali che vanta una pluriennale esperienza maturata a stretto contatto con atleti di diverse discipline. Un concept unico che unisce, per la prima volta, l'allenamento auxotonico e quello posturale. «Il metodo Canali è una filosofia che si traduce in un approccio completamente nuovo, non semplicemente in un marchio e in un insieme di macchine. È un modo realmente nuovo di fare fitness - commenta Canali-. Questo nuovo metodo auxotonico comprende e supera quello tradizionale isotonic in quanto si avvale di un sistema di lavoro che va dalla base posturale allo sviluppo della forza. Le nostre macchine, che vantano specificità uniche, coprono il 100% delle caratteristiche e delle funzioni di quelle tradizionali, eguagliandole e superandole dal punto di vista funzionale. Il metodo Canali è un sistema globale che non richiede alcuna integrazione con macchine per la forza».



Laureato in architettura con il professor Marco Zanuso, quando ancora la sua cattedra si chiamava "Progettazione artistica per l'industria", Massimo Farinatti - la firma di queste nuovissime macchine - ha iniziato il suo percorso professionale durante gli studi, operando come freelance presso studi ed atelier di spicco della realtà creativa milanese. Nel tempo, ha focalizzato la sua attività nel design del Wellness, collaborando con le maggiori aziende del settore per dar vita nuove tipologie di prodotto, così come a nuovi modi di vivere l'ambiente domestico.

Ha insegnato Industrial Design presso l'International College of Design and Arts, la Camera della Moda e la Scuola Politecnica di Design. Dal 1983 è socio ADI dove, negli anni, ha ricoperto diversi incarichi.

I suoi progetti declinano aspirazioni e desideri dei clienti in progetti sostenuti da una rigorosa base metodologica e da una solida visione di risorse e tecnologie disponibili, dando vita a prodotti destinati a durare nel tempo.

GIOVANE IMPRENDITORE

ELEONORA CHINCHIO E IL LABORATORIO DI SCIROPPI

Dinamica, versatile e particolare. Queste tre qualità caratterizzano l'azienda agricola "Risveglio natura" di **Eleonora Chinchio**.

Da alcuni mesi la giovane imprenditrice, classe 1989, ha attivato il suo laboratorio per la preparazione di marmellate, sciroppi, essiccazione di frutta e verdura, in una bella realtà rurale nel comune di Cassacco.

Un luogo rilassante, appartato e lontano dal traffico, immerso nella natura, dove i genitori avevano avviato l'azienda agricola diversi anni fa.

E proprio nell'azienda di famiglia - di indirizzo zootecnico - Eleonora si avvicina ben presto al mondo della natura. Ma più degli animali, sono le erbe officinali a catturare il suo interesse fin da piccola.

Passione che la spinge un anno fa a prendere le redini dell'azienda familiare portando avanti un nuovo indirizzo con coltivazioni dedicate.

"L'azienda di famiglia - ha spiegato Eleonora - aveva un indirizzo zootecnico. Fin dai tempi della scuola avevo l'interesse per le officinali.

Tuttavia, ho seguito un percorso di studi diverso. Dopo il liceo linguistico, ho intrapreso un percorso accademico di tipo economico e ora sono laureanda in economia aziendale presso l'Università di Udine".

Nelle attività in campagna collabora il padre, mentre nel laboratorio si avvale dei preziosi consigli della madre, appassionata di trasformati vegetali di tradizione germanico-svizzera. Un esempio?

La ricetta della madre è fonte di ispirazione per la preparazione dello sciroppo di sambuco.

Quale è il prodotto di cui va più

fiera? "Lo sciroppo di menta" risponde Eleonora. Colore e sapore sono assolutamente diversi da quelli tradizionali. "Chi lo ha provato - ci confida Eleonora - è stato molto soddisfatto". Apprezzamento della clientela anche per i prodotti con i 3 ribes (rosso, nero e bianco) e con le more.

Il prodotto più particolare?

"Lo sciroppo di Monarda Dydima - risponde - si tratta di una vera particolarità molto piacevole, a base di una pianta aromatica molto diffusa nel Nord America". Con un aroma simile al bergamotto.

Quali sono state le principali difficoltà nella fase iniziale?

"Le procedure burocratiche - ha spiegato Eleonora - sono state piuttosto lunghe. A livello organizzativo è stato faticoso adempiere alle normative richieste per avere tutte le varie autorizzazioni". Ma il sogno si è avverato: il laboratorio, un piccolo spaccio annesso, la partecipazione ai primi mercati contadini e l'interesse di alcuni negozi e b&b ad avere i suoi prodotti.

Ed entro un paio d'anni entreranno in produzione anche dei nocciolati, impiantati su due ettari di terreno. **Mara Bon**



IMPRENDITORE STRANIERO

MIRIAM IBARRA E LA MUSICA COME INTEGRAZIONE



"Musicabile" è il nome del progetto che sta sviluppando in collaborazione con l'associazione culturale Lab Arbe Garbe, rivolto ai bambini. "Una metodologia innovativa - spiega -, che attraverso giochi musicali potenzia le abilità dei piccoli di tipo matematico e metalinguistico". "Usando la musica come linguaggio - aggiunge - è possibile ottenere dei risultati inarrivabili con la sola parola". **Miriam Ibarra**, 34 anni, cittadina italiana, messicana d'origine, ha trovato in Friuli un terreno fertile per sviluppare una passione che è diventata una libera professione. "La mia figura è nuova in questa regione, ed è denominata tutor dell'apprendimento".

Nata a Città del Messico, ha studiato Medicina e chirurgia a Pachuca. Qui ha incontrato l'amore della sua vita, un giovane udinese, Giampiero. "Ci siamo sposati in Friuli nel 2008 - racconta Miriam - e oggi abbiamo una bimba di 3 anni, Sofia".

Prima di diventare tutor dell'apprendimento, Miriam si è laureata

in educazione professionale all'Università di Udine, e poi ha iniziato a mettere in pratica le competenze offrendosi per servizi extrascolastici di doposcuola. "Ho lavorato con moltissimi bambini - afferma -, appassionandomi a un aspetto particolare, quello delle difficoltà che molti piccoli incontrano". E così la dottoressa Ibarra si è iscritta a un master in "Difficoltà e disturbi specifici dell'apprendimento", si è formata ulteriormente frequentando i corsi di glottodidattica speciale a Ca' Foscari e al CPPP, centro psico-pedagogico per la pace di Treviso, ha studiato per diventare "mediatrice linguistico culturale".

Un'attività che Miriam comunque ha svolto per anni e continua a svolgere in tante scuole di tutta la regione. Da questa esperienza consolidata è nato il progetto per bambini con difficoltà di apprendimento dovuti alla lingua (nel caso dell'inserimento scolastico di minori stranieri), ma anche a diversi altri motivi, come dislessia, disgrafia, discalculia. "Ha preso il via Musicabile - fa sapere la libera professionista -, un percorso che stiamo portando avanti con i musicisti di Lab Arbe Garbe, e tra poco partirà anche un progetto nuovo, "Imparabile", sviluppato insieme con l'associazione 'Le Foglie' di Bertolò. Un doposcuola specialistico per bambini con difficoltà e disturbi dell'apprendimento, basato - sottolinea Miriam -, su giochi di potenziamento e, speriamo, esportabile in altri comuni".

Inoltre, Ibarra è docente del centro studi Erickson di Trento, dove si dedica, su piattaforma online, alla formazione degli insegnanti in materia di didattica della lingua italiana a bimbi stranieri. Per contattare Miriam Ibarra, arbegarbelab@gmail.com, tel. 3929588117. **Alberto Rochira**



DONNA IMPRENDITRICE

ALESSANDRA MARTIN, LA DESIGNER DEI MATRIMONI

Ogni matrimonio porta con sé non solo una scelta di vita importante ma anche mesi di organizzazione, pianificazione e cura di ogni dettaglio per rendere quella giornata perfetta.

Lo sa bene **Alessandra Martin** che, con il suo laboratorio Grafica&Artigianato, si è specializzata proprio in wedding design.

Classe 1989, dopo l'Istituto d'arte e l'Accademia delle belle arti di Venezia per il triennio in grafica d'arte, si è formata professionalmente collaborando come grafica freelance per alcune agenzie di comunicazione. "Dopo questa esperienza ho deciso di mettermi in proprio a tutti gli effetti anche grazie al progetto Mani di Confartigianato", racconta Alessandra. Il progetto Mani, infatti, offre ai giovani tra 14 e 35 anni un'opportunità concreta di avvicinarsi al fare impresa: un corso formativo che prepara a sviluppare la propria idea ed affronta le nozioni di base come le forme giuridiche d'azienda, il marketing, l'e-commerce, la gestione economica.

Alessandra ha creato Grafica&Artigianato nel gennaio del 2014: è un piccolo laboratorio creativo che realizza progetti creativi di graphic design (comunicazione visiva per le aziende), artigianato (oggetti decorati a mano) ed è specializzata in wedding design (immagine per matrimoni). "Ho iniziato con quelli dei miei amici e adesso i



matrimoni sono il fulcro della mia impresa: tutto parte dall'incontro con gli sposi per ascoltare l'idea che hanno in mente per il loro giorno perfetto, le loro richieste, lo stile, i colori, i materiali che amano. Spesso si crea un rapporto di fiducia e di amicizia. Da qui nasce la fase creativa: sviluppo tutto da zero in modo originale, curando ogni dettaglio e confezionando tutto a mano".

Lo stile scelto per il matrimonio fa sviluppare di conseguenza partecipazioni, porta riso, porta confetti, confezioni per le bomboniere, libretti per la celebrazione. Da non dimenticare il tableau de mariage, il pannello che all'ingresso della sala dà tutte le indicazioni su posizione e composizione dei tavoli. Il più strano? "Quello ideato per il matrimonio rock: - ricorda Alessandra - partecipazioni color lavagna e un tableau fatto di tanti porta-pass da tenere al collo, proprio come quelli per accedere ai concerti, su cui compariva nome e tavolo di ogni invitato". Da sposi a sposi: il lavoro di Alessandra si sviluppa soprattutto grazie al passaparola di chi partecipa ai "suoi" matrimoni, ne ha fatti circa 80 negli ultimi anni. La promozione passa attraverso il sito web graficaeartigianato.blogspot.it, la pagina Facebook e il portale matrimonio.com attraverso cui arrivano richieste da tutta Italia, persino dalla Puglia. **Francesca Gatti**

LA RUBRICA ETICA&ECONOMIA

ETICO È LOTTARE, SEMPRE

POSSIAMO TORNARE A PARLARE DI OTTIMISMO E FELICITÀ
IL NOSTRO È UN TERRITORIO CHE OFFRE RISORSE. BISOGNA SFRUTTARLE

In questi ultimi mesi del 2017 una cosa possiamo dirla: ci siamo quasi! La luce alla fine del tunnel c'è e si vede. Speriamo ci "accechi" quanto prima possibile illuminando radiosamente il nostro futuro che deve basarsi su un operoso benessere generale. Dobbiamo, sempre, lottare, ma questo è importante, fondamentale, è etico. Oggi possiamo tornare a parlare di termini come entusiasmo, ottimismo e, perché no, anche felicità. La terribile crisi socio-economica che ci ha colpiti nell'ultimo decennio è stata durissima e per certi versi lo è ancora con brutti colpi di coda. Imperativo è favorire posti di lavoro, consumi, modernizzazione e progresso.

Diciamo, quindi, no al pessimismo mediatico e sì alla consapevolezza delle nostre forze. Pensiamo, ad esempio, al luogo dove viviamo, all'assoluta molteplicità di offerte di vario tipo e alla facile raggiungibilità di paesaggi fantastici quali il mare, la montagna, le colline, i laghi, le campagne, ... Dobbiamo sfruttare di più e meglio quanto già si fa ottimamente dal punto di vista dell'offerta turistica e dello sviluppo legato al territorio, agricoltura in primis. Si pensi, poi, alle eccellenze delle nostre tante positive Pmi.

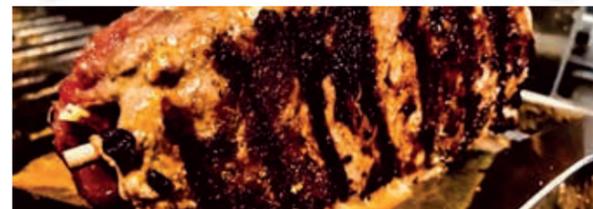
È innegabile che la qualità della vita in Friuli sussista e questa contribuisce senz'altro al pensiero positivo di cui abbiamo assoluta necessità. Tutto ciò serve anche e soprattutto per guardare al meglio

all'indispensabile confronto con la realtà del mercato occupazionale. In questa ottica l'ambizione di trovare e svolgere un posto di lavoro è del tutto legittima per tutti a tutte le età. Ognuno di noi ha il diritto di lottare per essere protagonista della società produttiva. Imprese, manager, PA, associazioni devono garantire a chiunque l'opportunità di dare un senso di utilità al proprio esistere anche magari solo con piccole azioni quotidiane.

Occorre riflettere su valori e ideali, è necessario farlo dialogando serenamente "stoppando", almeno talvolta, la frenesia che troppo spesso caratterizza tutto e tutti anche a causa di innovativi e bei strumenti di comunicazione che non sempre sono positivi e che talvolta sono gestiti male.

Si metta in campo un'energia nuova che permetta di realizzare le giuste ambizioni professionali ed emargini chi punta sempre e solo al "tanto peggio tanto meglio". Guardiamo alla generazione che va dai 35 ai 45 anni, che ha sentito fortemente la crisi, guardiamo ai giovani, le donne, gli over 50 per offrire loro formazione e ingresso o ritorno nel mondo del lavoro. A chi cerca lavoro suggeriamo di prepararsi al massimo specie dal punto di vista digitale. La crisi la stiamo lasciando alle nostre spalle, possiamo costruire un nuovo futuro con preparazione, tenacia cogliendo lo spirito virtuoso. **Danielle Damele**





IL RISTORANTE DEL MESE - IL 29 OTTOBRE IL LOCALE COMPIE UN ANNO

CUCINA STAGIONALE E CLASSICI "DESTRUTTURATI"

AL "1921 RISTORANTINO" SI "COSTRUISCONO" PIATTI CHE INNOVANO LA RICETTA TRADIZIONALE

» MARCO BALLICO

Il nome, "1921 Ristorantino", richiama l'anno di ricostruzione di un edificio storico del centro di Udine distrutto durante la prima guerra mondiale. Il progetto è invece nato dall'incontro tra **Giacomo Piscazzi** e **Mario Ferrigno**, cui si sono uniti anche **Pamela Merclova** e **Alberto Santini**.

Il 29 ottobre è il giorno del primo compleanno per i quattro soci assieme alla clientela, dopo un anno di lavoro che li ha fatti conoscere in piazzetta Valentinis, laterale di via della Prefettura. Giacomo, gemonese, è lo chef. Mario, udinese di origine campana, e Pamela, della Repubblica Ceca ma in Friuli da lungo tempo, lavorano in sala bar. Alberto si occupa della parte amministrativa. A dare un aiuto in cucina un paio di persone, per un servizio a pranzo e a cena, con apertura del locale alle 12 al mattino e alle 19 nel pomeriggio. «Mario e io abbiamo fatto la scuola alberghiera assieme - racconta lo chef -, quest'idea imprenditoriale è nata parlando con lui delle cose, nuove, che avremmo potuto costruire assieme».

IL PROGETTO È NATO DALL'INCONTRO TRA GIACOMO PISCAZZI E MARIO FERRIGNO, CUI SI SONO UNITI ANCHE PAMELA MERCLOVA E ALBERTO SANTINI

Cucina stagionale, quella del 1921. Classici rivisitati. O, come spiega Piscazzi, «destrutturati». Un esempio, a partire dal rinnovato menù di novembre, è una pasta alla puttanesca che innova la ricetta tradizionale. «Partirò dalla conserva di pomodoro preparata durante l'estate, aggiungerò un purè di olive fatto a quenelle, una spuma di formaggio a sifone. Anche i capperi compariranno in maniera diversa dal solito».

La formazione di Giacomo passa attraverso esperienze di alto livello. Austria, Germania, Spagna, ma anche la classe dello chef austriaco Arnold Pucher, due stelle Michelin, e della Taverna di Colloredo. «Viaggiare è stato molto importante, mi è servito per conoscere cucine lontane, soprattutto quella orientale. Non a caso uso molto la salsa di soia, lo zenzero, il cipollotto fresco, il lime». Tra i piatti degli ultimi due mesi dell'anno anche l'Osso con Buco: cottura in forno dell'osso con il suo midollo, crema all'uovo, nocciole e, in un gioco caldo-freddo, la tartare di manzo. Come dolce, il Ricordo di un Bembo, in onore di un albergo di Bibione dove Piscazzi ha lavorato: tre tipi di cioccolatini, due fondenti e uno bianco, accompagnati da choco Bayles e da choco Rhum. L'offerta vini spazia tra etichette friulane, principalmente del Collio, Igt del Veneto, Franciacorta, Prosecco, Sud Tirolo e un rosso spagnolo.

"1921 Ristorantino" (prenotazioni 0432/, sito e pagina Facebook) osserva il turno di riposo alla domenica. Il locale ospita una trentina di coperti all'interno e una ventina in un giardino esterno.

L'OSTERIA DEL MESE

"DA PINÙ" IL RITROVO IN UN'EX STALLA

L'interpretazione dell'osteria friulana può avere molte declinazioni anche perché, naturalmente, ogni osteria ha la propria. Secondo **Luisa Bonanni**, la sua osteria con cucina "Da Pinù", di Raveo, è un punto di incontro e aggregazione per i compaesani; semplicemente un luogo di ristoro che può contribuire a mantenere vive le relazioni tra le persone della piccola comunità. E lo si respira non solo dalla sua presenza sorridente, ma anche dal sobrio ed elegante stile del locale, tutto sassi e legno, con un servizio enoico basato sugli ottimi vini del Friuli Colli Orientali.

"Da Pinù" (dal nome della nonna di Luisa), ha aperto da poche settimane all'interno di un vecchio stabile (ex stalla con fienile, di fianco all'Albergo Diffuso dello Zoncolan con il quale c'è già una buona collaborazione), acquistato da Comune, ristrutturato e dato in gestione (con apposito bando) all'attuale osteria che ha una storia tutta particolare. Trovata disoccupata a 54 anni, Luisa decide di rimettersi in gioco con un'attività imprenditoriale in proprio. Adocchia lo stabile che la "Comunità Ospitale" di Raveo sta ristrutturando, si getta a capofitto sulla formazione, frequentando corsi e ristoranti come

collaboratrice. «L'osteria - dice - sarà anche uno spazio a disposizione delle associazioni e dei gruppi per incontri, feste, degustazioni...». D'accordo con il Comune, resterà in sella all'osteria per sei anni e ha già deciso cosa farà. «L'osteria "da Pinù" si caratterizza per l'offerta di un menù a base di specialità carniche, stagionali, ma anche di piatti vegetariani e vegani». Come mai questo accostamento? «Intanto diciamo che la cucina vegetariana è molto salutare e poi vedo che in giro ci sono sempre più persone che denunciano intolleranze alimentari di qualche tipo e scelgono di mangiare in maniera più leggera».

Il menù d'autunno comprende gli immancabili cjarsons, gli gnocchi di patate diversamente conditi, la trota affumicata, il guanciale, i tradizionali formaggi della montagna friulana, il frico, le verdure grigliate, lo strudel e una discreta varietà di dolci al cucchiaino.

L'osteria "da Pinù" (situata in via Norsinia 21/B, è chiusa solo il lunedì) si sviluppa su due piani (con anche un'accogliente corte interna) e dispone di 40 coperti. In cucina, oltre a Luisa, si alternano ai fornelli la sorella Liliana e la giovane cuoca di Enemonzo, Arianna Sopracase.

Per prenotare (è sempre preferibile), basta telefonare al 340 4758563. **Adriano Del Fabro**



LA BIRRA DEL MESE

FOGLIE D'ERBA SUL PODIO D'EUROPA



Aria di novità in casa Foglie d'erba, birrifico artigianale di Forni di Sopra, uno dei più rilevanti tra quelli della Regione anche a livello nazionale e internazionale. Sotto la guida del maestro birraio Gino Perissutti il birrifico si è infatti aggiudicato allo European Beer Star - uno dei maggiori concorsi a livello europeo - il terzo posto di categoria pale per la Springtime Bitter, una standard bitter vellutata e ricca, con un tocco esotico donato dalla luppolata fruttata che rivisita questo stile tradizionale inglese. Una birra presentata con successo anche al festival romano EurHop, tra i più importanti in Italia, dove Foglie d'erba ha portato altre novità. In primo luogo la nuova ricetta della Porter Hot Night at the Village Breakfast Edition, vecchia conoscenza degli appassionati, arricchita da bacche di vaniglia Bourbon Madagascar e fave di cacao italiano biologico, dosati in modo tale da armonizzarsi ai malti scuri e al luppolo sloveno. Corpo caldo e pieno, adatto alle fresche serate autunnali.

Di tutt'altro genere la Just Kids, omaggio al libro di Patti Smith, alla cui creazione ha collaborato Luana Meola della Fabbrica della Birra Perugia

per il nono compleanno di Foglie d'erba lo scorso luglio. Zwickel Pils che coniuga tradizione e modernità grazie a nuove varietà di luppoli aromatici tedeschi, ad EurHop è stata proposta in versione Harvest, con luppolo fresco coltivato in Italia.

Da ultimo la più originale, la Italian Grape Ale - birra con l'aggiunta di mosto di vino, unico stile internazionalmente riconosciuto come italiano - Leaves of Vine ("foglie di vite"). Una birra che coniuga l'anima brassicola e quella vinicola del Friuli. Con una singolarità: la vigna sperimentale nasce in quota, resistente al gelo invernale, piantata con coraggio da Roberto Baldovin. "Si è trattato di un lavoro affidato a Madre Natura - spiegano dal birrifico - e così è nata la nostra prima birra a fermentazione spontanea in toto. Al mosto della pale ale Babel è stata aggiunta uva appena spremuta, senza alcun lievito, sfruttando per la fermentazione quelli naturalmente presenti. L'abbiamo pensata come una piacevole e fresca carezza di frutta e terra: la nostra!". Quest'ultima è stata prodotta in quantità limitata e quindi è stata distribuita solo al festival; ma altre novità come la Just Kids sono entrate stabilmente nel repertorio. Info su www.birrificofoglierberba.it

Chiara Andreola



PRESENTATI I PERCORSI DI "ALTERNANZA", NUOVA COMPETENZA DELLA CCIAA

NUOVO PROGETTO SCUOLA-IMPRESA

OTTO ISTITUTI LICEALI INTERESSATI, UN CENTINAIO DI STUDENTI COINVOLTI
INIZIATA L'AZIONE DI SENSIBILIZZAZIONE TRA LE IMPRESE

Otto istituti liceali interessati, otto insegnanti referenti e interlocutori di esperti e tutor, un centinaio di studenti e una trentina di imprese del territorio coinvolte nel nuovissimo progetto sperimentale di alternanza scuola-lavoro ideato dalla Camera di Commercio di Udine insieme all'Ufficio scolastico della provincia e le scuole stesse.

La Camera è già al lavoro per avviare il percorso, che prevede un nuovo approccio, efficace e innovativo, in fatto di alternanza, con i ragazzi che, con il supporto di tutor esperti, saranno portatori di innovazione all'interno delle imprese. Importante in questa fase sarà proprio l'individuazione delle aziende, per cui la Camera si sta muovendo con un'azione di sensibilizzazione e coinvolgimento sul territorio: queste imprese saranno infatti le prime a mettere in pratica il progetto sperimentale, pronto a concretizzarsi con 60 ore in azienda e 90 ore complessive in cui gli studenti saranno impegnati nel progetto, che è stato presentato a inizio ottobre nella Sala Economia della Camera di Commercio in occasione dell'Alternanza Day.

Alternanza Day è l'evento di Unioncamere che si è declinato in tutti gli enti camerali italiani, in cui ciascuno ha presentato i propri specifici percorsi scuola-lavoro, una nuova competenza assegnata alle Camere in seguito alla riforma nazionale.

Il progetto innovativo è stato presentato nel dettaglio da **Renato Quaglia**, project manager di Friuli Future Forum: sarà dunque una delle linee d'azione che, sul tema, vedrà impegnata la Cciao di Udine, assieme ad altri percorsi di alternanza illustrati dal segretario generale della Cciao, **Maria Lucia Pilutti**, la quale ha ricordato l'importanza dell'iscrizione al portale scuolalavoro.registroimprese.it, un sito web che si propone di mettere in connessione imprese ed enti disponibili a ospitare studenti in alternanza e gli studenti stessi (ci sono specifiche sezioni per iscriversi e per "incrociare" opportunità ed esigenze di "scuola in azienda"). La Camera di Commercio ha anche messo a punto e appena approvato un bando di voucher riservato alle piccole e medie imprese (pmi) del territorio impegnate a promuovere percorsi di alternanza, di cui approfondiamo nell'articolo qui a fianco.

Per quanto riguarda il progetto sperimentale della Cciao, i licei coinvolti saranno l'Educatore Uccellis, il Percoto, i licei scientifici Copernico e Matinelli, il Malignani e il Sello di Udine, il Convitto



Nazionale Paolo Diacono di Cividale e il Magrini Marchetti di Gemona. Con novembre, i Licei selezioneranno gli studenti che parteciperanno alla sperimentazione. Si creeranno gruppi misti, per favorire la pratica di lavoro di gruppo e l'interscambio di esperienze.

L'INIZIATIVA SI CONCRETIZZA CON 60 ORE IN AZIENDA E 90 ORE COMPLESSIVE IN CUI GLI STUDENTI SARANNO IMPEGNATI NEL PROGETTO

Nel frattempo la Camera identificherà le aziende ospitanti. I gruppi parteciperanno a una fase di contestualizzazione preventiva, con esperti e tutor, e una formazione che li guiderà alla conoscenza del sistema produttivo ed economico friulano, a informazioni sul sistema economico e sugli scenari del mondo del lavoro nei prossimi venti anni. Alla fine del percorso, a ogni azienda sarebbe consegnato un documento che indica quale innovazione viene suggerita dal gruppo di lavoro. Documento che potrà avere anche la forma della tesi che lo studente potrebbe presentare all'esame di Stato.

IL BANDO

VOUCHER PER 40 MILA EURO FINO AD AGOSTO



Contributi per le imprese che ospitano percorsi di alternanza scuola-lavoro. La Cciao ha messo a disposizione un plafond di 40 mila euro, che potranno essere richiesti in forma di voucher dalle aziende fino al 31 agosto 2018. Le spese ammissibili devono riguardare attività previste dalle convenzioni stipulate fra impresa e istituto scolastico per la realizzazione di percorsi di alternanza intrapresi da studenti delle scuole superiori e dei centri di formazione professionale, con una durata minima di 40 ore.

I voucher potranno essere di 400, 800 oppure di 1.000 euro, a seconda di quanti percorsi individuali di alternanza saranno realizzati dall'impresa (da 1 a 2, da 3 a 4, oppure 5 o più). Il bando è aperto e online con tutte le specifiche nell'apposita sezione di "bandi camerali" sul sito www.ud.camcom.it.

I voucher potranno essere richiesti dalle imprese anche indipendentemente dalla partecipazione al progetto sperimentale camerale che, come spiegato nell'articolo a fianco, sarà una delle iniziative dell'alternanza promosse dall'ente. Il progetto propone ai ragazzi un'"immersione" nel mondo dell'economia e dell'impresa, con una formazione specifica sul settore in cui si troveranno a operare e con un approccio nuovo garantito da esperti di innovazione nei settori specifici delle aziende scelte, in cui poi gli studenti potranno osservare processi e prodotti, accompagnati dai tutor specializzati e insegnanti.

All'Alternanza Day in Cciao sono intervenuti anche **Elena Paviotti**, della Direzione lavoro, formazione e istruzione della Regione, parlando dell'alternanza come opportunità per offrire un sistema integrato di servizi di orientamento, **Giacomo Giovannini**, di Junior Achievement Italia, sul progetto "Impresa in azione" e **Fabio Barosso** di Infocamere, sulle nuove funzionalità del portale scuola-lavoro.



Camera di Commercio
Udine

MARCHI BREVETTI DISEGNI DIFENDI LA TUA IDEA

Punto Orientamento Proprietà Intellettuale, l'esperto risponde!

COME PROTEGGERE UN'IDEA?

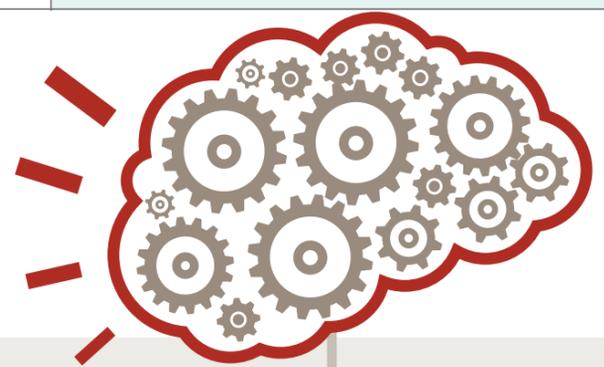
- La Camera di Commercio, con il servizio *Punto Orientamento Proprietà Intellettuale*, fornisce consulenze sui diversi strumenti di tutela della proprietà intellettuale.
- Imprenditori ed aspiranti tali hanno l'opportunità di incontrare professionisti a cui sottoporre quesiti su marchi d'impresa, invenzioni 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.

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



IL PIÙ IMPORTANTE STANZIAMENTO CON FONDI DELLA CCIAA

CINQUE MILIONI PER LE IMPRESE

OTTO BANDI: QUATTRO GIÀ PARTITI E QUATTRO DA NOVEMBRE
PRESTO ALTRE INIZIATIVE PER AGGANCIARE LA RIPRESA



È il più grande stanziamento diretto alle imprese friulane. La Camera di Commercio di Udine stanZIA 5 milioni del proprio patrimonio per interventi a favore dello sviluppo dell'economia, partendo con 3,8 milioni per i primi otto bandi di contributi rivolgendosi da un lato a quelle dei settori maggiormente interessati dalla crisi economica, tra cui quello delle costruzioni e dei trasporti, dall'altro alle idee innovative nei comparti cibo, vino e turismo, alle imprese che attivano percorsi di alternanza scuola lavoro, all'internazionalizzazione, alle reti d'impresa in agricoltura. I bandi «esprimono al meglio il concetto di federalismo e autonomia ben rappresentato dalle Camere di Commercio», ha spiegato il presidente **Giovanni Da Pozzo**. Quattro dei bandi sono già aperti e pubblicati su www.ud.camcom.

it nella sezione contributi camerali; altri quattro sono di prossima pubblicazione e saranno attivati entro novembre. Saranno poi perfezionati ulteriori interventi, fino a coprire l'intero importo di 5 milioni. «Ho voluto chiedere alle associazioni di categoria presenti in giunta e consiglio di avanzare proposte per interventi su esigenze sentite dalle imprese. La Camera ha messo dunque a disposizione risorse proprie, fondi derivanti dall'avanzo patrimonializzato che si è creato grazie alla buona gestione - ha spiegato il presidente -, nonostante il taglio del 50% al diritto annuale, nostra principale e pressoché esclusiva entrata, disposto per legge». Per quanto riguarda le costruzioni, ci sono fondi (300 mila euro) che serviranno ad acquisire software come il Bim e altri per abbattere i

costi delle qualificazioni necessarie a partecipare agli appalti pubblici o delle certificazioni di qualità (1,3 milioni). Per le imprese dei trasporti ci saranno contributi per la valorizzazione del personale e l'acquisizione di patenti professionali C, D o CQC e per l'acquisizione di dispositivi di sicurezza (300 mila euro). Ci sono poi contributi trasversali per tutti i settori: voucher per le imprese che promuovono percorsi di alternanza scuola-lavoro, contributi per la partecipazione a fiere internazionali (1,2 milioni), per la nascita di nuove Pmi (400 mila euro), per la creazione reti d'impresa delle Pmi settore agricolo-agroalimentare (200 mila) e infine un premio per 5 idee innovative nei settori cibo, vino e turismo (100 mila euro, 20 mila a ciascuna idea "vincitrice").

Bando	Plafond (euro)	Iniziativa e spese ammissibili	Intensità contributo	Modalità
Contributi per acquisizione/mantenimento di qualificazione per gli esecutori di lavori pubblici e di acquisizione di certificazioni da parte delle Pmi delle costruzioni	1,3 milioni	Spese per consulenze e certificazioni/attestazioni per Soa (certificazione obbligatoria per partecipazione a gare d'appalto per esecuzione appalti pubblici di lavori), qualità, certificazione ambientale, delle condizioni di lavoro e marcature Ce	Contributo a fondo perduto, in conto capitale, per massimo 70% spesa ammissibile; spesa minima 4 mila euro, contributo max 5 mila per la SOA e 7 mila per altre certificazioni	Domande dal 24 ottobre al 4 dicembre
Contributi per il sostegno delle spese relative alla qualificazione e valorizzazione di personale e spese relative all'acquisto dispositivi di sicurezza da parte delle Pmi trasporti	300 mila	a) Spese per acquisizioni patenti C, D, CQC dei dipendenti d'impresa; b) Spese per nuove assunzioni personale per minimo 3 mesi collegato ad acquisizione patenti; c) Acquisizioni dispositivi sicurezza e guida assistita	a) Voucher da 3 mila euro a fronte di spesa min 4.285,72; b) Voucher 3 mila euro per assunzione su spesa min 4.285,72; c) Contributo a fondo perduto al 70% spesa ammissibile, con spesa min 2 mila e contributo max 7 mila	Domande dal 26 ottobre al 30 novembre

	MATCH4INDUSTRY - INCONTRI BILATERALI ENTERPRISE EUROPE NETWORK - Kocaeli (TURCHIA) 02 - 03 novembre Meccanica Elettronica (Automotive, materie plastiche, ICT), Energia & Sostenibilità (Edilizia, Ambiente)
	ENTERPRISE EUROPE NETWORK - MEDICA 2017 - INCONTRI BILATERALI - Düsseldorf (GERMANIA) 14 - 16 novembre Meccanica Elettronica (prodotti e servizi per l'industria medicale e della salute)
	10° CONGRESSO IMPRENDITORIA FEMMINILE AIC - Ravenna (ITALIA) 16 - 17 novembre Turismo, Food&Wine, ICT e innovazione
	PARTECIPAZIONE ALLA "ROMANIAN TOURISM FAIR" - Bucarest (ROMANIA) 16 - 19 novembre Altro (turismo)
	PARTECIPAZIONE ALLA FIERA FOOD&WINE JAPAN - Tokyo (GIAPPONE) 06 - 09 marzo 2018 Food & Wine
	PARTECIPAZIONE ALLA FIERA SIAL DI PARIGI 2018 - Parigi (FRANCIA) 21 - 25 ottobre 2018 Food & Wine
	INNOVATION FORUM USAFVG - DRIVING CHANGE FOR US AND ITALIAN INNOVATION SYSTEMS: FINDING WAYS TO LEARN BETTER FROM EACH OTHER Udine 08 novembre Multisetoriale
	UDINE OFFICE - ICCO ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE ONTARIO - Udine Aperto i pomeriggi di: lunedì, martedì e giovedì - Tutto l'anno Multisetoriale

INTERNAZIONALIZZAZIONE

Azienda Speciale I.TER

Camera di Commercio di Udine
Via Morpurgo 4 - 33100 Udine
Tel. 0432 273 531 / 532
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.

Bando	Plafond (euro)	Iniziativa e spese ammissibili	Intensità contributo	Modalità
Contributi per la partecipazione a manifestazioni fieristiche internazionali in Italia e all'estero	1,2 milioni	Tassa di iscrizione a fiere, affitto superficie espositiva, allestimento superficie	Contributo in conto capitale 50% spese ammissibili (spesa min 10mila, contributo max per fiera 15mila)	Domande dal 16 ottobre al 20 novembre
Voucher alle Pmi per promuovere alternanza scuola-lavoro	40 mila	Attività previste da singole convenzioni stipulate fra impresa e istituto scolastico per percorsi di alternanza nell'anno 2017/2018 di minimo 40 ore	400 euro per 1 o 2 percorsi individuali; 800 euro per 3 o 4 percorsi; 1000 euro per 5 o più percorsi	Domande dal 16 ottobre 2017 al 31 agosto 2018
Contributi per sostegno nuove imprese classificabili come Pmi	400 mila	Spese varie: arredi, macchinari, attrezzature; acquisto software gestionale, hardware, automezzi immatricolati come autocarri, impiantistica varia, materiale illustrativo e pubblicitario per avvio impresa, spese notarili, realizzazione o ampliamento sito web aziendale e app	Contributo a fondo perduto in conto capitale max 50%, per una spesa min 4 mila euro e con contributo max 12 mila euro. Percentuale elevata al 70% in caso nuove imprese siano anche femminili e/o giovanili	Domande da novembre
Contributi per il BIM (Building information modeling -metodo per l'ottimizzazione della pianificazione, realizzazione e gestione di costruzioni tramite aiuto di software) per le Pmi delle costruzioni	300 mila	Spese acquisto software bim e consulenze per implementazioni, personalizzazioni e formazione personale	Contributo a fondo perduto in conto capitale nella percentuale max 50%, per una spesa minima di 3 mila euro e con contributo max di 20 mila euro	Domande da novembre
Contributi per sostegno a creazione reti d'impresa delle Pmi settore agricolo-agroalimentare	200 mila	Progetti articolati in più iniziative, per favorire percorsi condivisi che, tramite aggregazione in rete, facciano crescere territori, favorendo scambio conoscenze e competenze, razionalizzando costi, anche per la realizzazione di impianti irrigui o valorizzazione prodotti attraverso marchi, loro commercializzazione e distribuzione in strutture ricettive della provincia	Contributo in conto capitale pari al 50% spese riconosciute ammissibili (spesa minima 10 mila euro, contributo max 40 mila)	Domande da novembre
Premi per nuove idee innovative nel settore cibo, vino e turismo	100 mila	Beneficiari possono essere persone fisiche, anche in gruppo, startup e persone giuridiche. Idee selezionate secondo 4 principi: sviluppare un'idea di impresa nel cibo, vino e turismo; avere chiara attenzione all'innovazione tecnologica; avere legame con il friuli; avere una prospettiva di crescita nel tempo	5 premi da 20 mila euro	Da novembre. Valutazione da parte di una giuria



SI RICEVE SU APPUNTAMENTO

FIRMA DIGITALE: LE NOVITÀ E L'ASSISTENZA



Alcune novità organizzative per il rilascio dei dispositivi di firma digitale e l'assistenza prima e dopo l'emissione dei certificati digitali. La Sportello Firma Digitale della Camera di Commercio di Udine riceve esclusivamente su appuntamento a Udine e ora anche a Tolmezzo. L'appuntamento va preso direttamente tramite www.ud.camcom.it e il calendario è stabilito per offrire un servizio efficiente nel minor tempo possibile.

La Cciaa rilascia i dispositivi digitali anche in modalità "post card", cioè tramite intermediari (commercialisti, consulenti del lavoro) che abbiano stipulato apposita convenzione. Siccome ha già effettuato il riconoscimento e l'inserimento dei dati del richiedente, il professionista incaricato potrà rivolgersi allo sportello per il ritiro o rinnovo dei dispositivi senza necessità di prendere appuntamento, ma solo fino a un massimo di 2 dispositivi. Se le richieste saranno superiori a due, sarà invece necessario fissare l'appuntamento dal sito camerale.

Sempre dal 2 novembre si potrà richiedere l'emissione urgente a pagamento, al costo di 20 euro più Iva, del dispositivo di firma digitale, che garantisce l'appuntamento entro 48 ore dalla richiesta. La richiesta di appuntamento urgente dovrà arrivare via mail a firmadigitale@ud.camcom.it.

Per quanto riguarda l'assistenza su dispositivo che abbia qualsiasi problema, si può richiedere assistenza gratuita chiamando il numero 049.2030230 o scrivendo a firma@infocamere.it.

Sono inoltre disponibili sul sito www.card.infocamere.it i software e manuali per l'utilizzo dei dispositivi di firma digitale.

Per chi vuole invece rivolgersi allo sportello camerale si è prevista un'attività di assistenza a pagamento, fornita direttamente dal personale camerale e sempre su appuntamento tramite sito camerale (per lo sblocco al costo di 10 euro più Iva mentre per la verifica e il ripristino del Token Usb 30 euro più Iva).

enterprise
europe
network

SELL OR BUY ottobre 2017

Proposte selezionate a cura del punto Enterprise Europe Network - Consorzio Friend Europe di Udine dalla banca dati "POD - Partnering Opportunity Database" della DG Imprese e Industria della Commissione europea.

Per saperne di più si invita a compilare il modello "Manifestazione d'interesse" consultando il sito <http://www.ud.camcom.it/P42A3539C3535S2401/Rete-partenariati-e-cooperazioni.htm> oppure a contattare l'ufficio per conoscere le opportunità riservate al vostro specifico settore.

FINLANDIA - RICERCA AGENTE DI COMMERCIO

Società finlandese specializzata nella progettazione e produzione di attrezzature sportive all'aperto cerca agenti di commercio. (Rif. 2017.10.01 BOFI20171010001)

BULGARIA - RICERCA APPARECCHIATURE SETTORE MEDICALE

Dalla Bulgaria, distributore di apparecchiature mediche innovative e materiali di consumo sta cercando nuovi partner potenziali, produttori di dispositivi medici innovativi, utensili e dispositivi sanitari. (Rif. 2017.10.02 BRBG20160919001)

GERMANIA - RICICLO ROTTAMI

Azienda tedesca a conduzione familiare sta cercando nuovi fornitori di rottami di stagno e piombo per processi di riutilizzo sostenibile. (Rif. 2017.10.03 BRDE20170915001)

FRANCIA - ACCORDI DI PRODUZIONE IMBALLAGGI IN LEGNO

Società francese è alla ricerca di produttori di imballaggi in lana di legno per accordi di produzione (Rif. 2017.10.04 BRFR20170803001)

PAESI BASSI - GROSSISTA OFFRESI

Azienda olandese specializzata nella progettazione e commercio all'ingrosso si propone per accordi e servizi di distribuzione settore arredo negozi e spazi espositivi. (Rif. 2017.10.05 BRNL20170821001)

EEN.EC.EUROPA.EU



(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
Tel 0432 273531 - E-mail: progetti.info@ud.camcom.it

PREZZI RILEVATI DALLE COMMISSIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO

Settembre 2017

Fonte: Centro studi
(Ufficio statistica e prezzi) Cciaa 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 167,60 a 169,90 Euro a tonn.
Soia	da 355 a 360 Euro a tonn.
Orzo	da 147,40 a 152,40 Euro a tonn.
Fumento tenero buono mercantile	da 165,60 a 167,60 Euro a tonn.
Prosciutto San Daniele	da 15,25 a 16,15 Euro a Kg.
Formaggio Montasio (4-6 mesi)	da 6,50 a 7,00 Euro a Kg.
Gasolio da riscaldamento (2-5mila litri)	1,20931 Euro al litro
Gpl da riscaldamento (1-2mila litri)	1,80255 Euro al litro
Gasolio agricolo (2-5mila litri)	0,99697 Euro al litro

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

OTTOBRE

- 26 CONTRIBUTI PER QUALIFICAZIONE E VALORIZZAZIONE PERSONALE E ACQUISTO DISPOSITIVI SICUREZZA PMI PROVINCIA DI UDINE SETTORE TRASPORTI
Apertura termini presentazione domande (ore 09.00), fino al 30 novembre
- 30 GRANDI DEGUSTAZIONI DI VINI ITALIANI IN CANADA - TAPPA EST
Toronto, Montreal | CANADA (fino al 1° novembre)
- 30 MISSIONE IMPRENDITORIALE PROMOSSA DA DESK ICDO IN ONTARIO (E MANITOBA)
Toronto, Winnipeg | CANADA (fino al 2 novembre)
- 30 INCENTIVI PER REALIZZAZIONE PROGETTI AGGREGAZIONE IN RETE - ANNUALITÀ 2017
Apertura termini presentazione domande (ore 09.15)
- 30 CONTRIBUTI A SOSTEGNO DI PROGETTI DI IMPRENDITORIA FEMMINILE PER L'ANNUALITÀ 2017
Apertura termini presentazione domande (ore 09.15), fino al 28 novembre
- 30 RILANCIMPRESA FVG. INCENTIVI PER SOSTEGNO A PARTECIPAZIONE A PROGRAMMI MASTER DI ALTA FORMAZIONE MANAGERIALE - BANDO 2017
Apertura termini presentazione domande (ore 09.15)
- 31 PARTECIPAZIONE ALLA REAL ITALIAN WINE&FOOD
Londra | GRAN BRETAGNA

NOVEMBRE

- 02 ENTERPRISE EUROPE NETWORK - AQUAMATCH 2017
INCONTRI BILATERALI
Amsterdam | PAESI BASSI
- 07 BORSA VINI ITALIANI IN GIAPPONE
Kyoto, Tokyo | GIAPPONE (fino all'8 novembre)
- 09 HONG KONG INTERNATIONAL WINE & SPIRITS FAIR
Hong Kong | CINA (fino all'11 novembre)

- 13 MISSIONE IMPRENDITORIALE: OCEANIA
Sydney, Melbourne | AUSTRALIA (fino al 17 novembre)
- 14 DIFFUSIONE VARIAZIONI INDICI FOI SENZA TABACCHI
(dopo le ore 13.00)
- 14 ENTERPRISE EUROPE NETWORK - MEDICA 2017 - INCONTRI BILATERALI
Düsseldorf | GERMANIA (fino al 16 novembre)
- 14 RILANCIMPRESA FVG. INCENTIVI PER ACQUISIZIONE SERVIZI E SPAZI COWORKING E PER CREAZIONE NUOVI FABLAB
Apertura termini presentazione domande (ore 09.15)
- 14 ECCELLENZE IN DIGITALE: "E-COMMERCE: IL TUO NEGOZIO APERTO SEMPRE E OVUNQUE"
Cciaa Udine
- 15 ENTERPRISE EUROPE NETWORK - PRECISION FAIR BROKERAGE EVENT 2017 - INCONTRI BILATERALI
Veldhoven | PAESI BASSI (fino al 16 novembre)
- 16 PARTECIPAZIONE ALLA "ROMANIAN TOURISM FAIR"
Bucarest | ROMANIA (fino al 19 novembre)
- 16 10° CONGRESSO IMPRENDITORIA FEMMINILE AIC
Ravenna | ITALIA (fino al 17 novembre)
- 20 CONTRIBUTI PER PARTECIPAZIONE A FIERE INTERNAZIONALI DA PARTE DI PMI PROVINCIA DI UDINE
Chiusura termini presentazione domande
- 20 IL RUOLO DELLE CAMERE DI COMMERCIO NELLO SVILUPPO DIGITALE DELLE IMPRESE: IL CASSETTO DIGITALE DELL'IMPRENDITORE
Cciaa Udine
- 28 ENTERPRISE EUROPE NETWORK - INTERNATIONAL MACHINERY AND PLANT ENGINEERING FORUM 2017 - INCONTRI BILATERALI
Vienna | AUSTRIA
- 29 PREMIAZIONI DEL LAVORO E PROGRESSO ECONOMICO
Udine | Italia

CALENDARIO

Camera di Commercio di Udine

Via Murgopo 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

