

© Cristian Sappa



## RIPARTIRE DA UN NUOVO MODELLO FRIULI

Pag. 2



## MEDIA IMPRESA DIMENSIONE SVILUPPO

Pag. 3



## UDINE SI ACCENDE PER LE FESTE

Pag. 11





64ESIMA PREMIAZIONE DEL LAVORO E DEL PROGRESSO ECONOMICO

# RIPARTIRE DA UN NUOVO MODELLO FRIULI



SUCCESSO PER L'EDIZIONE CON L'IMPRENDITORE CUCINELLI E 49 PREMIATI SI PUNTA A INNOVAZIONE, TERRITORIO E NUOVO UMANESIMO

Ripartire verso l'Italia e il Friuli che verrà, con un abito nuovo e in continua trasformazione. Con un nuovo "modello Friuli". Ripartire, dunque, tra innovazione e territorio, binomio citato come "titolo" del futuro dal presidente **Giovanni Da Pozzo**, e all'insegna - gli ha fatto eco lo stilista re del cashmere mondiale **Brunello Cucinelli** - del recupero della stima nell'uomo e di un nuovo umanesimo d'impresa, che punti sull'etica del lavoro e sui giovani, a cui vanno assicurate buone condizioni di lavoro e compenso, sostituendo la parola paura «a cui li abbiamo obbligati» con la parola speranza.

Su queste riflessioni si è snodata la 64esima Premiazione del Lavoro e del Progresso economico al Teatro Giovanni da Udine, cerimonia clou con cui la Camera di Commercio premia ogni anno lavoratori, imprenditori e personalità che hanno reso grande il Friuli, dentro e fuori i suoi confini. Sono state 45 quest'anno le benemeritenze, più quattro Targhe dell'eccellenza, queste ultime consegnate al Comune di Venzone (per la cultura), a **Manlio Collavini** (per l'internazionalizzazione), a **Gianpietro Benedetti** (per l'economia) e a **Mauro Ferrari** (per la scienza). Tutti espressione, come spiegato dal presidente Da Pozzo introducendo la serata in qualità di padrone di casa, dopo i saluti del sindaco **Furio Honsell** e del presidente della Provincia **Pietro Fontanini**, «del "nuovo modello friulano" dopo anni di una crisi che ha rivoluzionato tutto: abbiamo Benedetti per la Danieli, la grande impresa globalizzata sempre un passo avanti nell'innovazione e nella ricerca, abbiamo una realtà più piccola e profondamente legata alla specificità del territorio come Collavini che però è tra le realtà più aperte, più innovative e internazionali, con alla guida un uomo di visione; abbiamo Mauro Ferrari, friulano che è andato all'estero e che all'estero è diventato esempio, ottenendo riconoscimenti nei campi fondamentale della ricerca e della scienza; abbiamo infine la dimensione locale della comunità, il Comune di Venzone, esempio di resilienza e capacità di rigenerarsi dopo la tragedia del Terremoto, ma anche di diventare punto di riferimento culturale, che dalla sua storia, anche difficile, si proietta con speranza e determinazione al futuro».

Ad anticipare la loro premiazione, accompagnata dalle interviste del direttore del Messaggero Veneto **Omar Monestier**, sono stati gli interventi della presidente della Regione **Debora Serracchiani** e l'atteso discorso dell'ospite d'onore della serata, **Brunello Cucinelli**, che ha ispirato la platea di imprenditori, lavoratori, rappresentanti del mondo economico e autorità. Cucinelli ha rivelato di essere venuto qui in Friuli e in Trentino a vendere i suoi primi prodotti. Per Cucinelli, stiamo vivendo un momento di «grande rigenerazione. Dobbiamo ripartire dai nostri giovani, che invece abbiamo obbligato ad aver paura. Proviamo a sostituire la parola paura con la parola speranza» ha esclamato Cucinelli, evidenziando la necessità di garantire condizioni di lavoro a misura «dell'essere umano. Come si fa a essere sempre connessi, a lavorare per 900 euro al mese,

magari in luoghi senza finestre perché, come ho sentito dire, i dipendenti non perdano tempo guardando fuori? Ma Sant'Agostino ci invita ad alzare gli occhi al cielo e tornare a dare dignità al lavoro, soprattutto in Italia, dove non possiamo produrre manufatti di basso livello, dobbiamo produrre qualità». Cucinelli ha ribadito la necessità di tornare a dare stima agli esseri umani e a prenderci cura delle nostre città, a partire dalle nostre case, tornare a progettare pensando ai futuri 300 anni, ritrovare la stima per lo Stato, il rispetto per gli amici. «Viviamo forse nella miglior cultura mondiale, perché abbiamo tutta questa paura, questa tristezza? Perché non possiamo ridare stima ai giovani, che devono tornare a credere nei grandi ideali?». E se per l'imprenditore del cashmere essere sempre connessi è comunque sbagliato, «appesantisce l'anima», ha detto, «Internet comunque è fondamentale e può moralizzare il nostro senso di umanità: il nostro telefonino può essere lo strumento per diffonderla in tutto il mondo in pochi istanti. La tecnologia deve andare incontro all'umanesimo: dobbiamo usarla e governarla con l'umanità. Umanità non solo come mezzo, ma come nobile fine».

Una dimensione importante ritrovata anche nel discorso della presidente Serracchiani, che a sua volta ha ripreso le considerazioni del presidente Da Pozzo sulla crisi vissuta negli ultimi anni, «una crisi pesante, pesantissima. In questa regione si è sempre prodotto tanto e perciò abbiamo sentito ancora di più una crisi che non ci ha ancora lasciato completamente: ci sono stati momenti in cui abbiamo avuto paura». Eppure, ha ricordato la presidente «siamo andati avanti, lavorando a testa bassa, perché questa è una terra di gente testarda, che vuole produrre risultati da trasferire a chi viene dopo. Ora abbiamo più speranza e anche i numeri ci confortano, e pur se sappiamo che la strada è ancora lunga, abbiamo preparato il terreno per nuove sfide».



Lo stilista Brunello Cucinelli e il presidente della Cciaa, Giovanni Da Pozzo

## I PREMIATI

### Lavoratori (contaminazione lavoro-impresa)

Daniele Bincoletto, Gabriella D'Agostini, Daniele Groppo, Franco Cristin, Ivetta Marcotti, Raffaele Boscutti, Daniela Tessaro, Tiziana Fabbro, Roberto Paroni

### Iniziativa imprenditoriale

**Industria:** Degano Flavio srl e Transfriuli  
**Commercio:** Friul Service srl e Marina di Micelli Gina, Sami Tecnica, Visual srl Reporter's Abbigliamento  
**Turistico-Alberghiero:** Melograno srl Bar Liberty; J.E.M. snc Trattoria da Miculan  
**Artigianato:** De Stalis Giuseppe & C. snc; Petrello Ado & C. snc; Scarbolo Zuccheri srl; Stileissimi srl;  
**Agricoltura:** Azienda Agricola Fraccaroli Tiziano  
**Cooperazione:** RCR Multiservice società cooperativa;  
**Iniziativa imprenditoriale - menzione speciale Commercio:** D'Andrea Alba in Colavino Bar da Bruno Bicinicco  
**Passaggio generazionale**  
**Industria:** Tonon & C. spa  
**Turistico Alberghiero:** Mandic srl Hotel Marín Lignano  
**Impresa in Europa:** IC&Partners spa Udine  
**Idea imprenditoriale terzo millennio:** Joy sas di Liva Massimiliano e C. Tavagnacco  
**Impresa 4.0:** Metallaser srl Martignacco  
**Contaminazione scuola-impresa:** Istituto Statale d'Istruzione Superiore "Bonaldo Stringher"

### RICONOSCIMENTI

**Giovane imprenditore:** Chiara Gortani  
**Imprenditrice:** Laura Marini  
**Promozione del Territorio:** Gruppo Esploratori e Lavoratori Grotte di Villanova  
**Tutela della qualità:** CEVIQ srl  
**Innovazione:** Paolo Sandro Molinaro  
**Rete d'impresa:** Italia for Contract  
**Attività tradizionali artistiche:** Martina Cella  
**Imprenditore friulano all'estero:** Giuseppe Toso

### RICONOSCIMENTI SPECIALI

Mirko Zannier; Sergio Zanirato; Bruno e Alessandro Marin; IL.Mas srl; Oro Caffè srl; Redento Fabbro; Bruno Panella

### TARGHE DELL'ECCELLENZA

Comune di Venzone  
 Manlio Collavini  
 Gianpietro Benedetti  
 Mauro Ferrari



L'ANALISI DI UNIONCAMERE E MEDIOBANCA

# LA MEDIA IMPRESA DIMENSIONE DI SVILUPPO

LA MAGGIORANZA INVESTE IN RICERCA, BREVETTI E MARCHI  
MA UNO SU TRE NON HA AFFRONTATO IL TEMA DELL'INDUSTRIA 4.0

## » ANTONELLA LANFRIT

Imprese esportatrici (89%), che hanno l'eco-innovazione come modello di sviluppo, che per la stragrande maggioranza investe in ricerca, sviluppo, brevetti e marchi (complessivamente l'84,5%), per attivare innovazione di processo, di prodotto, di servizio e organizzativo-gestionale. Non da ultimo, il 65,8% conosce l'Impresa 4.0.

L'identikit, forse per taluni a sorpresa, è quello della media industria italiana, che si è confermata traino nell'economia della ripresa e il canale attraverso il quale passa l'ammodernamento diffuso del Paese. È quanto si evince dai dati dell'indagine condotta da Unioncamere e Mediobanca che ha analizzato l'andamento della media impresa italiana negli ultimi vent'anni (1996-2015), una realtà che ha rafforzato il proprio peso nella manifattura, tenendo il passo nell'ultimo decennio, tanto da essere un presidio dei mercati esteri e in crescita in Italia. A questa dimensione del manifatturiero italiano oggi spetta vincere la sfida della quarta rivoluzione industriale, rispetto alla quale ci sono luci, ma anche qualche ombra dato che un buon 35% non ha ancora affrontato il tema, il personale non è del tutto preparato e nel 33% dei casi non sono previsti percorsi formativi sufficienti.

«La maggioranza delle medie imprese di successo è consapevole del ruolo chiave della trasformazione digitale per la competitività e la stanno cavalcando. Ma è vero che ci sono ancora tante altre imprese, anche di dimensioni minori, che fanno fatica a comprendere

la portata della rivoluzione 4.0 per la crescita del proprio business - conferma il presidente di Unioncamere, **Ivan Lo Bello** -. Proprio a loro è diretta l'attività di informazione, formazione, orientamento e assistenza che le Camere di commercio intendono offrire attraverso la rete dei Pid, Punti impresa digitale che stanno realizzando in tutta Italia per fare comprendere i vantaggi delle nuove tecnologie e supportarne l'adozione».

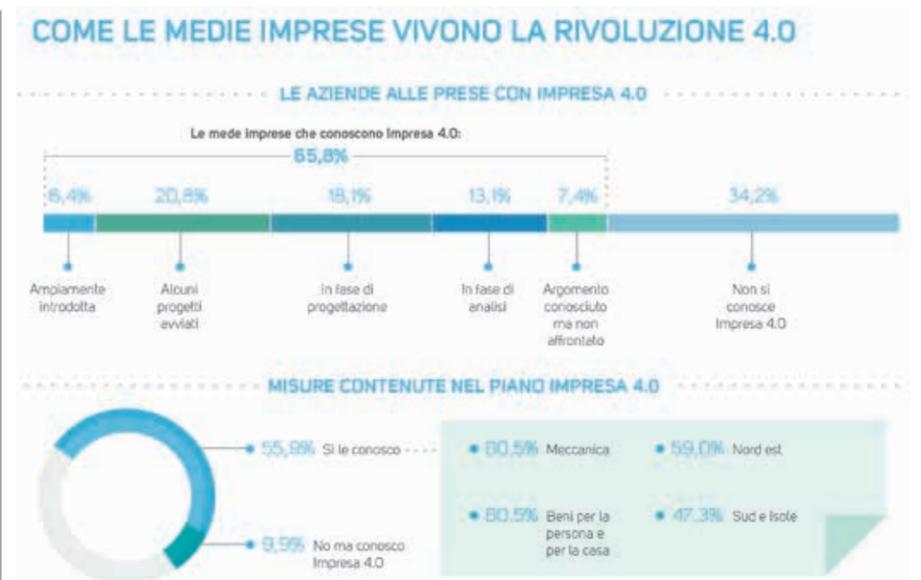
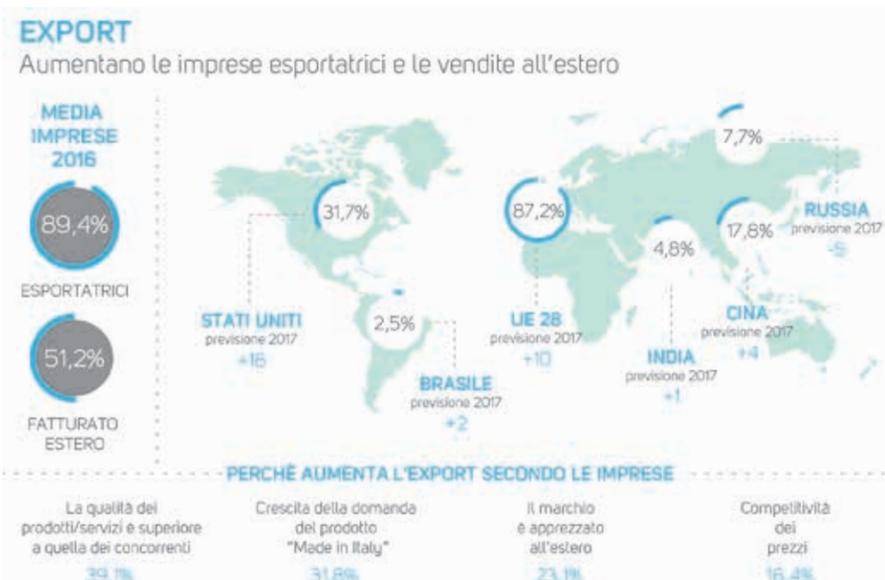
Per accompagnare tale processo, insieme agli altri partner del Network Impresa 4.0 Unioncamere «sta facendo un lavoro di

**LO BELLO (UNIONCAMERE): "LA SFIDA È IL DIGITALE E LE CAMERE DI COMMERCIO ORA FORNISCONO ASSISTENZA E FORMAZIONE ATTRAVERSO I PID"**

squadra - prosegue Lo Bello -. I Pid rappresentano un primo livello di contatto per acquisire consapevolezza e competenze di base sulla digitalizzazione. Successivamente orientiamo le imprese verso i Digital innovation hub e i Competence center - prosegue il presidente - strutture più specialistiche della rete». Tuttavia, aggiunge, «la sfida per una vera e propria rivoluzione digitale consiste nella capacità delle persone di innovare il lavoro di ogni giorno, per questo è

prioritario sviluppare un'attitudine al cambiamento accompagnata dalla consapevolezza che il digitale può esserne una formidabile leva. Quest'opera di trasformazione culturale richiede quindi il contributo di tutti perché non riguarda solo le imprese ma l'intero sistema Paese». Dall'indagine di Unioncamere e Mediobanca emerge che la media impresa italiana è innovazione. Nell'86,5% dei casi è generata addirittura all'interno dell'azienda grazie al proprio personale; nel 14,9% è indotta da fornitori e clienti; nel 18,4% è introdotta attraverso centri di ricerca, Università e consulenti. Il 32,4% delle imprese collabora formalmente con istituti di alta formazione, un rapporto che si è rafforzato nel 14,3% dei casi. Dati che attestano un approccio quotidianamente innovativo nei processi, nei prodotti e nei servizi. «Le medie imprese stanno dimostrando di avere una marcia in più anche sul fronte dell'innovazione - commenta Lo Bello -. Quelle che hanno innovato in quest'ultimo biennio hanno puntato soprattutto su modifiche di tipo organizzativo gestionale (69,9%), di prodotto (67,4%) e di processo (67,0%). Ed è in aumento il numero di queste imprese che investe o investirà in tecnologie green per crescere: il 56,1% tra il 2017-2018 contro il 52,6% del triennio precedente». Questi ambasciatori del made in Italy, conclude il presidente di Unioncamere, «sanno unire innovazione e tradizione, rispetto del territorio e dell'ambiente, bellezza e qualità perché sanno che questo mix è la loro carta vincente».

Il preconsuntivo 2017 dà il 55% delle società in aumento di fatturato, mentre si dimezzano le segnalazioni di diminuzione, solo il 9% per cento.





DOPO "FUOCO" E "ARIA" IL NUOVO VOLUME DEDICATO ALL' "ACQUA" SI RACCONTA IL MONDO SPECIALE DELL'INNOVAZIONE

Unacinquantina di artigiani "della fluidità" sono raccontati nell'ultimo libro della collana promossa dalla Camera di Commercio di Udine - ed edita da Vinibuoni Biblioteca -, che dopo "Fuoco" e "Aria" è dedicata quest'anno all'"Acqua", poiché l'acqua è l'elemento che accomuna tutte le imprese descritte dall'autore, **Walter Filiputti**, accompagnate dalle efficaci e coinvolgenti immagini di **Laura Tessaro**. Il libro, tradizionale strenna natalizia della Cciao, è stato presentato lunedì 11 dicembre in Sala Valduga. Assieme

**UNA CINQUANTINA I PROTAGONISTI DALL'ALTO FRIULI ALLA BASSA. PIEDI ANCORATI ALLA TRADIZIONE CON UNO SGUARDO AL FUTURO**

all'autore c'erano anche l'editore **Mario Busso** e il presidente camerale **Giovanni Da Pozzo**.

La presentazione di Acqua, ha annunciato Da Pozzo, è avvenuta a pochi giorni dalla comunicazione ufficiale di un nuovo successo editoriale per Filiputti: la stessa giuria indipendente che ha decretato vincitore mondiale dei Gourmand Awards il libro, curato sempre dall'autore, "Storia moderna del vino italiano" ha scelto anche "Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori. I solisti del gusto" come vincitore nazionale per l'Italia nella categoria "Vino e Cibo": un riconoscimento eccezionale, che avvalorava ancor più un percorso

di lavoro, d'esperienza, qualità e vita. Tornando ad "Acqua" e alla collana dedicata agli artigiani, «la sua forza - ha commentato il presidente Da Pozzo - sta nel raccontare un mondo speciale e unico come quello dell'artigianato, nelle sue multiformi sfaccettature e nella sua naturale propensione alla creatività. Piedi ancorati nel sapere e nella tradizione, ma mente sempre aperta e rivolta al nuovo, al futuro. Gli artigiani di oggi sono un simbolo di quest'epoca di cambiamenti continui, di chi, con tenacia, abilità e fantasia sa produrre innovazione, nella dimensione tipica della piccola e media impresa espressione del made in Italy più amato nel mondo. Grazie al lavoro certosino di Filiputti abbiamo selezionato sia nomi di prestigio sia artigiani poco conosciuti, ma tutti collegati - oltre che, in questo caso, dall'elemento acqua -, anche dal fil rouge dell'innovazione, perché in questi volumi andiamo a tratteggiare la figura dell'artigiano del ventunesimo secolo.

Nei libri della collana camerale, ogni elemento conduce a un artigianato differente, a tecniche differenti di lavorazione. Il percorso di ogni singolo volume comincia sempre dalla montagna, per arrivare alla Bassa, facendo delle "soste culturali", il cui obiettivo è collegare gli artigiani alle bellezze del loro territorio, dando così maggior respiro al racconto con inserimenti che illustrino il paesaggio, l'architettura, la pittura, ma anche le peculiarità enogastronomiche. Ecco che in questo volume dedicato all'acqua passiamo così dall'immersione nelle terme di Arta alla scoperta di piscine terapeutiche per i cavalli e per la riabilitazione e la cura dei cani a Percoto, per particolari percorsi di addestramento o di riabilitazione post-operatoria, con una realtà d'innovazione, ricerca

ed eccellenza. Osserviamo girare le macine dell'antico mulino Zoratto a Codroipo e dei mulini storici, sostiamo per una visita alle risorgive e ripercorriamo le strade delle rogge, per poi proiettarci nel futuro vero e proprio di computer termodinamici che forniscono acqua ma anche energia e connessione Internet, con l'invenzione tutta made in Fvg di Watly di **Marco Antonio Attisani**. Esploriamo i percorsi e le "case dell'acqua" dell'Acquedotto Poiana, sfioriamo la carta preziosa dei libri nella Biblioteca Guarneriana e testiamo

**È IL TERZO LIBRO DELLA COLLANA PROMOSSA DALLA CAMERA DI COMMERCIO DI UDINE ED È STATO PRESENTATO IN SALA VALDUGA**

le declinazioni dell'acqua che cura, attraverso trattamenti frutto delle ricerche più innovative. Assaggiamo la trota e i prodotti degli artigiani della pesca e ci addentriamo nelle riserve naturali di mare, tra i casoni della laguna e alla scoperta di aziende d'eccellenza della nautica come "Armare" di San Giorgio, produttrice di corde e cime per l'America's Cup.

Tante, tante altre vie d'acqua ancora ci regala questa pubblicazione, nessuna scontata, tutte originalissime, in equilibrio costante fra tradizione e avanguardia, nel perfetto spirito del Friuli che corre e dell'artigianato del terzo millennio.



LE STORIE/1

## DOMENICO RUMA RESTAURATORE DA TRENT'ANNI

Nell'attività di un restauratore, l'acqua, è un elemento essenziale, dalla preparazione degli acquerelli e dei colori, fino al procedimento vero e proprio di restauro. Lo sa bene **Domenico Ruma**, che dal 1987 opera nel settore, avendo fondato Laar Srl, Laboratorio artigiano di arte e restauro, con sede a Udine, in via Bariglaria. Trent'anni festeggiati nel 2017, con migliaia di restauri alle spalle: affreschi, materiali lapidei, metalli (suo il recupero dell'angelo dorato del Castello e dei due Mori di piazza Libertá) e reperti archeologici. «Lavoriamo su materiali molto diversi tra loro, per caratteristiche e dimensioni, basti pensare che possiamo trovarci a operare su una locomotiva a vapore, come avvenuto poco tempo fa a Trieste, o sulla facciata affrescata di una chiesa. Si lavora per molto tempo al recupero di un manufatto - racconta Ruma - e con quell'opera nasce una certa segreta intimità. Ti entra dentro e quando si consegna il lavoro finito, resta come un vuoto, una sensazione di velata tristezza nel distacco. Una parte di te se ne va, pur provando una profonda



soddisfazione nell'averle ridato una nuova vita».

In trent'anni l'esperienza accumulata è certamente molta, così come la visione d'insieme su come la professione si sia evoluta negli ultimi decenni. «Molte cose sono cambiate - chiarisce Domenico Ruma - e per certi aspetti l'attività è migliorata, sia per la qualità che per il modo di intendere il restauro. Siamo passati da un'attività artigianale e manuale a una vera e propria attività scientifica grazie al supporto di sistemi diagnostici e tecnologici per il restauro». A fare la differenza, però, sono ancora le doti umane come passione, pazienza ed esperienza.

[Alessandro Cesare](#)

LE STORIE/2

## MARIA SELLO L'ARTIGIANA TESSILE

Entrare nella bottega di **Maria Sello** è un tuffo in un passato fatto di colori e tradizione, tra rocchetti di lana, mantelli, scialle, cappotti e sciarpe. Da 41 anni questa artigiana del tessuto anima la sua bottega di via Portanuova, adoperando le mani per creare capi unici con il suo telaio. «Sono partita come pellettiera e dopo sono passata ai tessuti a telaio - racconta Maria -. La mia 'stella polare', da sempre, è il colore, da animare attraverso materiali di alta qualità». La bottega è piccola, ma perché è così che Maria Sello ha voluto mantenerla. «Non ho mai desiderato farla crescere o espandermi, perché volevo rimanesse uno spazio intimo, adatto a incontri quotidiani con le persone, dove scambiare quattro chiacchiere sui tessuti, sulle tecniche, sul colore». Una scelta di vita, quindi, quella di restare una piccola bottega artigiana, che oggi è considerata una delle eccellenze della città di Udine. «Sono sempre stata convinta che rimanendo piccoli si potesse cambiare velocemente nel caso in cui le cose non fossero andate bene». Una possibilità che, fortunatamente,



Maria non ha dovuto affrontare: «Sono pronta ormai per andare in pensione, ma non c'è nessuno che può prendere il mio posto. Oggi, rispetto a qualche anno fa, è difficile prendere una persona a bottega, anche se a due passi c'è una scuola d'arte come il Sello. Purtroppo la burocrazia non ci aiuta in questo senso, e il rischio è che non ci sia seguito al nostro lavoro».

La bottega di Maria Sello sorge in una strada molto caratteristica della città, via Portanuova: «È ideale per le piccole botteghe artigiane - sostiene - sempre più frequentata dai residenti ma anche dai turisti che lasciano l'auto in piazza Primo Maggio». (a.c.)

LE STORIE/3

## CRISTIAN ZORATTO TRA FARINE E STOCCAFISSO

Senza acqua, il mulino Zoratto non potrebbe lavorare e quindi verrebbe meno un'attività di famiglia cominciata addirittura nel 1782. È **Cristian Zoratto** a raccontare di cosa si tratta: «Produciamo la farina e battiamo lo stoccafisso come si faceva una volta: con macine in pietra sfruttando le ruote idrauliche mosse dall'acqua e con il battitore in legno utilizzati sulla pietra. Una lavorazione, quest'ultima, che pare sia l'ultima rimasta attiva in Europa».

Una vera e propria filosofia quella sposata dalla famiglia Zoratto, che con convinzione e passione mantiene viva una tradizione scomparsa quasi ovunque. «Il nostro intento è mettere a disposizione dei nostri clienti una farina con le stesse caratteristiche di quella del passato, per produrre pane o polenta come una volta».

È certamente un prodotto di nicchia - afferma Cristian - ma le soddisfazioni non mancano. Per noi la materia prima è fondamentale: per questo tutto quello che ci serve per la farina lo acquistiamo da aziende della zona, mentre lo stoccafisso lo facciamo arrivare direttamente dalla



Norvegia, ma si tratta di un prodotto di alta qualità che scegliamo con accuratezza». Storia, tradizione e cura dei dettagli, per la famiglia Zoratto, sono la priorità, a cui va aggiunto il fascino di vedere in azione le strutture idrauliche in ferro battuto originali dell'epoca. Tutto questo, con l'aggiunta di sensibilità, intelligenza e perseveranza, sta contribuendo a ridare nobiltà a un lavoro manuale antico.

Un prodotto di alta qualità dunque, che porta con sé anche un piccolo segreto, e cioè l'aggiunta di un po' di crusca alle granaglie, ingrediente che porta con sé una notevole carica aromatica, dando maggiore struttura e consistenza al gusto. (a.c.)

LE STORIE/4

## GIUSEPPE PIGHIN IL RE DELLA TROTA AFFUMICATA

«La trota 'soffre' ancora di pregiudizi da parte della clientela, pregiudizi che svaniscono al momento dell'assaggio». Parola di **Giuseppe Pighin** di FriuliTrotta, diventato ormai un riferimento, in regione e in tutto il Triveneto, per la produzione di questo pesce affumicato, «che oltre a essere buono è pure sano», assicura l'allevatore. Lui la sua attività l'ha costruita sull'elemento acqua, cominciando a porre le basi dell'impresa su quello che



rappresenta il corso d'acqua per eccellenza del Fvg, il Tagliamento. «Ha iniziato 40 anni fa, per hobby, mio padre, seminando i primi avanotti di trota in un laghetto artificiale a Villanova di San Daniele. Fu questo il primo 'laboratorio' della sua intuizione: immettere sul mercato trote che nonostante fossero allevate presnetassero la stessa bontà

e consistenza delle carni di quelle catturate nel Tagliamento». Nasce così FriuliTrotta, diventata ormai una tradizione della famiglia Pighin. «Il nostro prodotto occupa una nicchia di mercato - assicura Giuseppe - richiedendo professionalità, passione e tanta ricerca. Quello che il grande pubblico fatica a comprendere è che dietro alla nostra trota affumicata non c'è solo l'aspetto puramente edonistico, ma anche quello salutistico. Si tratta, infatti, di un pesce che oltre all'Omega 3 contiene diverse sostanze che fanno bene alla persona. Tutti elementi che cerchiamo di far emergere mettendo in campo processi naturali, senza l'utilizzo di conservanti e coloranti». La differenza si vede e si sente, soprattutto grazie al processo di affumicatura. «Diventa il veicolo con il quale portare nelle carni delle trote i toni raffinati delle erbe, delle bacche e delle essenze dei legni chiari che utilizziamo». (a.c.)

LE STORIE/5

## DANIELE CIPRIAN IL PESCATORE 'TURISTICO'



È riuscito a proseguire sulla strada tracciata dal nonno Bepi, dandogli un tocco di modernità che gli sta consentendo di ottenere il successo sperato. **Daniele Ciprian**, se da un lato continua a mostrare il funzionamento della 'bilancia per la pesca', dall'altra ha imparato a proporla collegandola alle peculiarità ambientali e naturalistiche di tutta la 'Riserva naturale delle foci del Parco dello Stella'. Daniele fa proprio questo: accompagnare i turisti



(molti dei quali stranieri) a bordo di una canoa, facendogli scoprire e ascoltare gli angoli più nascosti della laguna, fauna e flora comprese. La sua barca ha 24 posti, 12 per le persone, 12 per le biciclette: canoa e bici tra Marano, in tour per i Casoni, nel bosco planiziario di Muzzana, nella latteria di Piancada. «Ciò che offriamo è un'esperienza -

ammette Ciprian - un tuffo nella tranquillità e nella storia del nostro territorio, dove le cose sembrano essersi fermate». Un turismo slow, quindi, che ultimamente va molto di moda nel Vecchio Continente. «Le zone che attraversiamo - aggiunge - meriterebbero di essere maggiormente valorizzate. Come? Per cominciare dando più servizi alla zona dove sorge la bilancia, oppure facendo conoscere di più l'avifauna locale, davvero unica. Qui gli uccelli migratori hanno l'ultima stazione, in arrivo dall'Africa, prima di riprendere a volare verso il nord Europa e viceversa. Un 'rito' che si ripete da sempre».

Un legame, quello che Daniele ha con l'acqua, sviluppatosi fin dall'infanzia, come lui stesso racconta: «Ho vissuto i miei primi anni di vita sopra le pale di un mulino, sentendo scorrere l'acqua a tutte le ore. Posso tranquillamente dire che l'acqua è nel mio dna». (a.c.)

LE STORIE/6

## RAFFAELE DE CORATO IL NATUROPATA INNOVATIVO

Il punto di partenza è lo stato di salute psichica, fisica e morale delle persone. Da qui **Raffaele de Corato** inizia a lavorare sviscerando ciò che non fa stare bene un individuo, cercando di eliminare il problema. Un vero e proprio modello terapeutico basato sul rapporto privilegiato con l'acqua. «L'acqua ha memoria - sostiene de Corato - ha incise informazioni come se fosse un nastro magnetico, che vanno a lavorare sui tessuti biologici e sugli



strati energetici dell'essere umano». L'informazione a cui fa riferimento de Corato viene 'ricordata' nella struttura elettromagnetica dell'acqua, portandosi dietro una capacità di trasmettere energia. «Il nostro corpo è fatto per oltre il 75% di acqua allo stato liquido, e per un altro 20% di uno stato legato alle nostre cellule: ecco perché l'impatto

che può avere la terapia che propongo è piuttosto interessante». Una terapia che dopo un boom tra gli anni '90 e il 2010, forse anche a causa del periodo di crisi, ha subito una flessione, pur continuando ad attirare l'interesse di professionisti e persone qualunque, in Italia come all'estero. «Un trattamento che non ha controindicazioni - assicura de Corato - non è invasivo e nemmeno doloroso, tanto da poter essere proposto ai lattanti come alle persone anziane». Questa terapia basata sulla memoria dell'acqua è adatta a determinati tipi di patologie: l'ansia, gli attacchi di panico, la depressione, i disturbi del sonno, la dislessia, le intolleranze alimentari, le vertigini, le dermatiti, la scarsa resa scolastica, le allergie e le afasie. Un modello terapeutico innovativo, che affonda però le sue radici in conoscenze antiche come la medicina tradizionale cinese o la medicina Ajurvedica. (a.c.)

## COMPARTO COMUNICAZIONE E SERVIZI INNOVATIVI

Descrizione	dato/indicatore
<b>IMPRESE TOTALI</b>	
Imprese attive totali (UD) 2016	2.085
% Micro imprese totali	95,4%
% Micro-Piccole imprese	99,5%
<b>IMPRESE ARTIGIANE</b>	
Imprese artigiane attive (UD) 2016	819
% imprese artigiane	39,3%
Imprese artigiane attive (FVG) 2016	1.479
% imprese artigiane UD su FVG	55,4%
Imprese artigiane attive (UD) 2009 (t-7)	807
Imprese artigiane attive (UD) 2015 (t-1)	802
Var. % Imprese artigiane 2009-2016	1,5%
Var. % Imprese artigiane 2015-2016	2,1%
Società di capitale artigiane (UD) 2016	74
% società di capitale artigiane	9,0%
<b>ADDETTI ARTIGIANI</b>	
Numero di addetti imprese artigiane (UD) 2016	1.699
Numero medio addetti	2,1
Dipendenti imprese artigiane (UD) 2016	748
% Imprese artigiane mono addetto (UD) 2016	65,0%
Imprese artigiane con dipendenti (UD) 2016	221
% imprese artigiane con dipendenti	27,0%
Imprese artigiane con 2+ addetti (UD) 2016	287
Numero medio di addetti imprese artigiane 2+	4,1
<b>DEMOGRAFIA IMPRESE ARTIGIANE</b>	
Iscrizioni di imprese artigiane (UD) 2016	73
Tasso natalità 2016	9,0%
Cessazioni non d'ufficio (UD) 2016	63
Tasso mortalità 2016	7,8%
Saldo (UD) 2016	10
Tasso di variazione 2016	1,2%
Tasso di dinamica 2016	16,8%
<b>TERRITORIO (135 COMUNI)</b>	
Numero di comuni SENZA imprese artigiane del comparto	40
% di comuni senza imprese artigiane del comparto	29,6%
<b>SEDE</b>	
% di imprese artigiane con sede nell'abitazione	22,4%
% con ufficio, piccolo laboratorio negozio all'esterno abitazione	57,1%
% con capannone, stabilimento, officina/laboratorio	16,3%
% che opera a domicilio dei clienti e/o furgone / cantieri esterni	4,1%
<b>CONGIUNTURA</b>	
Saldo di opinione % sul fatturato (crescita-calò, compresi stabili +/-)	-6,4%
% di imprese artigiane orientate all'export	6,1%

Fonte: 12° Rapporto annuale  
Impresa e artigianato in  
provincia di Udine nel 2016

Tipo	Descrizione	Imprese artigiane attive			Variazioni 2009-2016	
		2009	2015	2016	Num.	%
	<b>TOTALE</b>	<b>807</b>	<b>802</b>	<b>819</b>	<b>+12</b>	<b>1,5%</b>
Categoria	AUDIOVISIVO	28	35	38	+10	35,7%
	DECORATORI, CARTELLONISTI	81	45	45	-36	44,4%
	FOTOGRAFI	118	110	112	-6	-5,1%
	GRAFICI, CARTOTECNICI, AFFINI	284	283	279	-5	-1,8%
	ICT	296	329	345	49	16,6%
Zona	ALTO FRIULI	97	95	100	+3	3,1%
	BASSO FRIULI	128	114	119	-9	-7,0%
	FRIULI OCCIDENTALE	138	135	133	-5	-3,6%
	FRIULI ORIENTALE	100	108	115	+15	15,0%
	UDINE	344	350	352	+8	2,3%
Forma giuridica	CONSORZI	1	0	0	-1	100,0%
	COOPERATIVE	7	5	5	-2	28,6%
	IMPRESE INDIVIDUALI	526	545	555	+29	5,5%
	SOCIETA' DI CAPITALE	61	68	74	+13	21,3%
	SOCIETA' DI PERSONE	212	184	185	-27	12,7%
Top 5 comuni	UDINE	249	245	247	-2	-0,8%
	TAVAGNACCO	28	33	35	+7	25,0%
	TOLMEZZO	34	29	30	-4	11,8%
	CODROIPO	29	30	29	+0	0,0%
	PASIAN DI PRATO	26	30	29	+3	11,5%



## I DATI

# GIOVANI E DIGITALI COSÌ L'ARTIGIANATO TORNA A VIVERE

Artigiani in calo nel 2017 ma molti i segnali positivi che infondono speranza nel comparto: è quanto è emerso durante l'ultima Commissione Provinciale per l'Artigianato di Udine (CPA) che ha preso in esame i primi tre trimestri dell'anno. Il saldo iscrizioni-cancellazioni delle imprese artigiane di Udine registra infatti una perdita di -42 unità. Nei primi 9 mesi del 2017 (1° gennaio - 30 settembre) sono state 662 le iscrizioni mentre risultano essere 704 le cancellazioni di localizzazioni dall'Albo artigiano della provincia di Udine.

Se si prende in esame il numero delle iscrizioni dello stesso periodo nell'anno precedente (2016) il dato risulta positivo e segnala un recupero del numero di iscrizioni (+8,2% sullo stesso periodo del 2016). Vanno letti in chiave positiva anche il calo nel numero di chiusure, che registra un -9,9%, e il conseguente miglioramento del saldo (da -169 nei primi sei mesi del 2016 a -42 nel 2017). Quello del numero delle chiusure è certamente il dato meno negativo dal 2008, sintomo che la crisi è ormai alle spalle.

Parole di speranza nella lettura dei dati da parte del presidente provinciale di Confartigianato-Imprese Udine Graziano Tilatti: «Siamo convinti che questa debba essere vista come un'inversione di tendenza, che sia la fine della "caduta". Siamo speranzosi che i dati del settore nel 2018 possano sensibilmente migliorare e registrare una crescita». I dati, inoltre, evidenziano le criticità di trend di più lungo periodo dalle variazioni tendenziali a cinque e dieci anni; quest'ultima in particolare ben evidenzia la forte contrazione subita dalla dinamica demografica delle imprese artigiane sia in termini di natalità (-33,9%) sia di mortalità (-30,0%).

Nonostante il comparto dell'artigianato in provincia di Udine evidenzia un basso ricambio generazionale, esistono alcuni settori, come ad esempio l'artigianato digitale legato alle nuove tecnologie che presenta molteplici potenzialità ed è composto prevalentemente da giovani.

## LE IMPRESE DEL COMPARTO COMUNICAZIONE E SERVIZI INNOVATIVI IN PROVINCIA DI UDINE PRESENTANO UNA SERIE STORICA POSITIVA (+12%)

Le imprese artigiane del comparto comunicazione e servizi innovativi in provincia di Udine presentano una serie storica positiva (+12%), dalle 807 unità del 2009 alle 819 del 2016; il settore con il trend di crescita più positivo quello dell'ICT: sono infatti passate dalle 296 unità del 2009 alle 345 del 2016 (+49 unità) con un incremento del 16,6%. L'innovazione artigiana passa anche attraverso il FaberLab (laboratorio di fabbricazione digitale). È stato infatti recentemente attivato (metà ottobre) in via Sabbadini, 2 a Udine, al piano terra della palazzina 13 dell'ex Macello Comunale. Si tratta di un'iniziativa di Confartigianato-Imprese Udine in collaborazione con il Comune di Udine, finanziata dalla Regione Friuli Venezia Giulia, attiva il lunedì e mercoledì dalle 9 alle 13, nelle giornate di martedì, giovedì e venerdì dalle 14:30 alle 18:30 o su prenotazione chiamando il numero 0432.516734 o inviando una email a [categorie@uaf.it](mailto:categorie@uaf.it). FaberLab è uno spazio di incontro, condivisione e scambio di conoscenze nel settore delle tecnologie digitali, nato allo scopo di accrescere il patrimonio di competenze della popolazione locale, giovanile e non.

Per il presidente Tilatti: «Questa del FaberLab è una gestione a sostegno delle startup, in particolar modo dei makers. Noi di Confartigianato ci siamo impegnati per "dare una mano" al Comune di Udine nella gestione e intendiamo con questo progetto di fornire un supporto concreto ai nuovi imprenditori».

Le attività che FaberLab metterà in campo sono un Training Lab (uno spazio arredato per la gestione dell'accoglienza e dell'organizzazione di corsi, workshop, eventi pubblici), un l'Interactive Lab (con postazioni di lavoro per la progettazione 3D) e un Digital Lab (area dedicata alla produzione di oggetti), a cui si aggiungerà uno spazio per la condivisione di esperienze. Per maggiori informazioni: <http://www.faberlabudine.it/it>.

Giada Marangone



## IL CAMMINO DI CRESCITA DELLE IMPRESE IN ROSA

L'artigianato rosa cresce. È emerso all'incontro "Tra passato, presente e futuro", nel Salone del Parlamento del Castello di Udine per i primi 20 anni del Movimento Donne Impresa di Confartigianato-Imprese Udine. Delle 21.051 imprese femminili attive in Fvg nel 2016, sono ben 4.908 quelle artigiane. Rispetto al 2014 quando le imprese artigiane guidate da donne erano 4.757 la crescita è del 3,17%, mentre rispetto al 2016 dell'1,59%. Una crescita che punta a raggiungere nel breve periodo le 5 mila unità. Il periodo segna un trade-off tra artigiane giovani e anziane: sono 1.200 quelle oltre i 60 anni (+43,7% rispetto al 2006), mentre in contrazione con 998 le under 35 (-34,3% rispetto al 2006). Nell'artigianato i 10 mestieri rosa più diffusi sono i nidi e l'assistenza agli anziani, estetica, sartoria e stilisti, cura dell'immagine, abbigliamento, acconciatori, lavanderie, ceramisti, calzetteria ed accessori e fitness. Crolla invece il numero collaboratrici familiari (-25%).

IL RUOLO E GLI OBIETTIVI DI ERSA

# VERSO UN'AGRICOLTURA PIÙ SOSTENIBILE

IL RILANCIO DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI PASSA ATTRAVERSO SPERIMENTAZIONI CHE BADANO AL RISPETTO DELL'AMBIENTE

Controllo, certificazione e sicurezza: sono i tre cardini su cui si fonda Ersà. Ce li spiega **Paolo Stefanelli**, direttore generale.

#### Qual è il ruolo dell' Ersà?

L'Ersà fornisce un supporto tecnico all'agricoltura e fa da collegamento tra il settore produttivo e i soggetti che operano in tale ambito. Garantisce imparzialità e affidabilità dei risultati con attività di controllo e certificazione e opera per la competitività delle aziende, la sicurezza dei consumatori e la protezione dell'ambiente.

#### Qual è la mission?

Il rapporto tra agricoltura e ambiente deve rispondere a caratteristiche di sostenibilità. L'attività agricola deve però essere anche economicamente vantaggiosa: Ersà punta a modelli che contrastino gli effetti dei cambiamenti climatici con varietà resistenti e di qualità, sistemi avanzati di irrigazione e l'approccio scientifico alla fertilizzazione.

#### È una visione a lungo termine?

È necessaria l'adozione di modelli di coltivazione orientati a produzioni di qualità, per accedere anche ai circuiti della grande distribuzione. Bisogna evitare il ricorso a pratiche dannose per il suolo come le lavorazioni intensive, l'utilizzo di ormoni o l'eccesso di sostanze chimiche. Occorre imparare a legare la dimensione sociale, ambientale, economica e della ricerca e sviluppo: Ersà gioca un ruolo fondamentale nel sostenere e rilanciare le produzioni agroalimentari con processi partecipativi.

#### Che azioni mette in atto?

L'attività spazia sull'intera filiera agricola, compreso il controllo sul biologico: ricerca, sperimentazione, divulgazione, assistenza tecnica, promozione dei prodotti agroalimentari, controlli fitosanitari e certificazioni. L'agricoltura regionale deve rispondere agli obblighi della "produzione integrata", che utilizza metodi produttivi e di difesa dalle avversità nel rispetto di principi ecologici, economici e tossicologici. L'Ersà predispone e diffonde le regole da applicare e ne controlla l'ottemperanza.

#### Quali sono i temi dei progetti di ricerca e sperimentazione?

Il risparmio idrico, la migliore gestione dei reflui zootecnici, l'ottimizzazione della nutrizione delle piante, le tecniche colturali meno invasive e l'individuazione di cultivar più rispondenti ai cambiamenti climatici. Le sperimentazioni cercano strategie applicabili nell'immediato garantendo un risparmio di risorse ambientali, fitofarmaci, fertilizzanti e mezzi meccanici.

#### Quali sono gli obiettivi?

Compito dell'Ersà è aiutare le aziende nel cambiamento verso un'agricoltura più sostenibile, confrontando i risultati della sperimentazione e affrontando le criticità con chi opera nel settore.

### VFV AD ARTIGIANO IN FIERA

Partecipanti: 50 produttori coordinati da Ersà

Tema: "Meravigliarsi con gusto"

Superficie stand: 2.000mq

#### Vendite:

850 kg di brovada

7.000 calici di vini friulani

24 prosciutti di San Daniele affettati

1 quintale al giorno di gelato di sola pezzata rossa

43 forme di formaggi vari e 100 cesti regalo con prodotti vari (Friulmont)

121 kg di formaggio Montasio Dop fresco

62 kg di Montasio mezzano

80 kg di formaggio latteria

110 kg di specialità con cren. (Latteria Visinale)

400 tra succhi, infusi, composte (Società Agricola 4 Principia Rerum Srl)

### CONFINDUSTRIA

## LA BREXIT E LE MOSSE PER FARE BUSINESS



"Secondo Confindustria, il nuovo modello di partnership tra Unione Europea e Regno Unito dovrebbe essere impostato perseguendo i seguenti cinque obiettivi nel medio-lungo termine: conservare l'integrità del Mercato unico; mantenere le relazioni economiche più strette possibili tra l'Ue e il Regno Unito; organizzare un periodo di transizione graduale verso un futuro accordo commerciale; mitigare gli effetti negativi della Brexit per imprese e cittadini; garantire al più presto certezza del diritto, raggiungendo soluzioni realizzabili in un periodo di tempo ragionevole e prevedibile".

È quanto ha ribadito Cristian Vida, vice-presidente vicario di Confindustria Udine, aprendo, a palazzo Torriani, un incontro tecnico di approfondimento sul Regno Unito organizzato dagli industriali friulani in collaborazione con lo studio legale Ferrari Scolz (Udine - Londra) e B&M Law LLP (Londra).

L'export del nostro paese verso il mercato britannico ha superato, nel 2016, i 23,4 miliardi di euro (5,3% la quota sul totale delle esportazioni italiane). La Gran Bretagna, peraltro, rappresenta il quinto Paese di destinazione delle esportazioni del Friuli Venezia Giulia con oltre 701 milioni di euro nel 2016, di cui la parte preponderante è costituita dai 276 milioni di euro per i mobili. Le importazioni si attestano invece sotto la quota dei 100 milioni di euro.



## MARCHI BREVETTI DISEGNI DIFENDI LA TUA IDEA

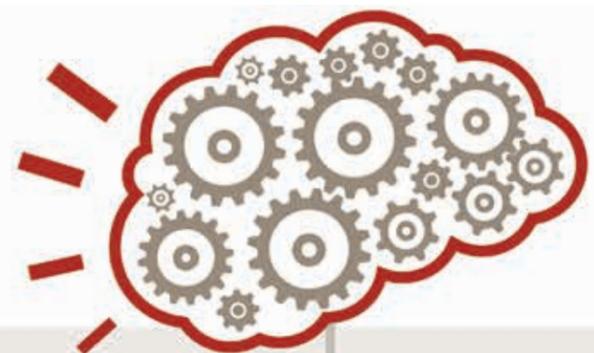
### Punto Orientamento Proprietà Intellettuale, l'esperto risponde!

#### COME PROTEGGERE UN'IDEA?

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

#### A CHI È RIVOLTO?

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



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

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

Contatta la Camera di Commercio  
e prenota il tuo appuntamento

IN MENO DI UN ANNO HA SERVITO 12 OPERATORI IN TUTTA ITALIA

# IL SOFTWARE PER GESTIRE L'ACCOGLIENZA

L'AZIENDA FRIULANA COGITO HA SVILUPPATO GRA MONITORA IL FLUSSO DEI MIGRANTI NELLE STRUTTURE

È tutto friulano il primo software per la gestione dei richiedenti asilo. GRA, questo il nome del software gestionale senza costi fissi che aiuta Ong e Cooperative nella gestione del flusso dei migranti e dei servizi collegati, è stato sviluppato dall'azienda informatica udinese Cogito. Il sistema, in pratica, permette di gestire gli ospiti di strutture che si occupano di accoglienza come Sprar, Cara, Cas, Msna e Hot Spot, monitorando scadenze, documenti, sicurezza e dotazioni economiche per singolo utente. Questo applicativo è nato da una particolare esigenza informatica della sezione udinese di Croce Rossa Italiana all'inizio del 2016. In meno di un anno GRA oggi serve 12 operatori specializzati in tutta Italia tra Ong e Cooperative e ha già gestito più di 3.500 ospiti in 105 strutture. Ma la piattaforma ha potenzialità altissime visto che può ospitare un numero infinito di utenti. «In questo periodo storico molto critico verso la pubblica amministrazione - spiega **Luigi Gregori**, classe



1966, fondatore di Cogito, azienda udinese che dal 1991 opera nel settore della tecnologia informatica -, porto un contributo personale controcorrente: ho lavorato con committenze pubbliche sin dall'inizio della mia professione e sempre con grande soddisfazione, ho conosciuto funzionari che realmente hanno voluto fare la differenza e che hanno

vuluto puntare sull'innovazione. Cogito è partner fiduciario collaudato di diverse Pa e sono orgoglioso di mettere a disposizione la competenza e l'esperienza del mio team in progetti innovativi utili alla comunità». La piattaforma è adatta sia per grandi centri sia per piccole realtà, i suoi costi di gestione infatti sono direttamente collegati al numero di ospiti e alle loro presenze, inoltre è personalizzabile. Il software non prevede costi di attivazione e il suo canone viene studiato in base alle singole esigenze del centro accoglienza o dell'organizzazione committente: si parte da un costo di 20 centesimi di euro per ospite al giorno con soluzioni modulari e una perfetta scalabilità in base al numero effettivo di ospiti. GRA facilita le operazioni di registrazione, compilazione schede personali, distribuzione effetti, pasti e pocket money, inoltre adempie a tutti gli obblighi di trasmissione alle prefetture.

Anna Casasola

DESIGN, CREATIVITÀ E FLESSIBILITÀ

## LE NUOVE SFIDE DI FABBRO ARREDI

UN NUOVO MACCHINARIO PERMETTE DI REALIZZARE LAVORAZIONI TRIDIMENSIONALI DALLE FORME COMPLESSE

Si è svolto lo scorso 10 novembre, all'interno del laboratorio Fabbro Arredi, l'evento Nuove Forme - Open Factory. L'edizione di quest'anno è stata molto importante come occasione per far conoscere la nuova tecnologia d'avanguardia introdotta nel laboratorio dell'azienda, un cnc 5 assi che rivoluziona le capacità produttive e permette di realizzare lavorazioni tridimensionali dalle forme complesse. Per la Fabbro Arredi, realtà da sempre in continua evoluzione e attenta alle richieste del mercato, la nuova sfida è quella di spingersi verso la produzione di arredo su misura e complementi arredo dalle forme contemporanee e ricercate. Creata da **Elvio** nel 1957 e oggi condotta dal figlio **Sandro**, Fabbro Arredi produce da due generazioni arredi su misura e mobili di design per spazi pubblici e privati con qualità professionale e tecnologica. La serata ha visto ospite l'artista **Livio Fantini**, noto scultore di Manzano, che realizza sculture in vari materiali quali il marmo, la pietra e il legno. Le opere, esposte per l'occasione sui tavoli di lavoro della falegnameria, hanno creato un ambiente suggestivo e magico.

L'artista, in occasione dell'evento, ha consegnato alla Fabbro Arredi una delle sue opere appena abbozzate, intagliata sgrezzata da un semplice elemento di legno. Questa è stata successivamente rilevata con un laser scanner 3d, trasformata in disegno tecnico digitale e inviata al cnc 5 assi che ne ha ricavato la sua copia. Il processo, descritto durante la serata, ha suggerito come da un'idea o un oggetto creativo e unico quale un'opera artistica, può nascere un elemento di design riproducibile e funzionale.

Altro elemento di grande interesse durante la serata è stata la presentazione, per la prima volta all'interno del nostro territorio, del coffee-table **Doi**, già esposto al Fuori Salone di Milano di quest'anno. A illustrarne la storia e la sua realizzazione è stata la voce dell'architetto **Micol Brezigar**, che lo ha ideato. Il complemento, costruito in legno e pietra Piasentina è unico e personalizzabile, mobile e completo di cassetti apribili ed è frutto della collaborazione tra le due aziende friulane Fabbro Arredi e Millimetri4.



RECENTEMENTE PREMIATA DALLA CAMERA DI COMMERCIO

## AMB, QUANDO LA PLASTICA È SINONIMO DI FUTURO

È un processo virtuoso che parla di crescita, di territorio e di futuro quello della AMB Spa, azienda di riferimento internazionale nel mondo dei film plastici, recentemente protagonista alla "Premiazione del Lavoro e Progresso Economico" al Teatro Nuovo Giovanni da Udine. All'azienda di San Daniele del Friuli è andato un riconoscimento speciale per le capacità imprenditoriali dimostrate nel proprio settore. Fondata nel 1969, l'AMB Spa rappresenta uno dei principali produttori in Europa di film plastici rigidi e semirigidi destinati agli imballaggi di alimenti, così come di farmaci e prodotti di largo consumo. Guidata dai fratelli **Bruno e Alessandro Marin**, figura come partner strategico di alcuni tra i più importanti marchi nel settore food, come Nestlé, Giovanni Rana, Spar, per citarne alcuni. Rapido anche il suo imporsi sui mercati extraeuropei, grazie a un reparto di ricerca e sviluppo che le ha consentito di diventare la prima azienda in Europa con tecnologia ecosostenibile water-based, in grado di eliminare completamente l'utilizzo di solventi durante il processo di stampa sugli imballaggi

Uno dei segreti del successo della Amb è la lungimiranza. Una caratteristica che ha portato l'azienda a investire 6,6 milioni di euro per dare vita alla sua seconda sede, raddoppiando di fatto gli spazi produttivi nonché gli uffici direzionali. Tutto questo è avvenuto lo scorso marzo ad Amaro, negli stabilimenti dell'ex Coopca. Ciò ha portato alla creazione di 110 nuovi posti di lavoro. La sede nell'Alto Friuli va a sommarsi allo storico quartier generale di San Daniele in cui operano 230 dipendenti. Lo stesso investimento ha permesso all'azienda di proseguire lo sviluppo all'estero e in Italia con l'obiettivo di raggiungere una produzione complessiva di 80 mila tonnellate entro il 2018.

Bruno Marin, presidente di Amb in merito al premio dichiara: 'Il riconoscimento che ci è stato consegnato contiene due parole importanti, ovvero lavoro e progresso. Parole che ancora oggi costituiscono il faro delle aziende. Va in quest'ottica l'insediamento di Amaro, con il quale serviremo nuovi mercati'.

Emanuela Masseria

AMPIO USO VIENE RISERVATO ALLA DOMOTICA ASSISTENZIALE

# LA CITTADELLA DEGLI ANZIANI

A PASIAN DI PRATO APRE LE PORTE CON 120 POSTI LETTO  
LA NUOVA RESIDENZA PER ANZIANI DI SERENI ORIZZONTI

A soli 13 mesi dall'avvio dei lavori di costruzione, a Pasián di Prato apre le porte la moderna residenza per anziani "Paolino Zucchini" del Gruppo Sereni Orizzonti. Una delle scommesse indubbiamente più importanti per la società friulana che ha investito circa 9 milioni di euro nella realizzazione di una struttura che vuole offrire il massimo nell'assistenza per anziani a livello regionale. "Per noi la residenza di Pasián di Prato indica una scelta importante ovvero quella di investire nell'innovazione tecnologica piuttosto che nell'incremento della nostra offerta in regione. - dichiara **Massimo Blasoni**, azionista di maggioranza di Sereni Orizzonti - Infatti i 120 posti letto, di cui la residenza è dotata, sostituiranno tre vecchie strutture costruite a Udine oltre vent'anni e che ritenevamo inadeguate per offrire una soluzione all'avanguardia".

Ampio uso viene infatti riservato alla domotica assistenziale pensata per migliorare la fruibilità e l'accessibilità degli spazi abitativi e per rispondere al meglio alle specifiche esigenze della Terza età e delle persone con diversi gradi di autosufficienza. "Vogliamo erogare un'assistenza non generica perché ormai è superato il concetto delle case di riposo generaliste dove tutte le realtà sono uguali. - continua Blasoni - Il mondo degli anziani richiede risposte plurime poiché i bisogni di una persona con disabilità fisiche non sono evidentemente uguali a quelli di un anziano affetto da patologie neuro-degenerative." All'interno della struttura sono infatti previsti nuclei sanitari specializzati con particolare attenzione alle disabilità psichiche come il morbo di Alzheimer.

Dotata di ampie aree verdi, moderne palestre per la riabilitazione con la previsione di programmi personalizzati o di gruppo e grandi spazi comuni all'interno, la residenza di Pasián di Prato rappresenta il vero fiore all'occhiello di Sereni Orizzonti in regione e punta a diventare un modello di sviluppo nel panorama assistenziale. La società ha già espresso la volontà di trasformare la residenza in una "cittadella degli anziani" con la costruzione di altre strutture diurne o a valenza sanitaria. Un progetto ambizioso che produrrà importanti ricadute economiche soprattutto in termini occupazionali "creando circa cento posti di lavoro per infermieri, fisioterapisti, assistenti alla persona e altro personale ausiliario" che verrà impiegato nella struttura.

Nata a Udine vent'anni fa Sereni Orizzonti SPA è una società in piena espansione e si conferma terzo gruppo nazionale nell'ambito della costruzione e gestione di residenze sanitarie per anziani. "Stiamo realizzando altre 8 strutture in Italia - precisa l'imprenditore - Abbiamo appena consegnato una RSA a Torre di Mosto e un'altra a Piacenza, e sono in via di completamento le strutture a Marcon, a San Mauro Torinese, e quella di Genova." Il totale dei posti letto realizzati o in consegna nei primi mesi del 2018 è pari a 900. I cantieri non si fermano qui perché anche a Macomer (NU) e a Rodano (MI) il Gruppo friulano sta portando a compimento altri due cantieri. Una crescita tumultuosa che si traduce però in nuova occupazione e in servizi per gli anziani.

70 residenze sanitarie per anziani

2500 operatori

4500 posti letto

10 regioni d'Italia (Piemonte, Lombardia, Liguria, FVG, Veneto, Toscana, Emilia Romagna, Lazio, Sicilia, Sardegna)

150 milioni di investimenti nel quinquennio 2017-2021



L'AZIENDA MEROI

## DALL'AGRARIA ALLA SFIDA DELL'E-COMMERCE



Filippo e Lucio Meroi

Erano gli anni Cinquanta, l'epoca delle grandi sfide, del coraggio di ricominciare, di cambiare e imboccare una strada nuova. Era il 1952 quando **Aldo Meroi** raccolse la sfida e aprì a Buttrio l'Agraria Meroi. Il suo comandamento era: servire la comunità con il proprio lavoro, fatto non solo di vendita, ma anche e soprattutto di ascolto, di disponibilità, di fiducia accordata e ricevuta, spesso di autentica amicizia, sempre inseriti nel contesto paesano e poi, pian piano, nel comprensorio. Si partì con materiali per l'edilizia e per l'agricoltura e con gli articoli casalinghi: era il trend dell'epoca, ovunque. Oggi, 65 anni dopo, quel comandamento ha portato la sua creatura molto lontano: dapprima con i figli e poi, dal 1999, con la terza generazione, con il nipote **Filippo**, che ha affiancato papà Lucio nella conduzione del negozio di via Roma. Nuove generazioni e nuove visioni in un mondo senza confini per un'altra sfida da raccogliere e da vincere: l'e-commerce. Infatti, sei mesi fa l'azienda Meroi (la dicitura "agraria" non appare più nella ragione sociale, ma lo spirito non è cambiato) ha aperto un secondo negozio, su eBay, dove sta vendendo, e già con buoni risultati, prodotti che vanno dalla ferramenta all'utensileria, dall'agraria al giardinaggio, dal colorificio al materiale elettrico, dall'antinfartistica per l'industria ai piccoli e grandi elettrodomestici. Senza dimenticare la concessionaria dello storico marchio di biciclette Atala: Lucio, da sempre super-appassionato della due ruote, è stato fondatore e presidente del Gruppo sportivo Agraria Meroi, che negli anni '80 organizzava la Gran fondo del Friuli, capace di richiamare a Buttrio migliaia di appassionati provenienti da tutta Italia.

Il coraggio e il tenace spirito imprenditoriale da nonno Aldo sono passati a Lucio, che, in una stagione fondamentale, ha saputo metterli a frutto in modo splendido, e poi a Filippo, orgoglioso di questo stile fatto sì di qualità dell'offerta, ma anche di rapporti sempre improntati alla gentilezza, all'attenzione e alla disponibilità. Con un orizzonte aziendale ben preciso: "Con il nostro negozio - spiega Filippo - non abbiamo mai pensato di fare concorrenza alla grande distribuzione. Abbiamo preferito privilegiare le relazioni con il territorio e con i clienti, puntando costantemente sulla ricerca di un buon prodotto da offrire con un ideale rapporto qualità/prezzo. Oggi naturalmente ci siamo messi al passo con lo sviluppo tecnologico: con il negozio sul portale eBay possiamo ampliare ulteriormente le vendite, facendoci conoscere anche lontano dalle nostre mura. Il commercio, inutile negarlo, ha risentito più di altri della crisi, ma noi Meroi, insieme, l'abbiamo affrontata e abbiamo resistito, senza mai perdere di vista le comunità che serviamo: quella di Buttrio e quella della rete. Il comandamento di nonno Aldo continuerà a guidarci sempre".

IL FIORICA TABACCHI DI VIA CANCIANI A UDINE

## BOTTEGA DELLA PIPA IL TESTIMONE VA A LIVIO

PASSAGGIO GENERAZIONALE NEL NEGOZIO DIVENTATO  
PUNTO DI RIFERIMENTO NELL'INTERO NORD EST

Il "Fiorica Tabacchi" di via Canciani 16, a Udine, è un piccolo spazio fisico, ma un grande mondo di umanità e professionalità. Aperto nell'aprile del 1999 dal dottor **Giuseppe Fiorica**, nel cuore della città, il locale si è caratterizzato fin da subito per presentarsi come una tabaccheria diversa da tutte le altre, come profilo proprio dell'offerta e di quello della clientela. Qui ci sono le sigarette, certo, ma i sottotitoli parlano anche della "Bottega della pipa". Una scelta di passione e qualità che ha pagato e ha portato i Fiorica a diventare punto di riferimento per gli appassionati dell'intero Triveneto. E, attorno al "lento fumo" (sigari, toscani e pipa), Giuseppe ha costruito qualcosa di unico a Udine, un punto vendita, sì, ma anche di

consulenza, assistenza e di relazioni umane di "qualità", al punto che, oggi, questa categoria di prodotti incide per oltre il 35% sulle richieste dei clienti. Ma questo è un mondo che non si è creato spontaneamente, ma è stato coltivato negli anni dalla famiglia Fiorica, con l'impegno di Giuseppe, ma con anche quello della moglie **Floreana Nativo** (scrittrice e sceneggiatrice di tarocchi) e del loro figlio **Livio**. Più che un mondo, un universo costruito attorno al "piacere di un incontro" dove i protagonisti sono la pipa e i sigari (ovviamente delle migliori marche presenti sul mercato italiano e internazionale), "sposati" con il rum e la cioccolata artigianale siciliana. Una triplice alleanza proposta a più riprese, da oltre 15 anni, in alcuni locali di prestigio della nostra regione, con grande successo. E anche la proposta del "vedi cosa compri", con un artigiano che prepara le sue pipe, manualmente, proprio davanti alla tabaccheria, sotto gli occhi dei passanti, è sempre un'occasione per stimolare curiosità verso la "prima pipa" (anche tra i giovani) e costruire relazioni.

Ora "l'azienda", materiale e immateriale, passa al figlio Livio che, presto, si troverà dietro il banco a tempo pieno, dopo alcuni anni trascorsi tra tabaccheria, studio e traduzioni (la sua specialità è il cecco). Con una laurea in lingue, in tasca, e quella conferitagli dal papà Giuseppe, ben visibile appesa al chiodo della passione, dello stile e della competenza.

Adriano Del Fabro



INAUGURATO UN NUOVO SPAZIO A REANA

# IL PALCOSCENICO DEL GOURMET

GABIN PROSEGUE NEL PERCORSO ALL'INSEGNA DELLA QUALITÀ E PUNTA A DIVENTARE UNA RETE DI RISTORANTE IN TUTTA ITALIA

Al centro la cucina: moderna e funzionale, in un laboratorio a vista che diventa il palcoscenico e l'anima del locale. Nei piatti la ricercatezza, quel tocco gourmet e la qualità dei prodotti, in grado di fare la differenza nel mondo della ristorazione e accontentare anche i palati più esigenti. Gabin ingrana la marcia e, dopo le recenti aperture a Udine e Padova che hanno affiancato il primo spazio storico a Pasion di Prato aperto quattro anni fa, ha inaugurato da qualche settimana a Reana del Rojale il nuovo ristorante. Centottanta coperti all'interno - e altri sessanta fuori, a cui si aggiungono le aree di servizio del piano superiore - per il nuovo locale che occupa un ex capannone industriale e si presenta con un ampio salone, luminoso e dal design moderno e minimalista, e una cucina a vista che domina la grande stanza. L'arredamento, all'interno, è curato al massimo nei dettagli, con tavoli e sedie personalizzati, una zona lounge, e materiali che si fondono per rendere l'atmosfera accogliente, ma sempre con un occhio al design. Il grigio scuro e il tortora si alternano e si fondono al ferro grezzo, a cui si contrappone il legno spazzolato in un gioco di contrasti che vede protagonista anche l'acciaio inox delle cucine. Ma punto forte del nuovo locale è sicuramente il menù, rinnovato e arricchito con nuovi piatti. Non mancano le specialità che hanno reso famoso Andrea Gabin: dalle rielaborazioni d'autore della classica pizza napoletana come il Cornicione, preparato con farine biologiche macinate a pietra con grani italiani, alla Alta&Farcita (rivisitazione della pala alla romana), mentre la novità sono primi piatti con pasta fresca trafilata al bronzo preparata nel laboratorio



con un impasto di farine italiane biologiche e secondi a base di carne, pesce e vegetariani, in aggiunta a insalate, roll, sandwich, burbero e dolci. «Proseguiamo il nostro percorso all'insegna della qualità, della tradizione e dell'innovazione che sono gli ingredienti distintivi dei nostri ristoranti - spiega lo chef **Andrea Gabin** -. La nostra è una cucina di sperimentazione dove gli elementi classici si uniscono a nuove suggestioni e a una costante ricerca sulla materia prima. La genuinità, l'accuratezza nelle preparazioni e la fantasia sono alla base delle nostre ricette, sempre di elevata qualità sensoriale e nutrizionale». E il nuovo spazio di Reana offre decisamente qualcosa in più rispetto agli altri locali Gabin per **Andrea Montich** ad di Nord Group, la società friulana che ha deciso di investire puntando nel settore della ristorazione qualificata e ha fatto di Gabin un vero e proprio brand: «Diventerà anche un luogo dedicato alla formazione e alla conoscenza grazie ad un laboratorio di idee e sperimentazione con cui daremo continuità alla cultura e alla filosofia della qualità totale in ambito food, tema da sempre particolarmente caro al marchio». Gabin è una realtà in crescita che arriva oggi ad occupare oltre 50 addetti e punta a diventare una rete di ristoranti allargata a tutto il nord Italia.

Giulia Zanello



DEGANO FLAVIO

## ECCELLENZA E CRESCITA CONTINUA NEL CAMPO DEI TRASPORTI



**Flavio Degano** crea nel 1979 una piccola impresa artigiana di autotrasporti conto terzi nel comune di Cividale del Friuli, nel borgo di Sanguarzo. Grazie alla duttilità organizzativa e commerciale e alla solidità finanziaria, supera senza contraccolpi la crisi dell'industria della sedia che costituiva una quota significativa per l'attività e si afferma nel campo dei trasporti eccezionali e siderurgici. Crescendo costantemente raggiunge l'attuale parco di 30 veicoli ed oltre 30 addetti. Nel 2015 si trasforma in società a responsabilità limitata e trasferisce la sede nella nuova zona artigianale di Cividale. L'azienda ha ricevuto quest'anno, a fine novembre, il Premio della Camera di Commercio di Udine alle Premiazioni del Lavoro e Progresso Economico, come impresa industriale dalla crescita costante. Al suo sviluppo concorre in maniera determinante - come tiene a ribadire il suo titolare - l'apporto del personale e, in particolare, di alcuni collaboratori che lo hanno affiancato nella gestione e nella definizione delle strategie aziendali.

PROTAGONISTI SCUDERIA BORTUZZO, AQUILA DEL TORRE E DE ZORZI

## CAVALLI E VIGNETI BINOMIO VINCENTE

NASCE ATTRACTIVE, REALTÀ CHE METTE INSIEME PIÙ IMPRESE UN TUFFO NEL PASSATO CHE PORTA VANTAGGI ALLA VITICOLTURA

A qualcuno, forse, potrà sembrare un tuffo nel passato. Al contrario, è un'idea che si richiama sì alla tradizione, ma guarda a un recupero futuro di tecniche "speciali". L'utilizzo della trazione animale, in particolare nella vigna o nei campi, è la molla che sta dando vita ad Attractive, costituendo rete d'impresa che dal Friuli mira poi a esportare l'idea anche fuori dai confini regionali.

Il sodalizio unisce la Scuderia Bortuzzo di Barbeano di Spilimbergo, capofila del progetto, l'azienda vitivinicola biologica Aquila del Torre di Savorgnano del Torre, l'azienda agricola biologica De Zorzi di Spilimbergo, i veterinari **Massimo e Silvia Da Re**. Ma qual è l'obiettivo? La rete d'impresa è sorta su ispirazione di **Claudio Ciani**, capostipite di Aquila del Torre, realtà da sempre sensibile al discorso ambientale. Ha appreso che la scuderia di **Ilario Bortuzzo** possiede dei cavalli da lavoro di razza Percheron allevati e impiegati in abito agricolo soprattutto in Francia. Da qui, l'idea di un loro utilizzo nei vigneti, pratica che assicura molti benefici. Il principale vantaggio riguarda il calpestamento del suolo: a differenza del classico trattore, il cavallo compatta meno il terreno sul quale transita, rendendo il suolo più permeabile al passaggio dell'aria e dell'acqua e, dunque, più produttivo e vitale.

I primi risultati si sono visti nelle prime giornate di sperimentazione

sulle vigne di Aquila del Torre. Qui c'è stata la rincalzatura dei filari per l'inverno: su uno di questi si è usato il cavallo, sull'altro il trattore. Se il compattamento è simile tra i due metodi, la superficie compressa è molto inferiore dopo il passaggio del Percheron e degli eventuali attrezzi collegati, a tutto vantaggio della "salute"

### IL SODALIZIO VANTA ANCHE I VETERINARI MASSIMO E SILVIA DA RE. IL CALPESTAMENTO DEL SUOLO DA PARTE DEGLI ANIMALI DÀ ENORMI BENEFICI

della terra. In primavera, sempre a Savorgnano del Torre, è previsto un altro appuntamento, in collaborazione con l'associazione di agricoltori biodinamici Agricoltura Vivente, che raggrupperà una trentina di agricoltori da Italia, Slovenia e Croazia. La scalzatura dei filari sarà anche l'occasione per far conoscere ancor di più la rete Attractive, seguita dal consulente udinese Francesco Scalettaris di



Keep Point.

Tanti i vantaggi dell'utilizzo dei cavalli. Anzitutto la riduzione di vibrazioni dannose per la salute dell'operatore. «Grazie a questi animali - evidenzia **Michele Ciani** di Aquila del Torre - è possibile intervenire in vigneti dove i filari sono molto stretti e in pendenza, laddove i trattori più ingombranti faticano a operare. Poi, l'investimento iniziale è ben più contenuto rispetto all'acquisto di un mezzo meccanico, senza contare la successiva "manutenzione": gasolio e fieno non sono paragonabili in termini di prezzo!». Inoltre, formando personale specializzato alla conduzione del cavallo (con relativi attrezzi) sui campi o nel vigneto, si crea anche un indotto occupazionale. «Abbiamo visto che questo modello in Francia funziona in diversi ambiti agricoli - conclude Ciani - e siamo convinti possa dare positivi riscontri anche da noi». Per informazioni è possibile contattare **Francesco Scalettaris** al 392/5799178.

Luciano Patat



# UDINE SI ACCENDE PER LE FESTE

OLTRE 300 NEGOZI E NUMEROSI ENTI E AZIENDE DEL TERRITORIO HANNO PARTECIPATO PER FINANZIARE LE LUMINARIE

## » GIULIA ZANELLO

Sinergia, amore per la città, rilancio del centro storico. È questo lo spirito con il quale, già a metà novembre, si sono accese le luci di Natale in città. Comune, Camera di commercio, Udineldea, Massimo Blasoni per Sereni Orizzonti, Bluenergy, Ssm, Galleria Bardelli, CrediFriuli e Corpo Vigili Notturni: questa la squadra scesa in campo per finanziare le luminarie che hanno accompagnato e accompagneranno il periodo delle festività natalizie nel capoluogo del Friuli. Città che si è illuminata, con la cerimonia "Udine accende il Natale" in piazza Libertà - che ha visto esibire il Messengers Gospel Mass Choir diretto dal maestro Alessandro Pozzetto nel concerto offerto alla città da Udineldea - con più di un mese di anticipo rispetto al 25 dicembre, per invogliare e ingolosire i friulani a frequentare il centro e fare shopping nei suoi negozi.

«L'apporto dei privati è ancora una volta determinante per un progetto caro alla città e il mondo dell'economia lo apprezza e ringrazia imprese grandi e piccole che hanno contribuito al risultato finale - sono le parole di **Giovanni Da Pozzo**, presidente della Camera di commercio e di Confcommercio Udine, che promuove l'operazione "allargata" per la valorizzazione della città in cui anche quest'anno alle singole aziende, pronte a versare la quota di adesione all'iniziativa di Confcommercio, si sono uniti anche altri importanti sostenitori. «Si tratta di interventi che dimostrano sensibilità per il periodo dell'anno più significativo per le famiglie e per il lavoro - aggiunge Da Pozzo

- e conforta che, pur in una situazione che rimane pesante a causa di burocrazia e pressione fiscale, l'impresa, in una virtuosa rete con il pubblico, continua a partecipare alla raccolta fondi per le luci di Natale, nella consapevolezza che si tratta di un evento-simbolo, ma anche di un valore aggiunto nell'ottica del rilancio economico e turistico di Udine, con ovvie conseguenze anche per la valorizzazione delle singole attività». Lo stesso vale per l'assessore alle Attività produttive

## UN'OPERAZIONE ALLARGATA PER LA VALORIZZAZIONE DELLA CITTÀ E PER IL RILANCIO DEL CENTRO STORICO. COSÌ LA TRADIZIONE CONTINUA

del Comune di Udine **Alessandro Venanzi**: «Il Natale è un momento importante per i valori e per l'identità di una comunità ma anche un volano economico per la città, che può esprimere al massimo il suo valore empiriale». Per il presidente mandamentale di Confcommercio Udine **Giuseppe Pavan** «anche quest'anno il supporto delle piccole imprese è stato determinante per la riuscita del progetto - ha rivelato Pavan - e il risultato è stato reso possibile dalla nostra squadra in campo con il solito impegno e dalle adesioni degli operatori economici», mentre la presidente di Udineldea **Arianna Calcaterra** rimarca come l'associazione, ancora una volta, occupi una posizione in prima fila

«per promuovere e sostenere questa iniziativa con l'obiettivo di dare maggiore impulso allo shopping in città, che ha davvero un valore

## DA POZZO, «L'APPORTO DEI PRIVATI È DETERMINANTE PER UN PROGETTO CARO ALLA CITTÀ E IL MONDO DELL'ECONOMIA LO APPREZZA E RINGRAZIA IMPRESE GRANDI E PICCOLE CHE HANNO CONTRIBUITO»

unico». Concentrare attenzioni e risorse economiche per abbellire la città nel periodo delle feste è anche per **Massimo Blasoni** un modo per far rinascere il centro di Udine affinché si riprenda quel «ruolo polarizzatore che ha da sempre contraddistinto la capitale del Friuli». A offrire lo spettacolo, quest'anno, è stata Bluenergy con la proiezione delle immagini luminose in 3D sulla facciata della loggia del Lionello a firma del visuale designer **Luca Agnani**. «Quest'anno abbiamo deciso di creare qualcosa di speciale - spiega il direttore generale di Bluenergy **Alberta Gervasio** - perché essere vicini al territorio e alle persone significa anche questo: fare un regalo a tutta la città e poter unire la magia e la gioia delle luci del Natale alla valorizzazione e alla conoscenza del nostro patrimonio architettonico».

## CAMERA DI COMMERCIO - COMUNE DI UDINE - CONFCOMMERCIO - UDINEIDEA SERENI ORIZZONTI, SSM, BLUENERGY, CREDIFRIULI, GALLERIA BARDELLI

<b>Via Aquileia</b> Asphalt Jungle Bacchetti 1935 Banca di Udine Burello Arredi Sacri C'è Bassetti Caffè Greco Crupi Francesco Di.Vini Store Eco Store Farmacia Nobile Feruglio Fioriera Café Fleurs Giandua Grazie dei Fior Il Bacaro Risorto Intour Travel Ist. Acustico Pontoni Macelleria Comand Marina di Micelli Gina Mercerie Baby Junior Mercerie Spillo Orto in Tasca Ortofficina Ortopedia Porzio Ottica L'Occhiale Ottica Nova Tre Pasticceria Il Cortiletto Prima Follia Puff Store Scarpe in Scatola Tecnocasa Tendaggi Barison Trisul Art Unione Artigiani e Piccole/Medie	<b>Imprese</b> <b>Via A.L. Moro</b> Contin Gianni corniciaio Divino Parrucchieri Ecologica Friulana Gelateria Cuore di Panna La Serratura Pizzeria Alla Lampara <b>Via Bartolini</b> Alla Bomboniera Ciao Boutique Ottica Arianna <b>Via Battisti</b> Casa del Parrucchiere Farmacia Colutta Incentro Parrucchieri Naturhouse Udine Pam Express Paprika <b>Via Canciani</b> Benetton Calzoleria Lombarda Clarks Erbavoglio Liujo Nitta Gioielli Noncera Candle & Co. Ottica In Centro Twin Set Vodafone Store <b>Galleria Bardelli</b> Zara H & M Sephora	Nespresso Tiger Kiko La Feltrinelli Café Collant Telefonia La 3 <b>Via Cavour</b> Caffè Contarena Cattelan Bis Copernico Sim Dair Architetti Associati Farmacia Aquila Nera Furlanetto Anna Gioielleria Clarotti Gioielleria Italico Ronzoni Il Delsler Intimissimi Isy Croatto Libreria Moderna Udinese Luna Gelateria Marina Rinaldi Max&Co. Profumeria Bulian Serendip Vattolo Zanon Profumerie <b>Via Cortazzis</b> Vittorio <b>Via Cosattini/L.go Dei Pecile/Rizzani</b> Antony & Jamal BEFeD Carlo Shop Casa Arteni Cerco Casa Udine	Daily Shop Eccofatto Eurofin Francosport Gabin Gusto Esclamativo Gioielleria Giorgio Szulin Kartell Udine Leon D'Oro Libreria Friuli LV Donna Marina Calzature Millebolle Officina Slowear Bugatti Pasticceria Beltrame Pasticceria Del Torre Profumeria Elisir Quinto Recinto Robe di Casa Spada Viaggi Supermercato Despar <b>Via del Carbone</b> Mac. Michelutti <b>Via del Gelso</b> Asterdata Gioielleria Szulin Optex Pizzeria Al Gelso Retecasa Strillo <b>Via Del Monte</b> Farmacia Del Monte Lu/Lù Udine Ottica Maestrutti <b>Via Delle Erbe</b> Romanelli A. &	Figlio <b>Via Ginnasio Vecchio</b> La Tazza D'Oro AG Immobiliare Jacaranda Studio Legale Agrizzi L'altra Casa Carraro Chabarik Mosaico Contemporaneo <b>Via Grazzano</b> Associazione Periti Industriali Battaglia Danilo & C. - Cattolica Ass.ni Candolini Costruzioni Centro Ottico Michele Collegio Dei Geometri Elettro Zuccolo Fabiottica Farmacia Fattor Impresa Costruzioni Del Bianco Ortofrutta Fasano Pasticceria Gangi Ristorante Allegria Hotel Ristorante S. Chiara Store 81 Mazzonetto Turismo 85 Vincent Hairstylist <b>Via Lovaria</b> Gruppo Midolini spa	<b>Via Manin</b> A.C.E.R.Udine Dati Gioielli Bruno Masé Nara Camicie Nina Non Solo Cashmere Osteria Alle Volte <b>Via Muratti</b> Artefieri di Rosaria Nodale Bile Immobiliare Bioprofumeria L'Essenziale Caffè Muratti La Brocca Rotta La Combriccola Osteria Al Pavone Ottica Bierre Petique Rualda Arteviva Bottega Artigianale Sart'è Supermercato Despar <b>Via Pelliccerie</b> Barber Club Udine Buonissimo Kebab Ce Bon Creperie Osteria Antica Maddalena People Store Piccola Amalfi Plastic 2 Ristorante Cinese Oriente SER - Concetti per Donna Udine Viaggi	Jobim La Croisette Bijoux Luca Di Rialto Masé Nara Camicie Nina Non Solo Cashmere Osteria Alle Volte <b>Via Muratti</b> Artefieri di Rosaria Nodale Bile Immobiliare Bioprofumeria L'Essenziale Caffè Muratti La Brocca Rotta La Combriccola Osteria Al Pavone Ottica Bierre Petique Rualda Arteviva Bottega Artigianale Sart'è Supermercato Despar <b>Via Pelliccerie</b> Barber Club Udine Buonissimo Kebab Ce Bon Creperie Osteria Antica Maddalena People Store Piccola Amalfi Plastic 2 Ristorante Cinese Oriente SER - Concetti per Donna Udine Viaggi	<b>Via Poscolle</b> 16 Metriquadri Bortolami Claudio Bruno Emporio Tessuti Fix to Fix Assistenza telefonica Ginger Bar Gioielleria Zaninotto Jolly Pizzeria K2 Sport Kasanova L'Orto In Città Mood Ristorante Gustà Ristorante Yuxi Stefi Cose Con il Cuore Via Eugenia 4 Zara Home <b>Via Portanuova</b> Cumini Casa Udinese Store Centro Vanilla L'alternativa Dolce e Salata <b>Via Rialto</b> Antonutti Franz Gioielli Bar Demar Caffè Bortolin Gioielli Boutique Montblanc Bugatti Uomo Caffè Enoteca Rialto Caffè Gianduja Calzedonia Elena Mirò Grom Gelateria Le Babe	Maliparmi Boutique Mantò Ottica Buffa Piumini Danesi Studio Notarile Amodio Andrioli Sun 68 Tonini Boutique <b>Via San Francesco</b> Beauty Case Cheri Consulenti Finanziari Credem Erboristeria Il Giardino Dei Tigli Foto Zannini Gioia Immobiliare Giorgiutti Alberto & Associati Grace's Beauty Korto Parrucchieri Osteria La Ciacarade <b>Via P. Sarpi</b> Chalon Senza Tempo Osteria Da Michele Copetti Antiquari Enoteca Ars Bibendi Cityalps Store Osteria Da Teresina Ottica Giacobbi Thun Dusci SeR Concetti per Uomo Bar Glass Gelateria Oggi Al Tagliato Querini Lei	<b>Via Savorgnana</b> Bar Nuova Borsa Castellarin Antiquariato Centro Frutta Dimensione Fiore Ottica Casco Rosalba Pegoraro Intimo Sun Udine Estetica Solarium <b>Via Valvason</b> Kokeshi Malia Ristorante Vitello d'Oro Spazio Venica Univero Vegano <b>Via Vittorio Veneto</b> Atelier Apostrophe Cialde in Time Conad Supermercati Cuscito Contardo Emporio Casalinghi Extra Gioielleria Luciano Franz Libreria Tarantola Ottica Giordani Pasticceria Folegotto Profumeria Gabassi Punto Chic Saloni Medusa Tabaccheria Martinis <b>Vicolo Pulesi</b> 26 Mercovecchio Art Time BarLume	Osteria Pulesi Residence Service 85 Trinity Pub Valigeria Moderna <b>Piazza Libertà</b> Max Mara Ciani Pelliccerie <b>Piazza Lionello</b> Gioielleria Luciano Franz Marussigh Q. Conti <b>Piazza San Giacomo</b> Dev Donna Bugatti Querini Lei Scout Stroili Oro <b>Corte Giacomelli</b> Alla Ghiacciaia Caffè Al Portello Caffè Piazza delle Erbe Cagliostro Condominio Palazzo Giacomelli La Clessidra Peperino Tandem Vitrum <b>Piazza XX Settembre</b> Astoria Hotel Italia Must have Pasticceria Alla Torinese Studio Legale Coceani Forgiarini
--	---	---	---	--	---	--	---	--	--	---

## GIOVANE IMPRENDITORE FABIO MICOLI E LE TECNOLOGIE DEL FREDDO



Lavora nel settore della crioterapia, l'innovativa realtà imprenditoriale di **Fabio Micoli** (Mitec Srl - marchio Qryo [www.qryo.eu](http://www.qryo.eu)).

Fabio Micoli ha avviato a gennaio 2017 la sua impresa a Fagagna realizzando un prodotto innovativo, che usa l'antico rimedio dell'immersione in acqua fredda.

Di cosa si tratta? "Abbiamo sviluppato un prodotto innovativo per il recupero muscolare dell'atleta dopo l'attività sportiva. Il prodotto è costituito da una vasca portatile per l'immersione in acqua fredda. L'acqua viene raffreddata da un'unità refrigerante, anch'essa portatile, che in aggiunta disinfetta l'acqua attraverso l'ozono, tecnologia molto

più efficace del cloro utilizzato in molte piscine. Nel mondo dello sport da sempre vengono usate tinozze riempite con acqua e ghiaccio. Grazie alla nostra vasca portatile l'atleta può immergere la parte affaticata o infiammata in acqua pulita a temperatura costante. In questo modo il tempo di recupero muscolare è ridotto a un terzo con un'efficace riduzione di edemi ed infiammazioni. Lo sviluppo stesso del nostro prodotto



è basato sul report medico-scientifico realizzato per Qryo dal Prof. Di Prampero e dal Dott. Buio Stella dell'Università di Udine".

Il freddo giova efficacemente al recupero: diminuisce il dolore, combatte l'infiammazione, stimola la circolazione e diminuisce l'edema. Inoltre, l'utilizzo dell'ozono permette di igienizzare l'acqua consentendo l'utilizzo sicuro della vasca da più atleti uno dopo l'altro.

Quali sono gli aspetti innovativi di questa tecnologia? "Il nostro prodotto oltre a consentire l'immersione in acqua fredda a temperatura costante, è concepito per essere montato e smontato in pochi minuti, è trasportabile manualmente, e pertanto permette agli atleti di praticare la terapia anche in trasferta. Il prodotto è concepito per evitare sprechi dal punto di vista ecologico, eliminando l'esigenza di generare e trasportare grossi quantitativi di ghiaccio ed utilizzando l'acqua ad una temperatura ottimale di 8°C. Il principale riscontro in questo primo anno è stato l'acquisto di quattro esemplari del nostro prodotto da parte della Figg consegnati a Coverciano, oltre ad alcune squadre di Serie A sia di calcio che di pallacanestro che si sono già dotate della nostra vasca portatile." Dopo nove anni all'estero, a inizio 2017, ha deciso di rientrare in Italia, in Friuli Venezia Giulia, per avviare il suo progetto imprenditoriale.

"Inizialmente abbiamo dovuto occuparci molto della parte di progettazione per realizzare una vasca leggera e nel contempo robusta, data la sua portabilità. Dopo sette mesi di ricerca e sviluppo abbiamo trovato nell'uso della fibra di carbonio la soluzione progettuale adeguata". **Mara Bon**

## IMPRENDITORE STRANIERO HOSSAIN DELOWER E LA RICETTA DEL KEBAB

Un sorriso solare, la battuta sempre pronta, un modo di fare gentile, "perché il cliente ha bisogno di sentirsi bene accolto, come se fosse nella sala da pranzo di casa sua". **Hossain Delower**, 33 anni, originario di Shariatpur, nel cuore del Bangladesh, è oggi titolare della pizzeria tavola calda "Kebab Fe Bontà", in via Roma 40, nel cuore del "Borgo stazione" di Udine.

"Mi trovo a mio agio in questa zona e, in generale, in questa città, che è vivibile e a misura di persona". Hossain parla un italiano molto scorrevole; la lingua l'ha imparata da solo. E si è fatto le ossa sul campo anche nel settore della ristorazione.

È approdato in Italia nel 2005, ha lavorato come dipendente e da tre anni si è messo in proprio, diventando titolare del locale di via Roma, dove lo aiuta un collaboratore afgano.

Impasta a ciclo continuo la pizza (ce ne sono diversi tipi), ma il pezzo forte resta il kebab, nella forma di piatto, piadina o panino. Goloso, fatto a regola d'arte, con carne di vitello e tacchino. "Mi rifornisco regolarmente da un importatore turco con sede a Vicenza".

Il segreto del successo? "Pane, carne e verdure di ottima qualità", risponde. Più la preparazione, che deve essere sempre rispettosa dei gusti di un pubblico vastissimo. "C'è chi ama il piccante, chi no - spiega Hossain -, chi ama le salse e chi, invece, lo preferisce senza".

Molto interessanti anche le focacce: ripiene di carne, mozzarella e verdure, oppure solo vegetariane. I piatti, semplici, ma gustosi, si consumano accompagnati da una bibita analcolica o da una birra. Hossain, intanto, sta pensando di arricchire il menù con altri piatti, "per esempio - fa sapere -, con una varietà di insalate".

Sposato con una connazionale, padre di un figlio di due anni, Hossain, che è di religione musulmana, visita regolarmente il suo Paese d'origine ogni due anni, per andare a trovare i parenti rimasti laggiù. "Oggi la situazione economica in Bangladesh è migliorata", commenta. Tornare indietro? "È forse un desiderio di tutti rimpatriare, un giorno, ma penso di restare - spiega il ristoratore -, almeno finché mi troverò bene qui e l'attività mi consentirà di vivere decorosamente".

Intanto, Hossain ha già fatto domanda di cittadinanza italiana e con la sua famiglia abita nel borgo stazione. Il ristorante, anche take away, ma con oltre trenta posti a sedere, con ampie vetrine affacciate su via Roma, è aperto tutti i giorni dalle 11 alle 23. Per prenotazioni, telefonare al numero 380 5839746.



Alberto Rochira

## DONNA IMPRENDITRICE REBECCA PERSELLO E LA PASSIONE PER LA SARTORIA

Si chiama Cucicreando la piccola impresa artigiana creata a San Daniele del Friuli da **Rebecca Persello** e dedicata alla sartoria.

Nata a Majano, classe 1979, Rebecca viene da una famiglia di artigiani. "La spinta alla creazione, l'amore per ciò che è creativo, unico e fatto a mano sono scritti nel mio dna: mio padre incorniciava quadri e rilegava libri, mia nonna era sarta e da lei ho imparato l'arte del cucito e del ricamo". Rebecca ha frequentato l'Istituto d'arte, cosa che sognava fin da piccola, con indirizzo grafica e fotografia. Finita la scuola, ha lavorato in una tipografia e, dopo il corso di laurea in scienze e tecnologie multimediali dell'Università di Udine, ha lavorato in uno studio grafico per tre anni. "È stata un'esperienza professionale importante ma sentivo che non era la mia strada, non ero pienamente soddisfatta. Il destino ha voluto che rimanessi senza lavoro da un giorno all'altro ed ecco che, per necessità e vocazione, ho iniziato a

trasformare l'amore per il cucito in un lavoro cercando e trovando collaborazioni con diverse sartorie del Friuli."

Nel 2014 Rebecca si è specializzata e ha migliorato ulteriormente la propria tecnica grazie ad un corso di sartoria e progettazione moda del progetto Mani di Confartigianato. "Non erano tempi facili in cui trovare contratti stabili o lavori a lungo termine e così ho deciso di investire su me stessa e di



aprire la mia partita iva: è nata Cucicreando, nome che ho scelto personalmente". Rebecca si è specializzata nella creazione di piccoli oggetti e accessori per neonati e bambini fino a 6 anni: nel suo laboratorio di Cimano, frazione di San Daniele, nascono bavaglino ricamati, porta ciuccio, accappatoi, coperte, cuffiette e vestitini fatti su misura con stoffe e tessuti di alta qualità. Rebecca offre anche un servizio di riparazioni e creazioni per adulti. "I prodotti Cucicreando nascono per essere riconoscibili, sempre personalizzabili grazie ad applique di tessuti con colori e fantasie diverse. Vendo soprattutto in mercatini selezionati in regione e in Veneto, grazie alla collaborazione con l'associazione Mania delle Mani di Cividale". L'artigiano di oggi deve essere attivo online: le creazioni Cucicreando sono vendute sul sito Bebuù, piattaforma di e-commerce tutta dedicata al mondo dell'infanzia, mentre la pagina Facebook e il profilo Instagram sono fondamentali per mostrare le collezioni. Il nuovo sito è in lavorazione, sarà pronto per l'inizio del 2018 con e-commerce integrato. "Recentemente ho iniziato a stampare i tessuti con miei disegni originali: credo sia la strada giusta per il futuro, per rendere ogni mio pezzo ancora più unico e riconoscibile". **Francesca Gatti**

## ETICA&ECONOMIA

# RIDARE ETICA ALLA FINANZA

## INVERTIRE LA ROTTA DELLA RISTRETTEZZA DEL CREDITO A FAVORE DI IMPRESE E CITTADINI

Ogni mese di dicembre si fanno bilanci, ma soprattutto ci si rinnova con propositi nuovi accompagnati dagli auguri per il nuovo anno. Tante le sfide, anche etiche, che si susseguiranno nel 2018, anno, tra l'altro, di elezioni politiche, regionali e comunali a Udine. Una delle sfide etiche dell'anno alle porte sarà quella della finanza dopo un vero e proprio anno orribile, il 2017, caratterizzato da notizie su banche, credito e finanza tipiche, purtroppo, della cronaca giudiziaria.

Occorrerà superare le ristrettezze del credito. Bisognerà far pagare le tasse in Italia ai fondi d'investimento esteri, ma ancora molte altre saranno le sfide del mondo della finanza. Ad esempio bisogna superare la situazione dei cosiddetti crediti deteriorati emarginando i fondi avvoltoio che potrebbero determinare un vero e proprio collasso dell'economia.

Ma prima di tutto è necessario garantire fondi alle imprese magari con il vincolo della creazione di nuovi posti di lavoro perché l'occupazione permarrà un'emergenza.

Stiamo uscendo da una crisi decennale dai risvolti durissimi. In fin dei conti è proprio a causa dell'assenza di etica in questo settore che siamo sprofondati in questa situazione. Ricordo come fosse oggi le parole che il compianto e indimenticabile presidente Adalberto Valduga mi disse nell'ultima sua intervista: "la finanza ha voluto camminare con

le sue gambe senza basarsi più sull'economia reale, impossibile da farsi e da qui la crisi che si sta avvicinando e che durerà alcuni anni". Parole, ahinoi, profetiche, ma soprattutto vere. Il mercato deve tornare a essere caratterizzato da enfasi e positività e ciò è possibile anche grazie a un atteggiamento differente della finanza. Da questa ci si attende, come accennato, che torni a prestare fondi alle imprese. Nel 2018 la crisi finirà. È ipotizzabile che si possa tornare a un'espansione superando la recessione che ha caratterizzato l'economia reale di questi anni.

È il momento dell'equilibrio tra intuito e razionalità, della preparazione alla corsa finale per uscire dal tunnel della crisi. È opportuno avere la mente libera e positiva per vivere qui e ora al massimo e costruire e prepararsi al futuro. In questa fase la finanza può fare la differenza, può diminuire il tempo che ci divide da qui alla nuova fase d'espansione, ma soprattutto può ridare fiato e gambe all'economia reale, all'occupazione, ai cittadini. Se tornerà a essere etica avrà fatto anch'essa la sua parte.

La finanza torni all'etica e svolga il suo ruolo di sempre, solo così avremo una ripresa, e una nuova, certamente diversa, crescita dell'economia del Friuli. Auguri a tutti noi. Buon 2018.

Daniele Damele





L'OSTERIA RISALE ADDIRITTURA AL 1400

# NEL SALOTTO DI UDINE IL BUON PESCE

L'ANTICA MADDALENA È IN VIA PELLICCERIE  
NEL MENÙ NON MANCANO PIATTI DELLA TRADIZIONE FRIULANA

» MARCO BALLICO

Austriaci e tedeschi che li hanno conosciuti a San Daniele non si sono spaventati quando la cucina di **Ugo Durigon** e il sorriso di **Rosanna Clochiatti** si sono spostati a Udine, in un'osteria che risale al 1400. All'epoca era La Maddalena Sporcje - zona di mercato, e quindi di scarsa pulizia, di qui il nome -; dal 2009 (lo scorso 1 settembre l'ottavo compleanno) la rinascita come Antica Maddalena.

Salotto di Udine, via Pelliccerie, a un passo da piazza San Giacomo. Ugo e Rosanna hanno l'aiuto del figlio Federico, uno dei 9 collaboratori, 8 fissi, uno a chiamata. A dare una mano, quando serve, anche la figlia **Mathilda**.

L'inizio della storia? Anni Ottanta, un'estate in Sardegna: Rosanna chiede l'autostop, Ugo, cuoco in un villaggio turistico, le dà un passaggio: colpo di fulmine e, di lì a poco, il matrimonio.

«Non ti avessi fatta salire, saresti ancora là», scherza lo chef. E invece, lui di San Vito al Tagliamento contagia lei di Ravosa di Povoletto con la passione per la cucina. Nel 1987, lasciato il lavoro decennale alle Officine Riunite, assieme alla sorella Silvia (che oggi gestisce l'Osteria di Tancredi e il Centopassi a San Daniele) e al marito Ugo, Rosanna apre Alle Vecchie Carceri, locale che saranno poi costretti ad abbandonare nel 2007, causa cambio di proprietà dell'edificio.

**I COPERTI SONO 70: UNA QUINDICINA ATTORNO AL BANCONE DELL'INGRESSO, UNA VENTINA NELLA SALETTA AL PIANO TERRA, 35 AL PRIMO PIANO**

Durigon, autodidatta, continua intanto a crescere. Frequenta, tra le altre, la scuola di Gualtiero Marchesi, passa le notti a sperimentare. All'Antica Maddalena propone soprattutto un ristorante di pesce: «Così chiede la clientela». Nel menù, sempre attento alle stagioni, non mancano però piatti della tradizione friulana: dai cjalsons al frico, d'inverno brovada e musetto e trippe. Ma è appunto il pesce a dominare il menù (scritto anche all'esterno): crudo, gratinati, linguine alla Fede (con cappelante e code di gambero), mezzi paccheri con ragù di tonno, pomodorini e capperi, filetto di orata gratinato con erbe aromatiche e mandorle, trancio di pesce spada o branzino alla griglia, rombo al forno. Vasta pure la proposta dei vini e dei dolci: tra gli altri, sfornato al cioccolato con cuore fondente e gelato di arancia, rollata con crema di castagne, spumone di zucca e salsa di amaretti, tiramisù della casa.

I coperti sono 70: una quindicina attorno al bancone dell'ingresso, una ventina nella saletta al piano terra, 35 al primo piano. D'estate si aggiungono altri 13 tavolini all'esterno. Il locale apre alle 11 per il pranzo, alla sera si riparte alle 18. Chiusura domenica e lunedì a pranzo, ma durante le feste e fino alla Befana, All'Antica Maddalena (prenotazione 0432/500544) è sempre aperta.

L'OSTERIA

## MILLEBOLLE UN WINE E AMERICAN BAR

Negli anni recenti, la città di Udine è cambiata. Soprattutto il suo centro storico. Sono cambiati i consumi degli abitanti, le loro abitudini, le condizioni economiche. E anche i luoghi di mescolta e ristoro devono cambiare. Questo è il punto di vista di **Andrea Iustolin** che, a fine ottobre 2017, ha chiamato a raccolta gli amici in occasione dell'apertura del suo nuovo locale: il Millebolle, situato al numero 1 di Largo dei Pecile. Un luogo della città che è diventato il nuovo cuore della vita serale e notturna, con molti punti di ristoro diversi, belli e assai frequentati che si affacciano sulla collinetta verde e sulle vie adiacenti.

Andrea è uomo di esperienza, nel suo settore, per motivi familiari (i genitori erano ristoratori e anche fratelli e sorelle sono impegnati nella mescolta) e per motivi diretti in quanto, in passato, vanta l'apertura e la gestione di molti locali di successo a Pradamano e a Udine. Ma gli orari di apertura notturni sono fisicamente faticosi e così, nel posto dove prima stava una pasticceria, Andrea ha aperto il Millebolle che definisce un wine e american bar. Un locale piccolino (un'unica stanza da 60-70 metri quadrati), ma ben curato grazie anche all'intervento dell'amico architetto, Nico Vidoni Del Mestre.

Già il nome del nuovo locale chiarisce qual è il progetto dell'offerta di Andrea. Un luogo di incontro abbastanza giovane, che punta sugli aperitivi e i cocktail. Anche l'orario è coerente poiché la serranda si alza alle 10 di mattina e si abbassa alle ore 24 (con solo la chiusura settimanale della domenica mattina). Per mantenere fede al progetto, l'offerta dei vini privilegia le bollicine (Champagne, Prosecco, Franciacorta, TrentoDoc e Ribolla gialla) e le bottiglie friulane con una cinquantina di etichette presenti a rotazione. Il vino della casa proviene dai Colli Orientali e, ogni giovedì sera, viene organizzata una degustazione alla presenza dei produttori. Anche Chianti e Spagna hanno il loro piccolo spazio sugli scaffali delle bottiglie.

Per far compagnia ai "tagli", Andrea e il suo staff (la figlia Rebecca e gli amici Michele Testa e Luca Tomada) preparano tartine e panini con formaggi e salumi locali provenienti dalla Carnia, da Spilimbergo e da San Daniele del Friuli.

«Ho deciso di puntare sugli aperitivi e su un'offerta di maggiore qualità - spiega Andrea -. Credo che l'architetto abbia fatto un buon lavoro contribuendo a dare uno stile particolare e piacevole al bar».



IL BIRRIFICIO

## FRACCAROLI E LA BIRRA AL RISO



L'emergere di birrifici artigianali e agribirrifici ha portato ad una notevole sperimentazione in quanto ai cereali utilizzati nella birra: oltre ai tradizionali orzo, frumento, avena e segale, se ne sono aggiunti anche altri come il farro e il grano saraceno. E, in quel di Pocenìa, anche il riso: l'azienda agricola Fraccaroli, fondata da **Domenico** nel 1956, dal 2012 la produce utilizzando appunto una quota di riso. La famiglia Fraccaroli ha infatti realizzato nel 2010 la prima risaia in Regione, con l'obiettivo di dare un valore distintivo alla propria attività; e da lì è nata l'idea. «Abbiamo un'azienda anche in provincia di Verona - spiega il nipote del fondatore, che ha ereditato il nome del nonno - e un birrificio della zona ci aveva chiesto l'orzo per produrre la

birra. Così mi sono incuriosito, ho iniziato a frequentare il birrificio per conoscere meglio le tecniche di produzione; e presto è partito il progetto della birra al riso». Le prime cotte sono state fatte nel veronese; per poi passare in Friuli all'impianto turnario dell'Asprom, rete di cui l'azienda è parte. Fraccaroli utilizza quindi sia il proprio orzo, maltato in Austria, che

il proprio riso; per realizzare due birre - una chiara più fresca e beverina, e un'ambrata dai toni tostati - attualmente in vendita solo alla spina nella sede aziendale, che comprende un agriturismo. «In Italia non abbiamo la stessa cultura della birra a pasto che c'è nel Nord Europa - spiega Fraccaroli -: è quindi necessario proporre una birra facile a bersi, ma che al tempo stesso sappia distinguersi, e in questo caso la nota distintiva è data dal riso». Il riso però non è solo elemento caratterizzante: «Durante la pilatura rimane uno scarto del 25%: in questo modo riusciamo ad utilizzare anche quello, instaurando una buona pratica di riduzione degli sprechi».

Fraccaroli non trascurava la sperimentazione: «Abbiamo realizzato una piccola cotta con malti speciali e riso bianco tostato: sono stati necessari diversi tentativi per raggiungere l'equilibrio, ma abbiamo ottenuto un buon risultato. Non è in produzione, ma non pongo limiti sui progetti per il futuro. Per ora puntiamo a vendere le nostre birre anche in bottiglia per asporto, date le numerose richieste dei visitatori».

L'azienda ha recentemente ricevuto il Premio iniziativa imprenditoriale per l'agricoltura dalla Camera di Commercio. Info: [www.domenicofraccaroli.com](http://www.domenicofraccaroli.com) **Chiara Andreola**



SECONDA EDIZIONE DEL CORSO FINANZIATO DALLA FONDAZIONE PIAGGIO

# LO START UP DELL'IMPRESA

QUINDICI POTENZIALI IMPRENDITORI HANNO SEGUITO 32 ORE DI FORMAZIONE TEORICA E REDATTO UN BUSINESS PLAN

Ha dei soldi da parte e non conta sulle banche, è aperto al web e conosce molto bene il mercato e il cliente. Questo è l'identikit di chi, oggi, riesce ad aprire una propria attività. A tracciarlo è **Donatella Minen**, docente al corso "Lo Start up della tua impresa", seconda edizione, che si è tenuto tra maggio e giugno alla Camera di commercio di Udine grazie a un finanziamento dalla Fondazione Piaggio.

Nello specifico, Minen ha curato la parte economica dell'iniziativa che prevedeva 32 ore di formazione teorica e 12 ore per la redazione di un business plan. Una proposta destinata a 15 potenziali imprenditori che sono stati seguiti anche da Donatella Arnandi per la comunicazione, Alessandra Gruppi per il marketing e Martina Urbani per il credito agevolato e i contributi. Obiettivo finale, non fallire sul nascere.

"In particolare mi sono occupata della sostenibilità finanziaria dei progetti per chi voleva una valutazione preliminare - ci dice Minen, che segue questo tipo di corsi da 15 anni -. Nella redazione del business plan abbiamo lavorato in piccoli gruppi, con lo scopo di terminare il corso con un piano da portare in banca per chiedere un finanziamento o comunque



Donatella Minen

con un punto di partenza per ulteriori successive elaborazioni".

*Quindi questi percorsi servono per arrivare concretamente a dar vita a un'impresa?*

"Secondo la mia esperienza maturata negli anni, con questo tipo di corsi su 10 aprono in 3-4. Solitamente la cosa più comune è che non si sia bene a conoscenza dei costi fissi per un'attività. Molti purtroppo, e soprattutto negli ultimi anni, si sono trovati di fronte al grandissimo scoglio della non bancabilità dell'idea".

*Quelli che riescono cos'hanno di diverso dagli altri, oltre ai soldi da parte?*

"Hanno una buona esperienza in un determinato settore, non sempre professionale. Magari hanno una passione da trasformare in impresa oltre a una profonda conoscenza del mercato e di cosa vuole il cliente, che spende sempre meno. Negli ultimi anni le classiche imprese artigiane tendono molto ad aprire negozi online ma anche a farsi conoscere sui social, usati come canali di marketing. Non abbiamo capito bene i meccanismi ma sappiamo che sul web dobbiamo esserci". **Emanuela Masseria**

IL CORSO DELLA CCIAA

## NUOVE COMPETENZE PER CHI STIMA GLI IMMOBILI

Come stimare gli immobili alla luce delle nuove normative? Oggi l'esperienza diretta con la mera visita fisica al bene non basta perchè la perizia va impostata con diversi parametri. Lo riferisce il geometra **Michele Curto**, specializzato dal 1980 in perizie per banche e tribunali, tra i partecipanti al corso "Come stimare gli immobili in applicazione agli standard di valutazione internazionali" organizzato dalla Cciao di Udine (l'ultima edizione si è tenuta da settembre a dicembre). "È necessario acquisire le nuove impostazioni seguendo i corsi specifici; dopo un esame, ottenuta la certificazione, il perito opererà con l'esperienza e le capacità professionali richieste".

Chi sono i partecipanti? Geometri, tecnici, ragionieri, commercialisti, funzionari di banca ("devono sapere leggere



le perizie e comprendere se gli articoli e criteri dell'ABI sono stati rispettati"), anche se il corso si rivolge in generale ai liberi professionisti del settore tecnico (ingegneri, architetti, periti, agronomi), agenti immobiliari, dipendenti pubblici o privati e tutti i soggetti coinvolti nella filiera immobiliare.

In Camera di Commercio il percorso ha previsto quattro moduli della durata di otto ore ciascuno: 1) principi base e postulati estimativi secondo ivs-ivs; 2) la valutazione comparativa con il market comparison approach; 3) la valutazione reddituale con l'income approach; 4) la valutazione a costo con il cost approach.

"Il sistema delle valutazioni immobiliari è stato stravolto - commenta Curto -. Una volta ci si basava sull'esperienza diretta e le misure: sulla perizia si scriveva una mera descrizione dell'immobile. Un valore che le banche consideravano, ma è troppo soggettivo. Oggi il risultato deve essere dimostrato: lo richiedono le banche, i tribunali, gli enti pubblici. Ad esempio la stima prevede anche i criteri reddituali (un supermercato in base agli incassi); nel residenziale, invece, paragonano immobili simili a quello da valutare, si indaga sul loro prezzo di vendita e sul tempo impiegato al fine di individuare valori di comparazione".

Rosalba Tello

INNOVAZIONE NEL SETTORE AGRICOLO

## LEZIONI GRATUITE SUL PSR

IL "CATALOGO DELLA FORMAZIONE DELLO SVILUPPO RURALE" VUOLE PROMUOVERE IL TRASFERIMENTO DI CONOSCENZE NELLE ZONE RURALI

La Camera di Commercio di Udine sarà uno dei punti di riferimento per tutta l'attività di formazione prevista dal Psr, il Piano di Sviluppo Rurale promosso dalla Regione Fvg. Il "Catalogo della formazione dello sviluppo rurale" è finalizzato a promuovere il trasferimento di conoscenze e l'innovazione nel settore agricolo e forestale e nelle zone rurali. Il Catalogo è gestito dal Polo formativo Sviluppo Rurale Fvg, composto da nove enti, tra cui, appunto, la Cciao di Udine con il suo ramo I.Ter-Formazione, che con il 2018 darà il via a una serie di corsi rivolti agli operatori coinvolti nelle filiere agricole, agroalimentari

e forestali, nonché dei giovani che intendano insediarsi per la prima volta in un'impresa agricola. I contenuti specialistici delle lezioni approfondiranno anche tematiche proposte dal Psr come la gestione tecnico-economica e commerciale dell'azienda. I corsi, totalmente gratuiti per le imprese del comparto agricolo, possono avere durata tra le 18 e le 40 ore. Per approfondimenti è possibile contattare [www.svilupporurale.fvg.it](http://www.svilupporurale.fvg.it) e [info@svilupporurale.fvg.it](mailto:info@svilupporurale.fvg.it). Per l'attività proposta in Cciao, i siti da tenere d'occhio sono [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it) e [www.ricercaformazione.it](http://www.ricercaformazione.it).



## FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ



Camera di Commercio Udine

COME UTILIZZARE LA TUA FIRMA DIGITALE PER OTTENERE I SERVIZI GRATUITI DELLA PA

Docenti: funzionario Cciao  
Data: 30 gennaio 2018  
Durata: 2,5 ore  
Costo: 50 €

PREPARAZIONE ALL'ESAME PER LA CERTIFICAZIONE DI VALUTATORE IMMOBILIARE CORSO PROFESSIONALE (UNI 11558:2014 e UNI/PdR 19:2016)

Docente: geom. Enrico Boscaro  
Data: gennaio 2018  
Durata: 4 ore  
Costo: 70 €

GDPR: UN CAMBIO DI PROSPETTIVA APPLICARE IL NUOVO REGOLAMENTO MIGLIORANDO L'AZIENDA

Docenti: avv. David D'Agostini, avv. Luca Zenarolla, dott. Dario Tion  
Data: 30 gennaio 2018  
Durata: 3 ore  
Costo: 70 €

TECNICHE INNOVATIVE IN AGRICOLTURA BIOLOGICA: LA VITICOLTURA

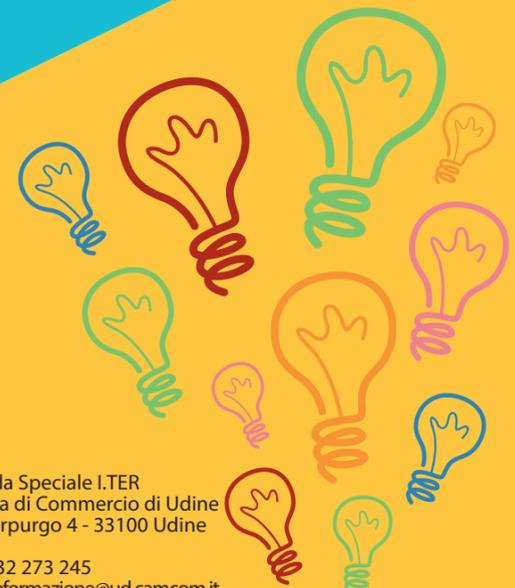
Data: 7 febbraio 2018  
Durata: 24 ore

E-COMMERCE, WEB MARKETING E SOCIAL MEDIA MARKETING

Data: 15 febbraio 2018  
Durata: 40 ore



Formazione del Piano di Sviluppo Rurale PSR 2014-2020 FVG



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

tel. 0432 273 245  
[ricercaformazione@ud.camcom.it](mailto:ricercaformazione@ud.camcom.it)  
[www.ricercaformazione.it](http://www.ricercaformazione.it)  
facebook: @cciaaudformazione

IN BASE AL PROTOCOLLO TRA MINISTERO DELL'ECONOMIA E UNIONCAMERE

# INTESA CON L'ICE PER L'ESTERO

LA COLLABORAZIONE RIGUARDA PROGRAMMI DI PROMOZIONE E INTERNAZIONALIZZAZIONE. IL BILANCIO DELL'ATTIVITÀ CCIAA NEL 2017

Per l'attività di internazionalizzazione del 2018, sarà stipulato a breve l'accordo operativo tra Camera di Commercio di Udine e Ice, su coordinamento di Unioncamere. Di fondamentale importanza, a monte, è il Protocollo di Intesa che il Ministero per lo Sviluppo economico e Unioncamere hanno sottoscritto, per far sì che la riforma in tema di internazionalizzazione trovi piena attuazione. Unioncamere infatti si impegna a coordinare le azioni che il sistema camerale sviluppa sui territori, raccordando le azioni con i macro-obiettivi strategici definiti a livello centrale dalla "cabina di regia" per l'internazionalizzazione, anche nel caso di attività promozionali, cofinanziate e affidate al sistema camerale da parte

di soggetti terzi - tra cui le Regioni - o nel quadro di programmi comunitari. A valle di questo accordo, Unioncamere ha raggiunto un'intesa operativa con l'Ice per un percorso strutturato di collaborazione. L'intesa prevede, tra l'altro, che l'Ice stipuli con le singole Camere accordi biennali attuati, a cadenza annuale, attraverso uno specifico Piano operativo. Li dovranno confluire in particolare programmi di promozione all'estero delle aziende o di settori specifici e la partecipazione a fiere o eventi collettivi all'estero (per esempio, con la presenza di buyer, di operatori della Grande Distribuzione e soggetti istituzionali, ecc.). In attesa di siglare l'intesa per il 2018, si è concluso con ottimi



risultati il 2017 per l'attività di internazionalizzazione promossa dalla Camera di Commercio di Udine: sono oltre un migliaio le imprese coinvolte nelle diverse attività di informazione e conoscenza dei mercati esteri, 200 quelle che hanno affrontato viaggi all'estero, insieme a Ice e coordinati dalla Cciaa udinese, sia per incontrare controparti mirate (missioni in Congo e in Canada, in Australia e Giappone ma anche tante in Europa) sia per partecipare a fiere (dal Giappone agli Usa con le imprese del comparto mobile per Neocon a Chicago, dall'Australia a Hong Kong, da Addis Abeba alla Gran Bretagna con il settore vino). Sono stati sei gli eventi di incoming organizzati, con la presenza di operatori da tutta Europa, e oltre 20 gli appuntamenti seminariali mirati su Paesi o tematiche specifiche.

Il calendario che a breve verrà divulgato anche tramite il sito [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it) prevede, in stretta sinergia con Ice, attività su tutti i continenti, con la proposta di diverse partecipazioni fieristiche in Medio Oriente nel circuito Project (Qatar e Libano), attività mirate

FOOD E WINE, LE NOVITÀ

## ADESIONI PER VINEXPO E SIAL

DUE APPUNTAMENTI DI PRIMARIA IMPORTANZA  
A HONG KONG E A PARIGI NEL 2018

La Camera di Commercio propone alle imprese la partecipazione a due eventi fieristici internazionali del 2018, di primaria rilevanza per il comparto food & wine. Il primo appuntamento sarà a Hong Kong, con la Vinexpo Asia Pacific, che si terrà dal 29 al 31 maggio, alla quale le aziende che aderiranno formeranno una collettiva friulana all'interno del padiglione Italia. Nel 2016 la fiera (che si estende su 15 mila metri quadri e conta 1.300 da 33 Paesi) ha registrato l'affluenza di 17.200 operatori del settore (+2.5% rispetto al 2014) passando a 51 Paesi visitatori rispetto ai 25 del 2014. I maggiori Paesi di provenienza degli operatori professionali sono stati Cina, Sud Corea, Giappone, Taiwan, Vietnam, Thailandia, Malesia, Singapore e Australia.

La seconda fiera è la prestigiosissima Sial a Parigi, 28a edizione, che si terrà dal 21 al 25 ottobre al Parc d'Exposition de Paris-Nord Villepinte. Sial si svolge con cadenza biennale ed è

dedicata all'esposizione dell'intera gamma dei prodotti dell'industria alimentare, compresi i vini e le bevande e rappresenta uno dei più importanti appuntamenti fieristici per le aziende del settore. Il Padiglione ufficiale italiano ospiterà oltre 200 espositori e sarà una delle più importanti presenze straniere sia per superficie espositiva sia per numero di partecipanti. Nel 2016 il valore complessivo delle esportazioni agro-alimentari italiane è ammontato a 34.3 miliardi di euro, evidenziando un incremento in valore del 3,01% rispetto all'anno precedente.

Per informazioni e per aderire alle due iniziative, la documentazione approfondita e la modulistica sono già presenti nella sezione internazionalizzazione del sito [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it). Per Hong Kong il riferimento telefonico per chiedere informazioni è lo 0432.273534, mentre per Sial lo 0432.273532.



OLTRE UN MIGLIAIO LE IMPRESE  
COINVOLTE NELLE DIVERSE  
ATTIVITÀ DI INFORMAZIONE E  
CONOSCENZA DEI MERCATI ESTERI  
QUEST'ANNO

per il mobile in autunno negli Usa, viaggi d'affari in Nordafrica ma anche in Africa Subsahariana. Proseguirà l'intensa attività a favore dell'agroalimentare nel Far East, con le fiere Foodex in Giappone, VinExpo e Hong Kong Wine & Spirits Fair. Ci saranno poi attività specifiche per la Russia e le Repubbliche limitrofe e in Europa le attività saranno concertate nell'ambito dell'Enterprise Europe Network, il cui primo appuntamento in calendario è "Sfida Europa Creativa: conoscere le opportunità per il settore creativo, culturale, multimediale", in programma per il 31 gennaio alle 9 in Sala Economia della Camera di Commercio di Udine.



PARTECIPAZIONE ALLA FIERA "ACITF-ADDIS CHAMBER INTERNATIONAL TRADE FAIR" - Addis Abeba (ETIOPIA)  
22 - 28 febbraio 2018 | Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

PARTECIPAZIONE ALLA FIERA DI SEOUL INTERNATIONAL WINES & SPIRITS EXPO - Seoul (COREA DEL SUD)  
12 - 13 aprile 2018 | Food&Wine

PARTECIPAZIONE ALLA FIERA VINEXPO ASIA PACIFIC HONG KONG 18 - Hong Kong (CINA)  
29 - 31 maggio 2018 | Food&Wine

PARTECIPAZIONE ALLA FIERA SIAL DI PARIGI 2018 - Parigi (FRANCIA)  
21 - 25 ottobre 2018 | Food&Wine



UDINE OFFICE - ICCO ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE ONTARIO - Udine  
Aperto i pomeriggi di: lunedì, martedì e giovedì - Tutto l'anno | Multisetoriale

Seguici su:



Friuli Future Forum  
Camera di Commercio di Udine



@friuliforum

## 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](mailto:progetti.info@ud.camcom.it)  
[www.ud.camcom.it](http://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](http://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.



Camera di Commercio  
Udine



ENTERPRISE EUROPE NETWORK

# UN DATABASE DI RICHIESTE DI AFFARI



La sigla è "Pod" e sta per "Partnering opportunity database", ossia un ricco database di offerte e richieste d'affari e collaborazioni promosso grazie EEN-Enterprise Europe Network, sostenuta dalla Direzione Generale Imprese e Industria della Commissione Europea.

Il database è accessibile a tutte le imprese del territorio che desiderano esportare i propri prodotti e servizi o che cercano collaborazione con aziende estere, oppure ancora che vogliono partecipare a progetti internazionali di ricerca e sviluppo.

Le imprese, europee - e non solo -, possono entrare in questo database semplicemente compilando in inglese il modulo apposito. I dati saranno poi caricati in piattaforma e attraverso un link che viene inviato all'impresa, l'imprenditore potrà apportare eventuali modifiche prima che il profilo venga sottoposto alla validazione da parte dei funzionari europei. Una volta entrata a far parte del Pod, la propria richiesta (o offerta) di partnership sarà accessibile a migliaia di potenziali partner che, con la mediazione dell'Ufficio EEN locale, potranno entrare in contatto e gettare le basi per una fruttuosa cooperazione internazionale d'affari. Tutto ciò avviene appunto grazie al servizio di ricerca partner, gestito a livello locale dall'Azienda Speciale I.Ter della Cciao di Udine, sportello sul territorio di Enterprise Europe Network.

Le richieste e le offerte di partnership sono pubblicate citando solamente i riferimenti dell'Enterprise Europe Network che promuove questo servizio senza indicare gli estremi identificativi dell'impresa che propone la cooperazione. Solo successivamente, in seguito alla eventuale richiesta di un partner estero, verranno fornite tutte le informazioni, relative all'impresa locale, necessarie per avviare un contatto diretto e una partnership internazionale.

Per informazioni: Azienda Speciale Imprese e Territorio - I.Ter della Camera di Commercio di Udine, mail: [progetti.info@ud.camcom.it](mailto:progetti.info@ud.camcom.it), telefono 0432.273537-273230 e [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it).



## SELL OR BUY dicembre 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-ecooperazioni.htm> oppure a contattare l'ufficio per conoscere le opportunità riservate al vostro specifico settore.

### SLOVACCHIA - LAVORAZIONE METALLO

Produttore slovacco di articoli in metallo fatti a mano e prodotti decorativi per giardini e case specializzato nella galvanizzazione e piegatura materiali in metallo offre servizi di lavorazione innovativi. (Rif. 2017.12.01 TOSK20160121001)

### SLOVACCHIA - MARMELLATE E SALSE

Azienda a conduzione familiare produttrice di marmellate salse esclusive contenenti una percentuale alcolica, solo additivi, aromi e addensanti naturali, particolarmente indicate come accompagnamento a carni, formaggi e biscotti cerca distributori. (Rif. 2017.12.02 BOSK20160311002)

### SLOVACCHIA - PATATINE DOLCI

Giovane azienda offre una versione dolce delle classiche patatine, aromatizzate con aromi naturali in quattro versioni, vaniglia, cannella, caramello e cocco. È interessata a trovare accordi di distribuzione o rappresentanza. (Rif. 2017.12.03 BRPL20171016001)

### RUSSIA - MACCHINARI LAVORAZIONE LEGNO

Azienda russa operante nella produzione di legname segato di vario tipo cerca macchinari per la lavorazione del legno. (Rif. 2017.12.04 BRRU20171207002)

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](mailto:progetti.info@ud.camcom.it)

## PREZZI RILEVATI DALLE COMMISSIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO

Novembre 2017

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



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

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

Mais	da 164,75 a 166,75 Euro a tonn.
Soia	da 378,25 a 383,25 Euro a tonn.
Orzo	da 160,75 a 165,75 Euro a tonn.
Fruumento tenero buono mercantile	da 178 a 180 Euro a tonn.
Prosciutto San Daniele	da 15,45 a 16,35 Euro a Kg.
Formaggio Montasio (4-6 mesi)	da 6,50 a 7,00 Euro a Kg.
Gasolio da riscaldamento (2-5mila litri)	1,24552 Euro al litro
Gpl da riscaldamento (1-2mila litri)	1,78824 Euro al litro
Gasolio agricolo (2-5mila litri)	1,02868 Euro al litro

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

## GENNAIO

- 16** DIFFUSIONE VARIAZIONI INDICI FOI SENZA TABACCHI (dopo le ore 13.00)
- 16** ENTERPRISE EUROPE NETWORK - INCONTRI BILATERALI A VIBE VEGEPOLYS INTERNATIONAL BUSINESS EVENT - SIVAL Angers | FRANCIA
- 30** GDPR: UN CAMBIO DI PROSPETTIVA. APPLICARE IL NUOVO REGOLAMENTO MIGLIORANDO L'AZIENDA Cciao Udine
- 30** COME UTILIZZARE LA TUA FIRMA DIGITALE PER OTTENERE I SERVIZI GRATUITI DELLA PA Cciao Udine
- 31** ENTERPRISE EUROPE NETWORK - EU-SERBIA: AGROFOOD, DIGITAL, INDUSTRY 4.0 AND BUSINESS SERVICES Belgrado | SERBIA
- 31** ENTERPRISE EUROPE NETWORK SEMINARIO EUROPA CREATIVA Cciao Udine

### ORARI DEGLI UFFICI NEL PERIODO NATALIZIO

**SEDE DI UDINE**  
Borsa Merci  
Le contrattazioni riprendono venerdì 12 gennaio 2018

**SEDE DI TOLMEZZO**  
Ufficio Registro Imprese e Servizi alle Imprese  
Chiude giovedì 28 dicembre 2017 e giovedì 4 gennaio 2018

## FEBBRAIO

- 07** ENTERPRISE EUROPE NETWORK BIOGAZ EUROPE 2018: INCONTRI D'AFFARI INTERNAZIONALI Nantes | FRANCIA (fino all'8 febbraio)
- 07** TECNICHE INNOVATIVE IN AGRICOLTURA BIOLOGICA: LA VITICOLTURA Cciao Udine
- 15** E-COMMERCE, WEB MARKETING E SOCIAL MEDIA MARKETING Cciao Udine
- 22** PARTECIPAZIONE ALLA FIERA ACITF-ADDIS CHAMBER INTERNATIONAL TRADE FAIR Addis Abeba | ETIOPIA (fino al 28 febbraio)

**AZIENDA SPECIALE IMPRESE E TERRITORIO I.TER**  
Ramo Promozione  
Riapre martedì 2 gennaio 2018

**Ramo Formazione**  
Riapre martedì 2 gennaio 2018

## CALENDARIO

### Camera di Commercio di Udine

Via Morpurgo 4 - 33100 Udine  
Centralino 0432 273 111  
[www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it) - [urp@ud.camcom.it](mailto:urp@ud.camcom.it)  
PEC: [urp@ud.legalmail.camcom.it](mailto:urp@ud.legalmail.camcom.it)

### Novità dalla Cciao

**Statistica e Prezzi**  
Centro Studi - Ufficio Statistica e Prezzi  
[statistica@ud.camcom.it](mailto:statistica@ud.camcom.it)

**Contributi**  
Informazioni: Punto Nuova Impresa  
[nuovaimpresa@ud.camcom.it](mailto:nuovaimpresa@ud.camcom.it)

**Azienda Speciale Imprese e Territorio I.TER**  
Ramo Promozione  
[progetti.info@ud.camcom.it](mailto:progetti.info@ud.camcom.it)

**Azienda Speciale Imprese e Territorio I.TER**  
Ramo Formazione  
[www.ricercaformazione.it](http://www.ricercaformazione.it)

**Friuli Future Forum**  
[www.friulifutureforum.com](http://www.friulifutureforum.com)  
[info@friulifutureforum.com](mailto:info@friulifutureforum.com)

