

marzo-aprile 2018

FRIULI  
FUTURE  
FORUM

# FUTURE FORUM

• ECONOMIE DELLA BELLEZZA •

Forni di Sopra

UDINE

Cividale del Friuli

Palmanova

Aquileia

[www.friulifutureforum.com](http://www.friulifutureforum.com)

## ARRIVA IL MENÙ TARGATO AQUA

Pag. 4 e 5



## LA PRIMA START UP MADE IN CCIAA

Pag. 13



## SCUOLA-LAVORO ECCO IL PROGETTO

Pag. 14





Mensile fondato nel 1984

**Direttore editoriale:**

Giovanni Da Pozzo

**Direttore responsabile:**

Chiara Pippo

**Caporedattore:**

Davide Vicedomini

**Editore e Redazione:**

Camera di Commercio di Udine

Via Morpurgo 4 - 33100 Udine

Tel. 0432.273111/543

mail: [urp@ud.camcom.it](mailto:urp@ud.camcom.it)

**Per scrivere alla redazione:**

[udine.economia@ud.camcom.it](mailto:udine.economia@ud.camcom.it)

**Progetto grafico:**

Unidea / Udine

**Impaginazione/Fotoliti:**

Creativa / Udine

**Stampa:**

Finegil Editoriale S.p.A.

Divisione Nord-Est

**Fotoservizi:**

Tassotto&Max

**Archivio:**

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

## SOMMARIO



### L'EVENTO

FUTURE FORUM 2018, OMAGGIO ALL'UNESCO pag. 3

GLI APPUNTAMENTI DELLA MANIFESTAZIONE pag. 3

### FOCUS AGROALIMENTARE pagg. 4-5-6

ARRIVA IL MENÙ TARGATO ACQUA pag. 4

FOOD E WINE, FRIULI AI VERTICI pag. 6



### L'INDAGINE

RETI E START UP IN CRESCITA pag. 7



### LE IMPRESE DEL MESE PAGG. 8-9-10

### GLI IMPRENDITORI DEL MESE pag. 11



### GLI ASSAGGI DEL MESE pag. 12

### FORMAZIONE pagg. 13 e 14

LA PRIMA START UP MADE IN CCIAA pag. 13

LIBRI CONTABILI GESTITI IN VIA TELEMATICA pag. 13

LA CASE HISTORY: GANTE pag. 13

SCUOLA-LAVORO: ECCO IL PROGETTO pag. 14



### CAMERA DI COMMERCIO pagg. 15 e 16

GIOVANI IMPRENDITORI, PASSON NUOVO PRESIDENTE pag. 15

CULTURA, FRIULI AL TOP pag. 15

INNOVAZIONE, LA MISSIONE IN CANADA pag. 16

## LE ECCELLENZE SULLA NOSTRA TAVOLA

Pag. 5





OTTENUTO IL PATROCINIO DEL MIBACT

# FUTURE FORUM 2018 OMAGGIO ALL'UNESCO

LA MANIFESTAZIONE RAGGIUNGERÀ I SITI PATRIMONIO DELL'UMANITÀ  
IL TEMA È LEGATO ALLE "ECONOMIE DELLA BELLEZZA"

Future Forum, l'iniziativa sul futuro della Camera di Commercio di Udine, è pronto a partire, tra il 9 marzo e il 13 aprile, con la sua quinta edizione. E proporrà quest'anno un format ancora rinnovato, a partire dalla sede degli eventi. Oltre a Udine, la manifestazione - con conversazioni, interviste, workshop e conferenze -, sarà itinerante e raggiungerà in varie tappe i quattro siti Patrimonio Unesco della regione: Aquileia, Palmanova, Cividale del Friuli, Forni di Sopra e tappa a Tolmezzo, perché il tema che affronterà questa volta è legato alle "Economie della bellezza", avviando una riflessione con ospiti locali e internazionali su come valorizzare in modo innovativo e proiettato al futuro le nostre preziose vestigia come volano per lo sviluppo dell'intero territorio.

## EDIZIONE ITINERANTE TRA UDINE, CIVIDALE, PALMANOVA, AQUILEIA, FORNI DI SOPRA E TOLMEZZO

Gli incontri si concentreranno dunque sulla gestione e la promozione dei beni culturali, sul turismo e i nuovi modelli di comunicazione dei territori, sulle industrie creative, sul rapporto tra tutela e sviluppo locale, tra salvaguardia e nuovi modelli di valorizzazione e promozione del patrimonio archeologico, architettonico, storico e naturalistico. L'evento è organizzato dalla Camera di Commercio di Udine insieme alla Regione, all'Università di Udine e ai Comuni di Udine, Aquileia, Cividale, Forni di Sopra, Palmanova e Tolmezzo; nonché in collaborazione con Mibact e Miur e con il Festival della Politica di Mestre, Mecenate90, Fondazione Aquileia, Innovalp e Associazione Nova Ludica. Future Forum 2018 ha già ottenuto il patrocinio del Ministero dei Beni Culturali, e dunque potrà usare il marchio, come iniziativa inserita nell'ambito degli eventi per l'Anno europeo del Patrimonio culturale. «Future Forum 2018 vuole esplicitare il valore e le potenzialità economiche, turistico-culturali e produttive connesse alla presenza di siti Unesco sul territorio - spiega il presidente della Camera di Commercio **Giovanni Da Pozzo** -, anche in linea con una delle nuove competenze che le Cciao hanno ottenuto a seguito della recente riforma, ossia proprio la promozione della cultura e del turismo, in cui la Camera di Udine è stata sempre molto attiva, giocando d'anticipo. Siamo partner da anni, per esempio, del progetto nazionale Mirabilia,

una rete eccezionale che collega tutte le Cciao sui cui territori, in Italia, vi sono Siti Unesco cosiddetti "meno noti": un network che si occupa proprio di promuovere in modo sinergico queste realtà, organizzando incontri anche internazionali per le imprese e operatori di questi luoghi e in particolare per quelli che operano nei settori considerati, per dimostrare come questi Siti possano creare ricchezza e sviluppo straordinari, volano per l'intera economia».

Con questo il Future Forum 18, dunque, «vorremmo offrire a interlocutori pubblici e privati - aggiunge il project manager **Renato Quaglia** - informazioni, strumenti di analisi, casi ed esempi cui far riferimento, in una prospettiva di sviluppo futuro, come nelle premesse proprie del Future Forum».

L'assessore regionale alla cultura **Gianni Torrenti** ha inviato questo messaggio per la presentazione dell'edizione numero cinque. «Ringrazio il Future Forum e la Camera di Commercio di Udine per continuare in modo approfondito e concreto questa ricognizione sui temi della crescita economica e sociale del territorio regionale e per aver dedicato la sua quinta edizione ai siti Unesco e all'intero processo di mutamento necessario in ambito beni culturali. La validità del programma è

## APPUNTAMENTI DAL 9 MARZO AL 13 APRILE. EVENTI SULLA PROMOZIONE INNOVATIVA DEI BENI CULTURALI

anticipata fin dal titolo, che racchiude in sé la consapevolezza del potenziale della nostra bellezza e rappresenta il miglior esempio per l'Italia e il Fvg, che ha il vanto di avere ben 4 siti Unesco: Aquileia, Palmanova, Cividale e Forni di Sopra. Le leggi regionali che ho avviato e che mi hanno visto fortemente impegnato in un cambio di prospettiva saranno uno dei temi di questo forum. Le principali sfide riguardano infatti sia la costruzioni di reti, sia la funzione di gestione e promozione in grado di individuare nell'economia dei beni culturali uno degli asset principali da cui riprogettare, appunto, il futuro».

**A tutti gli eventi è necessaria la prenotazione tramite [friulifutureforum@ud.camcom.it](mailto:friulifutureforum@ud.camcom.it) o il telefono 0432.273537. Il programma sarà costantemente aggiornato su [www.friulifutureforum.com](http://www.friulifutureforum.com), dove si potranno anche seguire reportage e interviste agli ospiti a cura di un team di giornalisti di Udine Economia.**



### Udine 9-10 marzo e 6 aprile

Si incontreranno i responsabili delle politiche nazionali e regionali del turismo e beni culturali, sulle prospettive nella gestione e sui modelli che rendano i siti culturali accessibili per tutti. L'incontro di aprile sarà sulle nuove professioni dell'economia della cultura.

### Cividale del Friuli, 15-16 marzo

L'Unesco l'ha scelta con il titolo: "I luoghi del potere" e Future Forum indagherà nelle dimensioni contemporanee in cui si manifestano il potere e l'economia.

### Palmanova, 16/28 marzo

Si approfondiranno i vantaggi del lavoro in rete, in ogni settore dell'economia, oltre che per i siti Unesco. Si presenteranno le prospettive internazionali nell'uso delle nuove tecnologie per visitare siti e musei. Palmanova sarà anche sede di un workshop sull'illustrazione e il fumetto, con il Maestro internazionale Frank Espinosa, Disney e Warner Brothers, con giovani illustratori e disegnatori italiani, reinterpreterà la Città Fortezza mai attaccata.

### Aquileia, 22-23 marzo

Si rifletterà sui casi di scuola di Pompei ed Ercolano e la gestione dei siti archeologici e sulla pianificazione urbanistica delle città d'arte.

### Forni di Sopra (e Tolmezzo), 12-13 aprile

Alcuni dei migliori esperti delle politiche pubbliche europee e nazionali sulla gestione e valorizzazione del paesaggio presenteranno buone pratiche di uso sostenibile del patrimonio naturalistico.



ACCORDO CON IL CONSORZIO FVG VIA DEI SAPORI  
GLI CHEF PREPARERANNO 21 PIATTI CON I PRODOTTI DEL NOTO MARCHIO



Il marchio collettivo di qualità dell'agroalimentare garantito del Friuli VG (AQUA), è stato istituito dalla Regione nel 2002 ed è gestito dall'Ersa. I prodotti possono essere certificati se rispettano determinati disciplinari approvati dalla Regione stessa e regolarmente notificati alla Comunità Europea. Partiti in sordina, sono cresciuti nel tempo, per numero e importanza, coinvolgendo sempre più prodotti e operatori che lo utilizzano come moderno strumento di marketing nei confronti dei consumatori. A oggi, sono otto le categorie di prodotti che possono essere certificate secondo i disciplinari AQUA: asparago bianco, carne suina, latte

**OTTO LE CATEGORIE CERTIFICATE:  
ASPARAGO BIANCO, CARNE SUINA,  
LATTE CRUDO VACCINO, MELA,  
MIELE, PATATA, TROTA IRIDEA E  
SALMERINO, VONGOLE VERACI E  
COZZE**

crudo vaccino, mela, miele, patata, trota iridea e salmerino, vongole veraci e cozze. Da ottobre 2017, anche i trasformati che fanno uso principale, nei loro ingredienti, delle materie prime certificate AQUA, possono applicare il marchio (l'aquila bianca, ad ali spiegate, in campo blu) sul prodotto confezionato.

Gli elementi principali che caratterizzano il marchio sono: grande attenzione all'ambiente per la parte agricola e al benessere animale, per l'allevamento; tracciabilità totale di filiera e ridotto raggio di sviluppo della stessa (90 km); elevati standard igienico-

sanitari. L'Ersa verifica i requisiti, concede il marchio e vigila sull'utilizzo dello stesso controllando che vi sia il rispetto delle norme contenute nei disciplinari di produzione e trasformazione, da parte dei singoli produttori. Da qualche tempo, è stata pure intrapresa un'intensa attività di promozione attraverso una serie di iniziative divulgative itineranti, partecipazione a fiere e trasmissioni televisive. Sul web, all'indirizzo [www.aqua.fvg.it](http://www.aqua.fvg.it), si possono trovare tutte le informazioni utili e anche numerose ricette.

Dunque, una serie di interventi che garantiscono al consumatore la provenienza del prodotto, la sua territorialità e qualità. Ma, nella pratica quotidiana, stiamo parlando di un marchio "giovane" che ha bisogno di essere comunicato e conosciuto. Per questo è nato un matrimonio naturale tra i prodotti AQUA e gli oltre 40 operatori del Consorzio Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori. L'accoppiata divulgativa avrà luogo al Foleodor dell'azienda Rubini (a Merlana di Trivignano Udinese), mercoledì 21 marzo, con inizio alle ore 19,30. Il presidente del Consorzio, **Walter Filiputti**, ci racconta cosa succederà quel giorno di inizio primavera.

«Quale miglior modo per coinvolgere i consumatori, se non quello di presentare un'ampia scelta di proposte culinarie per utilizzare al meglio e con gusto i prodotti a marchio AQUA? Valorizzare al massimo le loro qualità mettendole in tavola - spiega Filiputti -. Così, abbiamo chiesto ai 21 cuochi dei nostri ristoranti di presentare un piatto che avesse al centro almeno uno dei prodotti marchiati e, poi, far viaggiare la loro professionalità e fantasia. Così è nata la proposta completa, con questo menù composto da 21 piatti unici che sono anche originali poiché creati appositamente per l'occasione. Punteremo molto sulla stagionalità, condizione assai importante dell'alimentarsi

correttamente. Inoltre - aggiunge Filiputti -, tutti i piatti saranno presentati in diretta, dai protagonisti, in un clima colloquiale di trasparenza e divulgazione. A fianco di ogni cuoco (e piatto) vi sarà un vignaiolo che proporrà un proprio vino in abbinamento alla ricetta. In apertura verranno serviti gli aperitivi e, in chiusura, i dolci e i "dolcetti" preparati dai ristoratori stessi. In conclusione, l'idea della serata è quella di partire dalla storia dei nostri prodotti più tipici e territoriali per proporli in maniera nuova nell'ambito di indicazioni culinarie finalizzate a una alimentazione economica e sana».

**L'APPUNTAMENTO È AL  
FOLEDOR DELL'AZIENDA RUBINI  
IL 21 MARZO. IL PRESIDENTE  
FILIPUTTI: "PUNTEREMO SU UNA  
ALIMENTAZIONE ECONOMICA E  
SANA"**

Possiamo avere qualche anticipazione sul menù?

«Si va dalle cozze e fagioli antichi di San Quirino, al salmerino al timo su purea di patate e punta d'asparago; dal musetto con lenticchie e vongole, ai ravioli con ricotta, trota iridea e zeste di agrumi; dal filetto di maiale tra asparagi e ricotta, ai gnocchi di patate di Ovoido con burro d'acciuga e cozze».

La serata ha un costo di 55 euro e, per partecipare, è necessaria la prenotazione (Tel. 0432.538752).

Adriano Del Fabro

IL DISCIPLINARE AQUA REGOLA TUTTE LE FASI E STABILISCE I CONCESSIONARI

# ECCO LE ECCELLENZE DELLA NOSTRA TAVOLA

RIGIDI LIMITI PER L'OTTENIMENTO DI UN PRODOTTO DI QUALITÀ

I PRODOTTI/1

## ASPARAGO BIANCO, UN MARCHIO DI ELEVATA QUALITÀ

Il disciplinare per l'asparago bianco a marchio AQUA regola tutte le fasi di produzione, dalla scelta dei terreni alla densità dell'impianto; dalla concimazione all'irrigazione, fino alla raccolta.

Gli asparagi bianchi marchiati AQUA, devono essere di categoria "extra" o "prima", coltivati in terreni vocati, rispettando una rigorosa rotazione colturale.

Il disciplinare stabilisce rigidi limiti massimi di azoto, fosforo e potassio per la fertilizzazione e consiglia l'utilizzo e la distribuzione ai terreni di concimi organici. Inoltre, per la difesa fitosanitaria, devono essere adottati metodi di lotta integrata.



Tutta la filiera, dal campo alla tavola, deve completarsi all'interno di un'area di 90 chilometri di raggio. I bianchi turioni, durante la stagione primaverile, si trovano in vendita sia in mazzetti che in cassette.

L'asparago bianco a marchio AQUA, dunque, si caratterizza per la sua elevata qualità ed è un prelibato prodotto tradizionale che non può mancare sulle migliori tavole.

Sono tre i concessionari del marchio: la cooperativa Agricoop Asparagi Tavagnacco; l'azienda agricola Del Zotto, di Cordenons e la Società agricola Marsoni Massimo e Alessandro, di Varmo. (a.d.f.)

I PRODOTTI/2

## CARNE SUINA, IL RISPETTO DELLA MATERIA PRIMA

La filiera della produzione della materia prima di confezionamento dei prodotti suini trasformati e marchiati AQUA, si sviluppa in un'area di 90 km di raggio. Gli animali devono essere allevati all'interno dell'area sopraccitata mediante tecniche che ne garantiscano il rispetto del benessere e alimentati secondo precisi piani alimentari formulati con prodotti che, per almeno il 55%, devono provenire dallo stesso territorio. Gli allevamenti si impegnano a limitare le emissioni di azoto riducendo in modo sensibile il carico azotato per ettaro rispetto alle già severe norme comunitarie in materia: 160 kg di azoto per ettaro nelle zone classificate vulnerabili e 300 kg di azoto per ettaro in quelle ordinarie. Ciò si traduce in un minore carico zootecnico per unità di superficie.



La scelta delle razze da allevare si indirizza verso quelle che garantiscono la produzione di carni mature e succulente, una adeguata età di macellazione e ottime caratteristiche organolettiche. I prodotti derivati dalle carni suine possono fregiarsi del marchio AQUA a condizione che, negli stessi, l'unico ingrediente carneo sia la carne conforme al disciplinare di produzione e che questo rappresenti non meno del 90% del prodotto. I concessionari del marchio sono quindici. (a.d.f.)

I PRODOTTI/3

## VONGOLE VERACI, RINTRACCIABILITÀ GARANTITA

La filiera della produzione, dalla materia prima al confezionamento dei prodotti trasformati, si sviluppa in un'area di 90 chilometri di raggio, al cui centro si trova lo stabilimento che effettua la depurazione e la spedizione. Le forti escursioni di marea che caratterizzano i siti di allevamento concorrono all'ottenimento di un prodotto di eccellente qualità. Per la sicurezza del consumatore, il periodo minimo di depurazione è di 18 ore, con una temperatura dell'acqua compresa tra gli 11 °C e i 13 °C. La rintracciabilità del prodotto è sempre garantita attraverso un sistema di codifica dei lotti che garantisce un sistema sicuro e verificabile.



L'ambiente e le acque di allevamento delle vongole AQUA, vengono costantemente monitorati. In questo modo viene garantita la produzione di molluschi sodi e sapidi con conchiglie prive di difetti, che possono essere commercializzati vivi o surgelati in diverse confezioni: dalla classica retina alle comode vaschette sottovuoto.

Per ora, ha chiesto la concessione del marchio AQUA soltanto la Almar di Marano Lagunare, una cooperativa nata nel 1995 che svolge attività di molluschicoltura in concessione nella Laguna di Marano e nelle province di Trieste e Ferrara. (a.d.f.)

I PRODOTTI/4

## LATTE CRUDO VACCINO E GLI STANDARD MOLTO ELEVATI

La filiera della produzione, dalla materia prima al confezionamento dei prodotti trasformati (formaggi, yogurt), si sviluppa in un'area di 90 km di raggio al cui centro si trova lo stabilimento di prima trasformazione. Le vacche che producono il latte AQUA si alimentano con materie prime che, per almeno il 25%, provengono dal territorio e che, per il 50%, sono autoprodotte dall'allevatore, a garanzia di un reperimento in prevalenza locale dei componenti della razione alimentare. Gli allevamenti aderenti alla filiera certificata si impegnano a diminuire le emissioni di azoto riducendo in modo sensibile il carico azotato rispetto alle già severe norme comunitarie. Il disciplinare prevede una quantità di 160 kg di azoto per ettaro nelle zone vulnerabili e 300 kg di azoto per ettaro in quelle ordinarie. Ciò si traduce in un minor carico zootecnico per unità di superficie. La rintracciabilità di ogni singola unità di produzione è garantita e le informazioni sul sistema di allevamento e sull'alimentazione sono sempre disponibili. Il latte AQUA, inoltre, presenta caratteristiche di composizione in materia grassa e proteica al di sopra degli standard merceologici.



I concessionari del marchio sono sette. (a.d.f.)

I PRODOTTI/5

## LA MELA E LA COLTIVAZIONE SOSTENIBILE

La filiera della produzione, dalla materia prima al confezionamento dei prodotti trasformati, si sviluppa in un'area di 90 km di raggio al cui centro si trova lo stabilimento di stoccaggio e prima lavorazione delle mele. A difesa e garanzia del paesaggio vanno mantenute aree di rispetto attorno ai frutteti, che rappresentano habitat idonei agli insetti utili che favoriscono la coltivazione sostenibile della mela. L'intensità massima di impianto è di 5.000 piante per ettaro. Per la difesa sanitaria si devono seguire i dettami della lotta integrata mentre i trattamenti fitosanitari post-raccolta vanno dichiarati e svolti secondo procedure e istruzioni operative ben definite. Le mele AQUA (solo di categoria "extra" e "prima") devono essere rintracciabili lungo tutta la filiera produttiva tramite sistemi oggettivi che permettano di identificare, in ogni momento, i dati salienti della filiera medesima. Le mele, inoltre, devono essere conformi a parametri chimico-fisici minimi, nonché possedere caratteristiche fenologiche dichiarate nel disciplinare e costantemente controllate.



I concessionari del marchio sono tre: Iulia Augusta, di Mortegliano; Pomis, di Mortegliano e FriulFruct, di Spilimbergo. (a.d.f.)

I PRODOTTI/6

## LA TROTA IRIDEA E LA SALUTE DELLE ACQUE

Il controllo previsto dai disciplinari di produzione certificata AQUA, ha inizio dalla fase di schiusa delle uova fino alla fase di macellazione e lavorazione delle carni. In particolare ai pesci vengono garantite condizioni di vita il più vicine possibile a quelle che avrebbero in acque libere, con un carico di pesce per metro cubo inferiore o uguale a 35 kg; un costante ricambio d'acqua nelle vasche di allevamento a garanzia di un'ottima ossigenazione, con valori soglia superiori a 5 mg/litro di ossigeno; l'utilizzo di mangimi con un ridotto tenore in grassi inferiore o uguale al 26%, per uno sviluppo armonico della trota. Tutte le prescrizioni servono a garantire lo sviluppo di pesci affusolati, con carni magre e sode, requisiti fondamentali per ottenere trasformati di alta qualità nel pieno rispetto della salute delle acque.



Oltre alla trota iridea (e al salmerino) intera, sono a disposizione del consumatore un'ampia gamma di prodotti trasformati dove l'unico ingrediente carneo deve essere rappresentato da materie prime a marchio AQUA.

I concessionari del marchio sono due: Friultrota, di San Daniele del Friuli e Prodotti Ittici Trevigiani, di Treviso. (a.d.f.)

# FOOD & WINE FRIULI AI VERTICI

LA NOSTRA REGIONE TRA I PRIMI POSTI PER LA CRESCITA DELL'AGROALIMENTARE  
IL RAPPORTO ISMEA EVIDENZIA L'IMPEGNO DELLE AZIENDE DEL COMPARTO



Il sistema agroalimentare del Friuli Venezia Giulia continua a crescere e può diventare uno degli elementi trainanti dell'economia regionale. A confermarlo è il quindicesimo rapporto Ismea sul sistema agroalimentare italiano, che evidenzia dati importanti per molti prodotti italiani certificati con marchi di qualità e denominazioni di origine. Ed è proprio in questo ambito che il Friuli Venezia Giulia si aggiudica uno straordinario 6° posto assoluto nel ritorno economico del comparto food (con 318 milioni), davanti a regioni demograficamente e territorialmente molto più grandi come Piemonte, Sicilia, Puglia, solo per segnalare alcune. Eccezionale 4° posto per la regione nel ritorno economico del comparto vino, dove il Friuli Venezia Giulia (con 218 milioni) è superato solo da Veneto, Toscana e Piemonte. Ottima performance della provincia di Udine, che è sesta a livello nazionale per quanto riguarda il cibo (con 309 milioni), dopo Parma, Modena, Mantova, Reggio Emilia e Brescia, e settima per il vino (con 133,1 milioni), dopo Verona, Treviso, Siena, Vicenza, Cuneo e Padova. Nello stesso comparto, però va evidenziato come anche Pordenone sia 17° ma e Gorizia 20° ma in Italia. Considerando, invece, food e wine insieme, Udine si piazza ad un brillante 9° posto tra tutte le province italiane (con 341,7 milioni). È la vittoria dei prodotti legati indissolubilmente al nostro territorio gli unici che nessuno può copiare. I dati resi noti da Ersa, l'agenzia regionale per lo sviluppo rurale, sono fonte di grande soddisfazione anche per la Regione

#### Scelta della qualità è vincente

Si tratta di numeri davvero positivi, secondo l'Ersa, che incoraggiano a continuare sulla strada della valorizzazione delle eccellenze e peculiarità locali ed allo stesso su una promozione sempre più internazionale. Vincente si è rivelata la scelta delle aziende regionali del settore agroalimentare di puntare sulla qualità ed i disciplinari di produzione.

#### Impatto economico, Udine in testa

Nel rapporto Ismea si contano in Friuli Venezia Giulia sei filiere certificate nel comparto cibo, che generano un impatto economico pari a 318 milioni di euro. Provincia di Udine in testa con 309 milioni, seguita da Pordenone con 8,3 milioni, e da Gorizia, 0,8 milioni. Udine vince per i valori dei prodotti a base di carne (92% del totale), con il prosciutto crudo di San Daniele che presenta un valore della produzione pari a 292 milioni.

## È LA VITTORIA DEI PRODOTTI LEGATI INDISSOLUBILMENTE AL NOSTRO TERRITORIO, GLI UNICI CHE NESSUNO PUÒ COPIARE

#### Carne

Nel comparto carne, il prosciutto San Daniele arriva sul podio superato solo da prosciutto di Parma e mortadella Bologna. Il valore della produzione è cresciuto del 2,2% rispetto alla rilevazione precedente, l'export è aumentato nettamente, +13,7%. La provincia di Udine fa la parte del leone anche nel settore carne, risultando la seconda provincia italiana per ritorno economico della produzione certificata, con 289 milioni, preceduta solo da Parma (729 milioni) e seguita da Sondrio (215 milioni).

#### Formaggi

Il restante 7% del valore del settore cibo è prodotto dai formaggi, con il Montasio all'8° posto tra le Dop italiane e finalmente in crescita con una produzione pari a 40 milioni di euro (+5,3%), di cui 3 milioni derivanti da vendite all'estero.

#### Vino

Il settore vinicolo del Friuli Venezia Giulia cresce sia in termini di indicazioni geografiche - con l'ottenimento dopo 40 anni della Doc Friuli e la Doc del Pinot Grigio - sia in termini di valore di produzione (219 milioni). Per quanto riguarda il vino, il Friuli Venezia Giulia è la quarta regione per impatto economico, con Udine prima (133 milioni), seguita da Pordenone (47 milioni) e Gorizia (33 milioni).

#### Ribolla Gialla

Negli ultimi anni le superfici del vigneto regionale complessivamente investite a Ribolla hanno visto un +97% in termini di superfici vitate ed un +175% in termini di produzione. Durante il percorso di istituzione della Doc interregionale del Pinot Grigio è stata ribadita la volontà di proteggere e valorizzare a livello regionale i vitigni autoctoni con un percorso preferenziale proprio per la Ribolla Gialla, eliminata dal disciplinare di produzione della Igt da "delle Venezie" a "Trevenezie" ed ora quindi producibile solo in Friuli Venezia Giulia sia come Doc che Igt. Altrettanto importanti sono i numeri e il successo che questo vino sta riscuotendo sui mercati internazionali e su quello nazionale, certificati dalla recente indagine Nomisma/Wine Monitor che certifica che la Ribolla gialla sia il vino che nell'ultimo anno ha avuto il maggior incremento nella grande distribuzione, pari a +31%, ma anche nei negozi specializzati.

#### Prossime sfide

Nuove sfide attendono il comparto, le istituzioni e l'Ersa: valorizzare la neonata Igp Pitina, rafforzare ulteriormente la promozione del formaggio Montasio, sostenere l'importante crescita del biologico - che con un +172% di superfici fa segnare il miglior dato italiano - e dei prodotti a marchio Aqua e, più in generale, mantenere quell'unità del comparto che ci ha permesso di ottenere questi risultati. Allo stesso tempo continuare ad investire su promozione, su conoscenza e formazione, a partire dalle scuole.

### FILIERE PRODOTTI CERTIFICATI FVG

FOOD 6 WINE 19

### FVG IN CLASSIFICA NAZIONALE IMPATTO ECONOMICO

FOOD 6° POSTO, CON 318 MLN

WINE 4° POSTO, CON 218 MLN

### PROVINCIA UDINE IN CLASSIFICA NAZIONALE PROVINCE PER IMPATTO ECONOMICO

FOOD 6° POSTO, CON 309 MLN

WINE 7° POSTO, CON 133 MLN

FOOD&WINE, 9° POSTO, CON 341,7 MLN

### PROVINCIA DI UDINE IN CLASSIFICA NAZIONALE PROVINCE CARNE CERTIFICATA

2° POSTO, CON 289 MLN

### ECCELLENZE

#### PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE

3° PRODOTTO PER IMPATTO ECONOMICO A LIVELLO NAZIONALE

#### FORMAGGIO MONTASIO

8° POSTO TRA LE DOP ITALIANE, VALORE PRODUZIONE 40 MILIONI

#### RIBOLLA GIALLA

1° POSTO IN TALIA PER INCREMENTO IN GDO ULTIMO ANNO, +31%



I DATI DELL'UFFICIO STUDI CCIAA

## RETI E START UP INNOVATIVE ECCO I SEGNALI DEL RILANCIO

AUMENTA LA COLLABORAZIONE  
TRA LE IMPRESE  
800 CONTRATTI IN DUE ANNI:  
È RECORD IN ITALIA

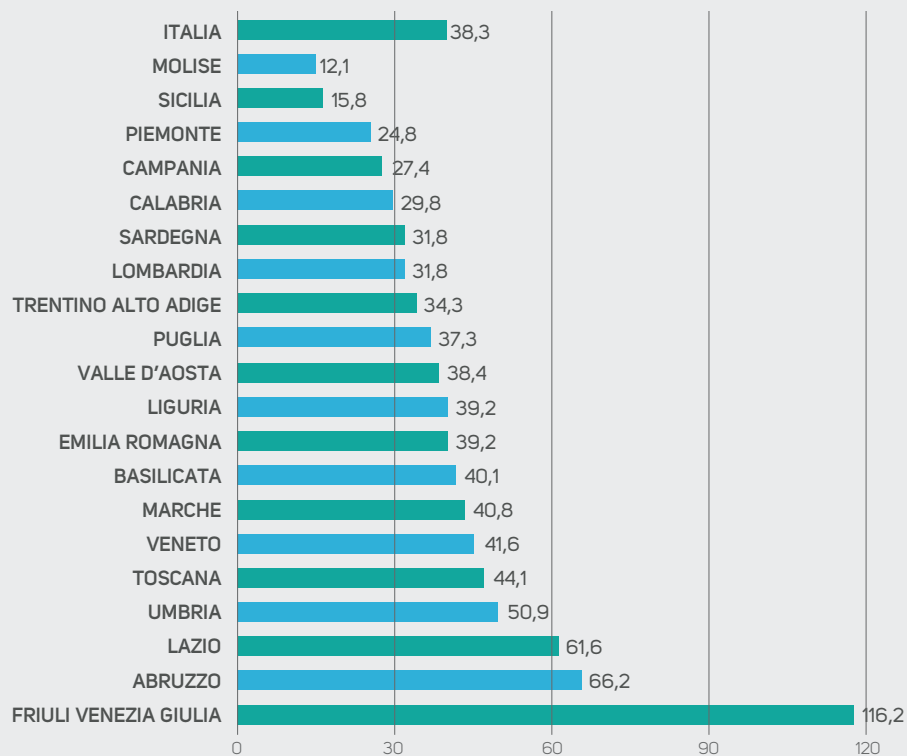
### CARATTERISTICHE DEL SISTEMA PRODUTTIVO DELLA PROVINCIA DI UDINE (31 dicembre 2017)

Imprese	Imprese attive	% sul totale
Artigiane	13.953	31,9%
Femminili	10.281	23,5%
Giovani	3.316	7,6%
Straniere	4.528	10,4%
<b>Totale</b>	<b>43.710</b>	<b>100</b>



### I CONTRATTI DI RETE IN FRIULI VENEZIA GIULIA

Numero di imprese in rete



### LE STARTUP INNOVATIVE IN FRIULI VENEZIA GIULIA

N. 192 imprese al 22 gennaio 2018



Gli imprenditori del Friuli Venezia Giulia sono i più disponibili alla collaborazione in Italia e la percentuale di start up rispetto alle società di capitali hanno un rapporto significativamente superiore rispetto alla media italiana.

Sono due degli aspetti "innovativi" con cui il tessuto produttivo regionale si presenta alla vigilia di tornate politiche importanti, in un anno che pare aspirare a registrare i segni positivi più interessanti di un arco temporale che comprende il 2017 e fino al 2020. Lo si evince dal rapporto «L'economia del Friuli Venezia Giulia e della provincia di Udine» appena elaborato dall'Ufficio studi della Camera di Commercio di Udine in cui tali positività fanno da contrappeso ai numeri prospettici che indicano - tra il 2011 e il 2017 - un mondo imprenditoriale ridimensionato soprattutto nei settori tipici dell'economia - nell'ordine: primario, costruzione e manifatture, commercio -, con l'unico traino rappresentato dai servizi, che chiudono il quinquennio in terreno molto positivo, +5,1% di imprese in provincia di Udine e +4% a livello Friuli Venezia Giulia.

L'andamento regionale si ritrova, sostanzialmente, in quello della provincia di Udine, il territorio che da solo rappresenta il 48,4% dell'intero sistema imprenditoriale. Se la concentrazione del primario arriva addirittura al 56% (agricoltura, silvicoltura e pesca), anche l'industria ha una fortissima connotazione udinese (49,5% del totale regionale), così come le costruzioni (48,7%). Inoltre, per i servizi alle imprese la percentuale presente nella sola provincia di Udine è

### LA PERCENTUALE DI START UP RISPETTO ALLE SOCIETÀ DI CAPITALI HA UN RAPPORTO SUPERIORE RISPETTO ALLA MEDIA ITALIANA

significativa, arrivando al 47,7% del totale.

Nello specifico, le reti d'impresa sono passate dalle 75 del novembre del 2012 alle 1.198 del 3 gennaio del 2018, con un balzo considerevole registrato in particolare in un arco temporale che va dall'ottobre 2015 al luglio 2017, quando sono cresciute di circa 800 unità. Perciò, considera l'Ufficio studi della Camera di Commercio di Udine, la regione può essere considerata un territorio in cui c'è una «forte vocazione» alla collaborazione tra le imprese. Se si raffronta il numero di imprese in rete con il totale delle imprese esistenti, i più disponibili alla collaborazione sono gli imprenditori del Friuli Venezia Giulia con 116 imprese in rete ogni 10mila con sede in regione, rispetto a una media nazionale di 38.

Quanto alle start up innovative, al 22 gennaio erano 192 quelle iscritte alla sezione speciale del Registro delle imprese delle Camere di Commercio Fvg e rappresentano lo 0,78% delle 24mila società di capitali del Fvg, in Italia questo indicatore è pari allo 0,49%. Tira la volata Ud con 67 società, seguita da Ts con 62 e da Pordenone con 62. La maggior parte si concentrano nella produzione di software (46) e nell'industria e artigianato (61); in ricerca e sviluppo sono 36. Il 2018 è iniziato con il vento in poppa per la regione, che si posiziona nella media rispetto al resto d'Italia: le proiezioni dicono che quest'anno il Pil crescerà dell'1,4%, un po' di più del 2017 (1,3%) e con una prospettiva di prosecuzione positiva da qui al 2020, sebbene con una corsa più lenta nei prossimi due anni, quando la crescita è prevista per ora al +1% annuo. Questo sarà l'anno migliore tra quello appena passato e i due futuri per gli investimenti fissi lordi (+3%), per i consumi delle famiglie (+1,3%, come la media italiana) e per il valore aggiunto dell'industria (+2,5%) e delle costruzioni (+2,9%). Praticamente stabile il valore aggiunto dei servizi (+0,9%) e in crescita nel 2018 dell'1,4% il reddito disponibile delle famiglie.

Al 31 dicembre del 2017 le imprese attive in Fvg erano 90.288, con il 10% in provincia di Gorizia, il 26,2% in quella di Pordenone, il 15% a Trieste e la restante quota (48,4% pari a 43.710 unità) in provincia di Udine.

Complessivamente, negli ultimi 5 anni (2011-2017), l'unico settore che è cresciuto sia in provincia di Udine che in Regione è quello dei servizi. Per il resto, il segno è negativo, a partire dal settore primario, dove in cinque anni si è perso il 21% delle imprese. Seguono il comparto delle costruzioni (-9,5% su base regionale e -9,6% su base provinciale); la manifattura (-9,9 e -8,3%) e, infine, il commercio, dove la decrescita è stata meno marcata, con una perdita di 7,4% e 5,5% delle imprese.

Antonella Lanfrit



### QUASI DIMEZZATI I FALLIMENTI IN PROVINCIA

A fronte della significativa riduzione del tessuto produttivo regionale nel corso degli ultimi cinque anni, sono incoraggianti i dati che certificano nell'ultimo anno un'importante diminuzione dei fallimenti, con una media regionale del -28,8% e addirittura del -41,8% in provincia di Udine. In discesa netta - tra il 12 e il 15% - anche gli scioglimenti e le liquidazioni.

Il Friuli Venezia Giulia ha chiuso il 2017 ponendosi al 7° posto per valore dell'export tra le regioni italiane, con una crescita del 4,2% rispetto all'anno precedente. L'export regionale è generato per il 38,4% da Udine, per il 34,5% dalla Venezia Giulia (13,4% Gorizia e 21,1% Trieste) e per il 27,1% da Pordenone. La performance migliore dell'export regionale si registra nelle economie di Pordenone, dove c'è stato un +7% e in quella di Udine dove l'incremento è stato addirittura del 8,4%. L'80% dell'export made in Fvg si concentra in 20 Paesi e il primo partner sono gli Stati Uniti, seguiti da Germania e Francia. Per quanto riguarda la natura giuridica delle imprese, in Fvg oltre la metà (54.542) appartiene alle imprese individuali, le società di persone sono 16.371 (metà in provincia di Udine) e le società di capitale sono 17.610, metà delle quali a Udine. Le imprese artigiane rappresentano il 31,3% del totale, quelle femminili pesano per il 23,2%, i giovani arrivano a 17,7% e le imprese degli stranieri sono quasi il 12 per cento. (a.l.)

UN'INTUIZIONE SI È TRASFORMATA IN UN SUCCESSO

# LA FRITTATA BIOLOGICA



UOVA PASCOLO HA LANCIATO SUL MERCATO UN PRODOTTO CHE PERMETTE DI MANGIARE IN MANIERA SANA

A volte basta un'intuizione per dare nuova linfa a un'azienda e permetterle di svilupparsi e di conquistare nuovi mercati. È il caso dell'Uova Pascolo che si contraddistingue per avere 4 allevamenti di piccole dimensioni a Nogaredo di Corno che, da oltre 20 anni, produce uova biologiche di qualità. Ha iniziato a farlo quando nessuno lo faceva ed ora, con un'esperienza ventennale alle spalle, ha lanciato sul mercato la frittata biologica e precotta realizzata e confezionata a Tarcento. Un prodotto buono, genuino che rispetta le caratteristiche organolettiche di un piatto appena preparato ma che, in un mondo che va sempre più di corsa, permetterà a molti di mangiare in maniera sana.

Per la Pascolo non è la prima giusta intuizione visto che **Sergio Pascolo**, fondatore dell'attività nel 1997, lasciò il suo impiego in fabbrica per aprire un allevamento prima di conigli poi di suini entrambi allevati con mangimi biologici, quando il bio era ancora molto lontano dagli usi e costumi degli italiani e non solo.

"In famiglia abbiamo sempre avuto l'agricoltura nel sangue - racconta **Sebastiano**, figlio di Sergio - così come l'attenzione per il mondo biologico cercando di stare sempre un passo avanti agli altri. Vent'anni fa, pensare di produrre uova biologiche, era una scelta avventata ma oggi è la nostra fortuna. L'idea della frittata è nata da un'intuizione: proporre ai nostri clienti qualcosa di extra oltre alle uova e, allo stesso tempo, ottimizzare la produzione utilizzando anche le uova sottopeso che non si possono vendere al dettaglio. ci siamo guardati intorno e ci siamo resi conto che il mercato del precotto di



qualità stava sbocciando: addirittura un prodotto tipico come il frico funzionava bene. A quel punto abbiamo deciso di provare con la frittata. Una sfida iniziata nel 2013 e che oggi ci permette di lanciare sul mercato un prodotto di qualità".

"La frittata - prosegue Pascolo - è il frutto di una ricerca continua sui processi produttivi e sulle materie prime da utilizzare. Per arrivare al prodotto attuale ci sono voluti 3 lunghi anni di sperimentazione. Inoltre per la sua realizzazione vengono utilizzati solo prodotti di alta qualità e la linea propone diverse varianti, 12 in tutto, dalle erbe aromatiche fino alle varianti con speck del Trentino Alto Adige Igp e funghi porcini. Per noi la frittata è come una tavolozza che speriamo di utilizzare continuando a proporre prodotti sempre diversi. Ovviamente a fare la differenza sono soprattutto le nostre uova: le galline sono allevate all'aria aperta, a loro disposizione ci sono 72.000 mq di prato incontaminato, mangimi selezionati, acqua filtrata senza residui metallici e per rasserenare gli animali da cortile anche della musica classica. Sono poi state eseguite una serie di analisi sensoriali e gustativi sul prodotto per garantire ai nostri rivenditori una provata sicurezza del prodotto".

La frittata è presente nei negozi Ecor e NaturaSi a marchio Antichi Contadini, ma sono già positive le risposte del mercato per cui a breve saranno presenti anche nella grande e piccola distribuzione.

Luciana Idelfonso



IL NUOVO SERVIZIO

## ORTO IN TASCA CONSEGNA A DOMICILIO



Orto in Tasca cresce e si rinnova. Grazie a due soci finanziatori (Metrocarga Italia srl e Ligurcapital Spa), l'azienda creata anni fa da **Eva De Marco**, ingegnere di 36 anni, passa a una modalità di consegna a domicilio ancora più efficace e personalizzata: i prodotti agricoli, infatti, giungono a casa direttamente dalla campagna friulana grazie a dei fattorini che, a chiamata, vanno a "fare la spesa" per noi. Il servizio, attivo su Udine e dintorni dallo scorso luglio, grazie a una app geo-localizza le aziende agricole con vendita diretta e consente di ordinare frutta e verdura a km zero, entro un raggio di raggio 12 km dal punto di consegna. "In Italia lavorano su magazzino - precisa De Marco -, noi prendiamo prodotti direttamente dall'azienda agricola".

Orto in tasca propone porri, cavoli, broccoli, mele, finocchi. Gli appassionati di cucina possono copiare le gustose ricette proposte dalla food-blogger friulana Annalisa Sandri, oppure approfondire il tema sull'alimentazione con Alessia Giorgiutti, entrambe collaboratrici di De Marco, a sua volta seguita da un growth hacker che sta curando la crescita del progetto.

Basta registrarsi sul sito e visualizzare le aziende più vicine, poi si mette nel carrello la spesa fatta (si può anche optare per una cassetta mista contenente prodotti tutti di stagione); infine, si sceglie un fattorino, a cui si lascia un messaggio con indicazioni su orari, o il nome di vicini delegati a ritirare l'acquisto in caso di assenza del cliente. La consegna avviene entro 24 ore, e se l'ordine viene effettuato al mattino la merce arriva già al pomeriggio (sopra i 30 euro la consegna gratuita, altrimenti costa 5,90 euro).

"Abbiamo fatto la prima assunzione: un grafico padre di due piccole, che lavorerà per noi in smart-working da casa - annuncia l'amministratore unico della Daurman srl (via Aquileia 48 a Udine. Tel. 0432.1821554 dalle 9 alle 12.30 - [www.ortointasca.it](http://www.ortointasca.it)) che gestisce Orto in tasca -. Svilupperà il concept grafic e realizzerà video da pubblicare sui social". Rosalba Tello

ORGANIZZATO UN EVENTO SULLA SICUREZZA A POVOLETTO

## GESTECO FESTEGGIA I SUOI 30 ANNI

L'AZIENDA È LEADER NEL SETTORE DELL'AMBIENTE GRAZIE ALLA FORMAZIONE, ALLA RICERCA E ALL'ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Recentemente l'auditorium comunale di Povoletto ha registrato il sold-out per lo spettacolo teatrale Sicuramente in.. Teatro. L'evento aperto al pubblico è stato organizzato da Gesteco in occasione del trentennale di attività, nel Comune in cui ha sede l'azienda, con il patrocinio di Feder Sanità - Federazione Friuli Venezia Giulia, Inail, Anmil (Associazione Nazionale Lavoratori Mutilati e Invalidi del

SOLO NEL 2017 L'IMPRESA SI È DOTATA DI 15 NUOVI COLLABORATORI. LO STAFF È DI 160 PERSONE

Lavoro), Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine e Ordine Consulenti del Lavoro - Consiglio Provinciale di Udine.

"Il nostro desiderio - ha spiegato **Adriano Luci**, presidente del gruppo omonimo, orgoglioso di condividere questo momento con i fratelli - è

che questa occasione di festa diventi anche occasione di riflessione".

Primo fra gli interpreti dello spettacolo è stato **Flavio Frigè**, portavoce Anmil, che ha ripercorso il terribile incidente sul lavoro che gli ha cambiato la vita all'età di 17 anni. È seguito il travolgente monologo comico di Bruzio Bisignano, da molti anni collaboratore Gesteco in ambito formazione e sicurezza. Tre sono stati invece gli sketch del duo comico Trigeminus, che hanno chiuso la serata con un sorriso agli oltre 300 spettatori in Auditorium, tra adulti e bambini.

"In questo progetto - ha aggiunto Luci - la collaborazione con gli interpreti è stata spontanea ed immediata, avevamo già avuto precedenti collaborazioni e grazie alla loro esperienza nello spettacolo e alla divulgazione del concetto di sicurezza che condividono sulla scena, è nato Sicuramente in Teatro".

In 30 anni di attività Gesteco ha raggiunto una posizione di avanguardia nel panorama della ricerca e degli interventi nel campo ambientale, proponendo soluzioni integrate e tecnologicamente



Al centro Adriano Luci con la presidente di Confindustria, Anna Mareschi Danieli

avanzate nel rispetto dell'ambiente e delle persone. I numeri che Gesteco è orgogliosa di portare in questo anniversario sono i suoi 160 collaboratori, più di quindici nuovi assunti da gennaio 2017, altrettanti tirocini in attivo in questo momento, i molteplici progetti di alternanza scuola-lavoro del Miur, gli appuntamenti con "Fabbriche Aperte" confermati anche quest'anno e oltre 20mila persone raggiunte nella formazione e nella sicurezza, ad oggi. Numeri raggiunti grazie alle prerogative del Gruppo, tra cui professionalità, competenza nella ricerca, grande affidabilità che rende ogni progetto concreto ed efficace, con la volontà di portare innovazione e di "trasformare per evolvere", anche nella ricerca di scenari, strumenti e contesti alternativi per fare divulgazione.



DAL PART TIME AL TUTOR: ECCO LE NOVITÀ

# WELFARE AZIENDALE A MISURA DI FAMIGLIA



ERGON GROUP REALTÀ DI RIFERIMENTO NELLA FORMAZIONE  
LANCIA INIZIATIVE A SOSTEGNO DELLA MATERNITÀ



Il tempo e la qualità della vita sono le risorse più preziose, specialmente per chi lavora molto. È questo l'approccio in tema di welfare aziendale a sostegno dei propri dipendenti da parte di ErgonGroup. Questa realtà di riferimento nel centro e nord Italia nell'ambito della formazione finanziata

e consulenza manageriale vuole distinguersi per l'adozione di iniziative concrete soprattutto a favore delle donne e il futuro delle famiglie.

Il gruppo, costituito dal 90% di donne, di cui più della metà mamme, ha adottato importanti e significative misure, la prima fra tutte la concessione alle lavoratrici madri di trasformare il proprio contratto di lavoro in part time per un periodo massimo di 24 mesi. Inoltre, al fine di agevolare il rientro graduale delle lavoratrici dalla maternità viene offerta la possibilità, nel mese precedente al reinserimento, di uno scambio a distanza di informazioni con un tutor aziendale.

"Nel contesto in cui operiamo - afferma **Daniele Della Bianca**, Presidente della Holding ErgonGroup - le donne sono figure professionali determinanti e propulsive per lo sviluppo del nostro lavoro grazie alle loro riconosciute doti di empatia, precisione e qualità di relazione. Riteniamo

quindi fondamentale offrire l'opportunità e gli strumenti necessari affinché le mamme, che ancor oggi non trovano risposte adeguate da parte delle istituzioni, di riprendere e partecipare attivamente al mondo del lavoro".

Ma il piano welfare di ErgonGroup prevede delle misure che coinvolgono tutti i suoi collaboratori: sul fronte maschile, i lavoratori vedono riconosciuta una giornata aggiuntiva di congedo paternità rispetto alle previsioni dell'art.1 co 354, L. 232/2016, mentre per tutti i ruoli impiegatizi è stata data la facoltà di gestire l'orario di lavoro in maniera flessibile.

Si sa che vivere in un bel ambiente di lavoro rende migliore il clima aziendale ed è così che ErgonGroup ha iniziato il 2018 con l'inaugurazione di una nuova sede aziendale: "Villa Angela", una elegante dimora stile Liberty del '900 di oltre 600 metri quadrati in centro a Udine.

AD AMARO SI PROGETTA IL FUTURO

## IL ROBOT DELLA MODULBLOK

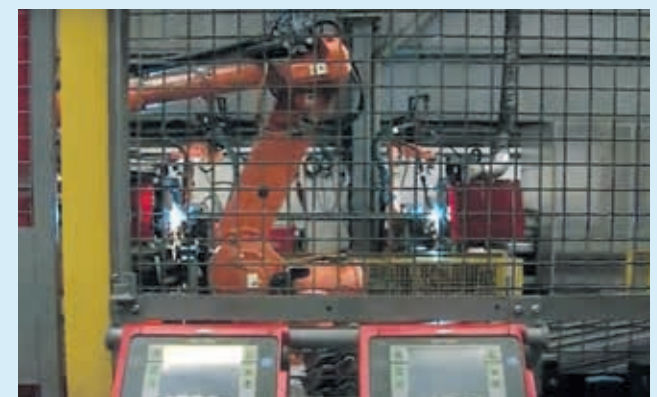
UN NUOVO SISTEMA AUTOMATIZZATO  
MIGLIORERÀ LE PERFORMANCE AZIENDALI

Si chiama Srac, acronimo di 'Saldatura robot automatico carpenteria'. È il nuovo sistema automatizzato di Modulblok SpA, azienda friulana leader in Italia nella realizzazione di tecnologie e logistica di magazzino. Un robot antropomorfo, realizzato in due esemplari, entrambi attivi nello stabilimento di Amaro, interamente progettato 'in house' partendo dall'analisi delle necessità produttive. «Il nostro approccio è sempre pragmatico - dichiara **Mauro Savio**, amministratore unico dell'azienda che opera a Pagnacco e ad Amaro - perché la standardizzazione non è una risposta adeguata alle realtà complesse nelle quali ci impegniamo. Operiamo personalizzando ogni commessa, lavorando in modo sartoriale. Questo significa che per armonizzare circa 3.000 commesse l'anno, che vanno da 2 mila a 6 milioni di euro, dobbiamo avere una capacità produttiva altamente flessibile e performante, controllata in ogni sua componente e, soprattutto, partecipata dagli operatori». Per questo, partendo da una progettualità molto elaborata, sostenuta da un team di 16 tra ingegneri e tecnici, la linea produttiva si sviluppa dalla selezione di acciai certificati per poi, «attraverso

un processo controllato da un sistema gestionale di nostra elaborazione - evidenzia **Mario Di Nucci**, direttore dello stabilimento di Amaro - arrivare al punto centrale della produzione dove sono inseriti gli Srac. Abbiamo applicato il lean thinking all'intero flusso della trasformazione della materia anche grazie a un'architettura informatica di nostra elaborazione che riduce al minimo gli sprechi e le attività a non-valore». Una realtà produttiva ispirata alla filosofia lean, quindi, dove Srac si inserisce perfettamente, contribuendo a migliorare le performance aziendali.

Con un team di 150 risorse, sottoposte a costante formazione e aggiornamento, Modulblok sta conquistando il mercato imponendosi come un esempio di made in Italy ad alta affidabilità. «Nell'ultimo biennio siamo cresciuti in modo esponenziale - ha aggiunto Savio - con un incremento del 56% in Italia, anche grazie alle agevolazioni offerte dall'iperammortamento, e del 70% all'estero. Contiamo di riuscire a confermare questi trend anche nel 2018».

Alessandro Cesaro



SERVIZI SEMPRE PIÙ CONNETTIVI

## IMPORTANTE ACQUISIZIONE NEL CAMPO DELL'ICT

IL 97,63% DI INASSET PASSA A  
PARTNERS ASSOCIATES

Il gruppo Partners Associates (www.pa-group.com) di Udine, system integrator partecipato da FVS e RiverRock, ha annunciato l'acquisizione del 97,63% di Inasset Srl (sempre con sede a Udine, (www.inasset.it) società specializzata nella gestione di servizi ed infrastrutture di Datacenter).

I soci di riferimento di Inasset sono entrati a fare parte dell'azionariato di Gruppo PA affiancando la famiglia Baracetti e gli investitori FVS e RiverRock per proseguire nello sviluppo del Gruppo stesso che beneficerà dell'integrazione industriale.

L'operazione è il risultato di una combinazione industriale volta a cogliere nuove sinergie ed opportunità sul mercato italiano e non. In particolare, grazie a questa acquisizione, Gruppo Partners Associates si conferma un leader nel mercato del Cloud Computing e rafforza la sua

capacità di offrire servizi sempre più innovativi per la gestione dei sistemi critici dei propri clienti.

L'integrazione infatti consentirà al Gruppo Partners Associates di fare un importante passo verso l'interconnettività da offrire alle aziende clienti, interconnettività non solo tra le diverse sedi del singolo cliente a livello mondiale, ma anche con le reti di clienti, fornitori, partner e collaboratori di un'azienda, in quanto oggi gran parte dei flussi informativi avvengono sempre meno all'interno dell'azienda e sempre più in cloud. L'integrazione nel Gruppo dell'infrastruttura di Inasset (costituita sia dal data center proprietario, ulteriori tre datacenter che garantiscono la continuità operativa ed il Disaster Recovery, che da circa 1.500 chilometri di fibra proprietaria, a cui si aggiungono ulteriori 2.000 chilometri di fibra gestita a copertura di gran parte del Nord Est) consentirà di sviluppare il portafoglio clienti di entrambe le società tramite l'offerta di nuovi prodotti e servizi in grado di migliorare e completare il livello di assistenza su tutto il panorama di servizi ICT necessari nell'attuale era digitale.

OFFICINE CANDUSSO

## PASSIONE PER LE AUTO E I MOTORI DA 30 ANNI



A gennaio la sua autofficina ha tagliato il traguardo dei 30 anni di attività, per un soffio lui non era lì a festeggiare, se n'è andato a dicembre a causa di un male incurabile che in poche settimane lo ha strappato agli affetti più cari all'età di 72 anni. Enzo Candusso per oltre 50 anni ha svolto l'attività di meccanico e venditore di autovetture: una passione innata quella per le auto e i motori che lo ha portato a soli 14 anni a cominciare come garzone in alcune aziende di Udine dove ha imparato il "mistr di mecanic". Negli anni sessanta Enzo, assieme ai suoi 5 fratelli, fonda la Officine Candusso in cui ogni fratello si dedica alla propria attività: meccanico, idraulico, fabbro e carpentiere. Successivamente, nel 1988, per esigenze amministrative e gestionali, Enzo apre un'attività in proprio che prende il suo nome: con lui 3 operai meccanici e un impiegato amministrativo. «Grazie alle sue conoscenze e alla sua

### IL SUCCESSO SI DEVE AL FONDATORE ENZO. LA DITTA SI OCCUPA PRINCIPALMENTE DEL MARCHIO FIAT

esperienza - raccontano le figlie Fabiola e Michela che oggi si occupano dell'Ufficio amministrativo - nostro padre ha sempre contribuito e partecipato attivamente all'attività dell'azienda». La ditta si occupa principalmente del marchio Fiat: sono gli anni in cui la celebre casa torinese lancia sul mercato modelli storici quali la Uno, la Panda e la Tipo. Enzo, per garantire ai suoi clienti sempre il meglio, all'attività in azienda affianca costantemente corsi di aggiornamento. «Alla fine degli anni novanta - raccontano ancora le figlie - completato il nostro percorso di studi, io e mia sorella siamo entrate in azienda: con noi, ma in officina, i nostri mariti: Fabio e Graziano. Nel corso di questi trent'anni, nostro padre ha sempre guardato al futuro dell'azienda investendo le proprie risorse economiche per stare al passo con i mutamenti del settore, affrontando con sacrificio la crisi che nell'ultimo decennio ha colpito anche il settore automobilistico, cercando di mantenere sempre ai massimi livelli gli standard e la qualità che hanno sempre caratterizzato la sua azienda». L'intuito imprenditoriale del signor Enzo, unito a una gestione sempre proiettata al bene dell'impresa e alla sua crescita, sono stati gli ingredienti che le hanno consentito, di volta in volta, di distinguersi su un mercato fortemente competitivo. «A dicembre scorso - proseguono le figlie - papà se n'è andato, lasciando un grande vuoto non solo in famiglia, ma anche sull'intero territorio collinare, dove la sua presenza era costante. Nostro padre non è arrivato al traguardo dei 30 anni della sua attività ma la tenacia e la caparbia che lo hanno contraddistinto in tutti questi anni proseguono attraverso di noi e di nostra madre che continueremo a dirigere l'azienda grazie ai suoi insegnamenti e all'esperienza maturata al suo fianco».

Anna Casasola



L'officina Candusso e il suo fondatore Enzo

SERVIZIO E PROFESSIONALITÀ OLTRE LA CRISI

# L'OTTICA DEI GIOVANI COMPIE 50 ANNI

DA OPTEX PRODOTTI ALLA MODA E FIRMATI DA STILISTI TRA I CLIENTI ANCHE CALCIATORI, ATTORI E POLITICI

Optex, l'ottica dei giovani, compie 50 anni. Era il 15 gennaio del 1968 quando **Adriano Mauro** decise, dopo quasi una decina di anni di esperienza in un laboratorio, di mettersi in proprio aprendo un'attività di sua proprietà, in via del Gelso. Al tempo Udine poteva vantare otto punti vendita nel settore degli occhiali - ora saranno una trentina - e Optex rappresentava sicuramente l'alternativa per chi cercava una novità, un prodotto alla moda e, negli anni, firmato da qualche stilista. Il negozio di via del Gelso fu infatti tra i primi a commercializzare gli occhiali disegnati dalle grandi case di moda, scelti direttamente dalle sfilate. «Ho sempre avuto la passione per gli occhi e così 50 anni fa è cominciata questa meravigliosa avventura che mi ha dato grandi soddisfazioni - racconta Adriano Mauro -. Qui venivano per le novità, attirati dal nome del negozio e poi per gli occhiali firmati dagli stilisti, ma anche sempre per l'accoglienza calorosa». Un sorriso e una parola per tutti, disponibilità, qualità e professionalità, assieme a tanti anni di esperienza: Optex vanta clienti di tutte le età e anche qualcuno di famoso, come testimoniano le foto che tappezzano il negozio, assieme ai moltissimi riconoscimenti che il titolare continua a ricevere. «Molte foto sono state realizzate alle sfilate, con i modelli degli occhiali che poi vendevo in negozio

indossati dalle "star" - spiega il titolare -, tante altre sono di clienti che sono venuti qui a farsi gli occhiali». Dal mondo dello spettacolo a quello della musica, ma anche calciatori, attori e politici sono passati per l'ottica di via del Gelso, tanto che più volte fuori dal negozio, se si riconosceva qualcuno di famoso, c'era la fila per chiedere gli autografi. Adriano, assieme alla moglie **Mariarosa**, a **Roberto**, ottico di Optex da oltre 35 anni e Rosy, commessa da 25, ci mette sempre lo stesso entusiasmo e la stessa passione come il primo giorno. «Ci piace accogliere i nostri clienti amichevolmente - spiega il titolare, appassionato anche di poesia - ma la mia soddisfazione più grande è anche quella di aver "formato" alcuni dipendenti che poi hanno deciso di aprire nuove attività». E, sebbene il settore degli occhiali "tiri" sempre, soprattutto per gli occhiali da vista, la crisi e il commercio online hanno inciso sulle vendite dei piccoli negozi che solo con professionalità e il servizio possono competere sul mercato. «Un tempo c'erano anche più disponibilità economiche e ci tenevano più alla marca - osserva Adriano -, oggi puntano magari più sulla qualità della lente piuttosto che sulla montatura e vengono molto più utilizzate le lenti a contatto».

Giulia Zanello



MENO STRESS DURANTE GLI ESAMI PRELIMINARI

## DENTI PERFETTI CON LO SCANNER

ODONTOSALUTE HA MESSO A DISPOSIZIONE DEI PAZIENTI UNA SOFISTICATA TECNOLOGIA PER PERSONALIZZARE LA CURA

Assicurare prestazioni protesiche con risultati efficaci, con meno stress e fastidio per i pazienti. È quanto offre Odontosalute, network di 40 presidi in Italia con sede legale a Gemona del Friuli (Udine), che ha quale socio di maggioranza il Colosseum Dental Group, realtà di respiro internazionale.

Grazie ai continui investimenti in tecnologia, accompagnati dall'utilizzo di macchinari moderni e impreziositi dalla costante formazione del personale, Odontosalute ha sviluppato un qualificato reparto dedicato alla Digital Dentistry, oggi uno dei suoi fiori all'occhiello. L'azienda mette a disposizione dei pazienti scanner intraorali, in grado di ricavare impronte virtuali della bocca e alternative ai metodi tradizionali di rilevamento, e Tac Cone Beam 3D a fascio conico: grazie a questi due strumenti, è possibile ottenere una diagnosi della struttura ossea che consente di simulare gli interventi prima di eseguirli, con una buona sicurezza del risultato finale che si otterrà tanto sotto il profilo funzionale, quanto da un punto di vista estetico. L'uso di queste tecnologie, inoltre, consente un'elevata personalizzazione delle cure per ogni paziente, e le persone saranno sottoposte a minore stress durante gli esami preliminari a una



prestazione protesica. Un altro vantaggio è che Odontosalute, con scanner intraorali e Tac Cone Beam 3D, copre l'intero ventaglio delle prestazioni richieste.

Il costante potenziamento del comparto dedicato a Digital Dentistry, e l'utilizzo della progettazione virtuale in 3D, sta assicurando crescenti consensi alla realtà odontoiatrica nata in Friuli. «Siamo fieri di poter offrire a tutti un servizio accurato, personalizzato e all'avanguardia - commenta **Fabio Boscolo**, fondatore di Odontosalute -. Ci sentiamo orgogliosi di esserci specializzati anche in odontoiatria computer guidata, il nostro è un settore in evoluzione e noi abbiamo la necessità di stare al passo con i tempi».

Il Gruppo Odontosalute, nato nel 2008 da un'intuizione del dottor Boscolo può contare su uno staff di 200 dipendenti e altrettanti collaboratori, con un fatturato di poco al di sotto dei 50 milioni di euro.

GIOVANE IMPRENDITORE

## RAFFAELE PIZZOFERRO E LA TRADIZIONE DELLA BUONA PIZZA

Quarant'anni di attività sono un lusinghiero traguardo per il ristorante-pizzeria Alla Lampara di via Anton Lazzaro Moro a Udine. Questa realtà, molto conosciuta e apprezzata nel mondo della ristorazione, oggi è guidata da **Raffaele e Fulvia Pizzoferro**, rispettivamente classe 1979 e 1974, che hanno preso le redini di papà Luigi e mamma Laura. "Ho rilevato l'attività da papà - ha spiegato Raffaele, titolare dell'azienda - nel 2005. Io e mia sorella abbiamo deciso di portare avanti l'impresa di famiglia".

*Come è stato il passaggio generazionale?* "Il passaggio è stato quasi automatico il papà ci ha affiancato nelle prime fasi. Ci è stato vicino".

*Certo, all'inizio non sono mancati i problemi. La congiuntura, la burocrazia, la fidelizzazione della clientela.* "Il primo periodo è stato difficile. Erano gli anni della crisi economica. Non è stato facile prendere in mano l'azienda".

*Poi però le soddisfazioni sono ben presto arrivate. La clientela è aumentata e Raffaele può guardare "al futuro con più speranza e ottimismo".* Non solo



clienti nuovi, ma la pizzeria può contare anche su una affezionata clientela. "Abbiamo clienti che venivano da noi da fidanzati negli anni Settanta, e ora ci tornano da nonni con i nipoti".

*Di cosa può essere fiero oggi?* "Siamo particolarmente orgogliosi dei 40 anni di attività oggi assieme a mia sorella portiamo avanti questa tradizione storica con un prodotto di qualità, con ingredienti ricercati e con un'offerta al passo con i tempi".

*Quali sono gli obiettivi per il futuro?* "Migliorarci sempre e continuare a lavorare puntando alla massima qualità".

Raffaele avrebbe voluto organizzare una grande festa per celebrare il quarantennale di attività a febbraio, ma il papà era mancato da poco. *Quali sono le specialità della pizzeria oggi?* Vengono proposte pizze di tutti i gusti. In particolare, sono molto apprezzate le pizze preparate con farine integrali, lievito madre o lievito di birra, o le grandi classiche farcite con ingredienti genuini come mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, basilico fresco e un pizzico di peperoncino.

Non solo ristorazione di qualità, ma la pizzeria Alla Lampara gestita dai fratelli Pizzoferro, si occupa anche di solidarietà. Le finalità benefiche si accompagnano alla loro attività. "Da alcuni anni organizziamo una piccola raccolta fondi a favore della clinica ematologia dell'ospedale civile di Udine. Siamo giunti alla quarta edizione e ogni anno abbiamo sempre aumentato la cifra raccolta". **Mara Bon**

CONFIDI

## PRESTITI DA 10 A 40 MILA EURO PER I DEHORS

È ancora aperta la linea di finanziamento di Confidi Friuli per l'adeguamento dei dehors che non rispettano le disposizioni del regolamento comunale a favore dei pubblici esercizi udinesi. Si tratta di una misura operativa grazie alla convenzione siglata, assieme alla cooperativa, da Confcommercio Udine e Banca Popolare di Cividale. Si rende in sostanza possibile alle imprese che operano su spazio pubblico accedere a finanziamenti da un minimo di 10mila a un massimo di 40mila euro per l'adeguamento e l'eventuale sostituzione dei dehors. Lo schema di finanziamento previsto è a medio termine (non oltre i 36 mesi) per l'erogazione di prestiti, entro il 30 giugno 2018, a valere su un plafond di 5 milioni di euro messo a disposizione da Banca Popolare di Cividale, a favore di aziende associate a Confcommercio e Confidi Friuli.

Confidi Friuli dà le sue garanzie a copertura. «Si tratta di investimenti che le imprese hanno urgenza di fare subito - rileva il vicepresidente **Cosatti** -. I nostri uffici sono in grado di definire le singole pratiche nell'arco di una decina di giorni». «Un'iniziativa importante per i pubblici esercizi udinesi che possono investire con l'obiettivo di una maggiore attrattività dei locali», aggiunge il presidente mandamentale di Confcommercio Udine Giuseppe Pavan, mentre il direttore commerciale dell'istituto di credito Maurizio Gattesco evidenzia come «Banca Popolare di Cividale continua a dimostrare la massima attenzione verso la microimpresa».

IMPRENDITORE STRANIERO

## ARBEN ARAPI E IL SOGNO DI UNA MOSTRA



Il 2018 è l'anno giusto perché **Arben Arapi**, cittadino italiano (dal 2014) d'origine albanese, autotrasportatore e appassionato fotografo, possa finalmente realizzare un sogno a lungo tenuto nel cassetto: allestire a Udine, la città dove risiede con la sua famiglia, una mostra di immagini scattate nel suo Paese natale. "Quest'anno - spiega Arben - cadono i 550 anni dalla morte dell'eroe nazionale albanese Skanderbeg, e in Albania il 2018 è stato annunciato come l'anno dedicato alla sua celebrazione. Per l'occasione - continua Arben -, sto progettando di ricordare qui a Udine le sue gesta con un'esposizione fotografica dei castelli strategici da lui edificati in Albania".

Principe albanese e re d'Epiro, abile condottiero e diplomatico del XV secolo, Skanderbeg unificò i principati del Paese delle Aquile, bloccando per decenni l'avanzata dei turchi-ottomani verso l'Europa. Un personaggio storico che Papa Callisto III definì con l'appellativo di "Difensore della fede" e che ha ispirato nei secoli la letteratura, la musica, le arti visive, mantenendo vivo nel popolo albanese lo spirito di libertà.

Arben, che è friulano d'adozione, ma anche molto legato alle sue radici, aspira ad allestire l'esposizione nella galleria fotografica Tina Modotti di Udine.

"Vorrei proporre l'iniziativa al Comune di Udine - spiega -, e se riuscirò a realizzarla sarà per me una grandissima soddisfazione".

Un talento, quello per le immagini e per le riprese, che Arben aveva coltivato nella sua patria d'origine, diventando fotografo e cameraman, e che ha continuato a sviluppare fino a oggi con l'appoggio delle figlie, Ensa, Edena ed Ezajsa, e della moglie Rozina. "Sono loro che m'incoraggiano a continuare - racconta Arben -, aiutandomi con preziosi suggerimenti e consigli".

La passione si affianca alla professione: "Attualmente lavoro come autotrasportatore - spiega Arben - effettuando traslochi dentro e fuori Udine, per Catas spa, laboratorio di prova e ricerca nel settore del legno-arredo che si occupa di testare mobili. È un'impresa leader in Friuli - commenta Arapi - e dunque mi sento molto fortunato di collaborare con loro, perché è una ditta molto seria e professionale". Negli ultimi anni, il lavoro è un po' calato, ma Arben si ritiene comunque soddisfatto. "Ho avuto la fortuna di aver lavorato con aziende locali con cui ho instaurato ottimi rapporti - afferma -, tanto che si mettono in contatto con me ogniqualvolta necessitano dei miei servizi. Imprese come Friulana Panini, un'azienda locale di produzione e confezione di panini, tramezzini e pizze".

**Alberto Rochira**



DONNA IMPRENDITRICE

## DESIRÉE VERZEGNASSI E LA PASTICCERIA SU FACEBOOK

**Desirée Verzegnassi**, 34enne di Cervignano del Friuli, da sempre ama cucinare ed è cresciuta con un padre pasticciere. Poi, dopo diverse esperienze professionali e aver messo su famiglia, le viene un'idea: aprire un laboratorio di pasticceria artigianale in casa dove lavorare su ordinazione. Nasce così "Delizie di campagna", una microimpresa domestica con sede a Scodovacca, aperta dal 3 gennaio scorso.

"Il mio metodo di proposta si basa essenzialmente su Facebook e offre pasticceria "normale", solo grandi classici su ordinazione" - racconta, entrando nel dettaglio di alcune promozioni. "Se ad esempio mi chiedono un vassoio di pasticcini sul web, poi pubblico io una proposta, magari con 4-5 vassoi che preparo in contemporanea quel giorno. Alla fine vendo sempre tutto".

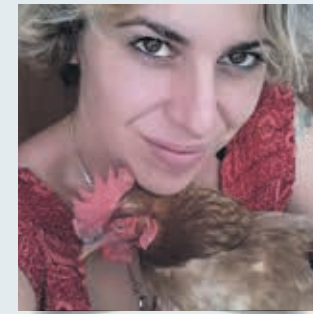
*Si tratta di un'impresa come le altre?* "Sì, a tutti gli effetti lo è, dal punto di vista fiscale e contributivo. È, in pratica, un'impresa artigianale. L'unica differenza è che opero a casa".

*Ha in mente altre strategie di marketing, oltre a Facebook e al passaparola?* "All'inizio ho stampato dei flyer, sono serviti più che altro a far conoscere il nome. Ma andrò avanti con Facebook".

*Dove si è formata, per quanto riguarda la pasticceria?* "Ho fatto diversi corsi di formazione, in enti come l'Enaip ad esempio, ma molto mi viene dalle mie radici familiari".

*Quali dolci preferisce preparare?* "Quelli semplici e tradizionali. Se devo scegliere, la torta di mele. Non quelli con mille creme diverse". *È vero che utilizza anche prodotti provenienti da un suo orto privato?* "In realtà ora sto regolarizzando la mia posizione. L'idea è di arrivare a utilizzare le mie confetture".

Tutto il resto è pura passione, come Desirée comunica sia di persona che in rete. Un'attitudine "trasmessa da mio padre che fin da ragazzo ha lavorato come pasticciere e panettiere. Ho studiato ragioneria, successivamente ho lavorato per molti anni nello studio di un commercialista, fino a quando è nata la mia bambina. Poi ho lasciato il lavoro per fare la mamma. Qui c'è stata l'illuminazione. Mi sono potuta prendere il mio spazio e il mio tempo per decidere che ciò che volevo fare nella mia vita era trasformare una passione in un vero e proprio lavoro. Con la burocrazia non è stato semplice. Ma quando si ha un sogno, bisogna far di tutto per realizzarlo". Così racconta sul suo profilo Facebook "una persona semplice e genuina, legata molto alle tradizioni" e che crede che tutto ciò si rispecchi nei suoi dolci: torte per varie occasioni, pasticceria secca, conserve, confetture, prodotti da forno e grandi lievitati. **Emanuela Masseria**



LA RUBRICA

## ETICO È ANDARE A VOTARE

È IL CLASSICO MOMENTO DELLA RESPONSABILITÀ  
START UP E SBUROCRATIZZAZIONE DEVONO ESSERE PUNTI PRIORITARI

*A marzo e ad aprile saremo chiamati a due appuntamenti elettorali molto rilevanti: il rinnovo del Parlamento e poi, della Regione e del Comune di Udine. Diciamo subito che è etico andare a votare. Etico e doveroso. Trattasi di un classico momento di etica della responsabilità. A chi si candida, a chi risulterà eletto chiediamo cosa e come ipotizzando il futuro. È necessario richiamare a tutti noi quanto grande sia la nostra responsabilità e perché dobbiamo prima di tutto pensare al futuro.*

*Start up, sburocratizzazione, revisione della fiscalità, incentivi per creare occupazione devono essere punti prioritari sostenuti senza se e senza ma. È un sostegno che deve prolungarsi per l'intero corso del cammino professionale e umano di ognuno di noi, in primis di chi governa. Come? Innanzi tutto tenendo sempre vivo il dialogo, poi favorendo la crescita basata sull'esperienza di chi ha vissuto il passato e vive il presente per permettere la nascita di progetti e schemi nuovi dei quali altri potranno godere e beneficiare.*

*Dobbiamo puntare responsabilmente sull'economia delle relazioni, quella che punta alle persone oltre che al Pil. La parola d'ordine non può che essere valorizzazione di donne e uomini. In tal senso dobbiamo dire decisamente sì alla sperimentazione delle sfide della quarta rivoluzione industriale, dell'automazione dei ruoli,*

*dell'innovazione digitale e tecnologica, ma anche di quella in tutti gli altri settori della nostra vita.*

*Lo sguardo non può, quindi, che andare alla competizione sui mercati internazionali all'insegna dell'avanguardia e della capitalizzazione garantita dei propri asset strategici. Dobbiamo sforzarci di ragionare in un'ottica di comunità di servizi che devono raggiungere costantemente e non solo a richiesta imprese e cittadini, veri motori dello sviluppo sociale ed economico.*

*E allora anche qui si a servizi e progetti nel territorio e si a una comunicazione di livello, d'eccellenza, che privilegi un tanto a discapito di ciò che non serve ed è, al massimo, del tutto residuale se non inutile e dannosa.*

*Politica, istituzioni, categorie economiche, parti sociali devono rinnovarsi e fare la loro parte. Dobbiamo costruire un'immagine positiva e propositiva del Friuli basata su quanto di positivo e bello c'è: il lavoro, l'operosità, l'accoglienza. In questo senso anche la formazione ha un'importanza fondamentale.*

*Ai nuovi eletti nei diversi consessi si chiede di governare un cambiamento sociale ed economico con obiettivi chiari ed ambiziosi per i prossimi cinque anni puntando a un operoso benessere generale basando il tutto sull'etica della responsabilità. **Daniele Damele***



IL RISTORANTE DEL MESE

# AL VITELLO D'ORO INNOVAZIONE CULINARIA

IL PESCE NON MANCA MAI E ORA ANCHE I VASETTI GASTRONOMICI  
NEL 2019 IL LOCALE DI VIA VALVASON CAMBIERÀ VOLTO

» MARCO BALLICO

Una lunga storia. Legata alla tradizione ma, dagli anni Novanta, segnata anche dall'innovazione culinaria. Al punto che i locali vanno ora adeguati. La famiglia Sabinot, non a caso, ha già scritto in agenda che tra gennaio e febbraio del 2019, in via Valvason a Udine, il Vitello d'Oro dovrà cambiare volto, adeguarsi ai tempi, rinfrescarsi. «Cambiamo vestito - sintetizza Massimiliano, lo chef -, pur mantenendo le nostre caratteristiche di ristorante classico. Che cosa faremo durante il cantiere? Chissà che non riusciamo ad aprire un temporary restaurant in città».

Erano i primi giorni del 1849 quando "Il Friuli" pubblicava una piccola pubblicità: per una lira il Vitello d'Oro avrebbe servito «minestrina, alessato con verdura, rosto, cacio con frutta, pane e vino...». Altri tempi. L'edificio che ospita il locale risale del resto al primo Ottocento e in parte poggia sulla seconda cinta

## LO CHEF SABINOT PENSA ANCHE A UN TEMPORARY RESTAURANT IN CITTÀ NEL PERIODO DEL RINNOVO LOCALI

muraria udinese che risale al XIII secolo.

**Antonio Sabinot**, il patron, ha iniziato come cameriere, nel 1964, quando già il ristorante si era specializzato nella cucina di mare. Con la moglie **Gigliola**, Antonio diventa proprietario nel 1987 e quattro anni dopo entrano in azienda anche i figli **Massimiliano** e **Gianluca**. Da allora la proposta si è fatta via via più moderna. «Siamo stati tra i primi, una ventina di anni fa, a proporre il pesce crudo a Udine - racconta lo chef -: verticale di tonno e crudo di pesce misto sono gli antipasti per eccellenza. Altri piatti emblema? Il baccalà, il risotto con scampi cotti e crudi e la polvere di capperi, la scaloppa di ricciola cotta nel pane alla cenere di cocco con crema di cavoli e cime di rapa». Il prodotto? «Del territorio, certo. Il pesce di Grado e Marano è sempre presente nel piatto - spiega Massimiliano -. Ma quello del chilometro zero è un mito da sfatare. Perché mai dovrei privarmi di un buon tonno del Mediterraneo, di un'acciuga del Cantabrico, di una Burrata pugliese, di un pomodoro Pachino? Se il prodotto è eccellente, e si integra nella mia cucina, lo utilizzo anche se è di un'altra terra».

Novità degli ultimi tempi i vasetti gastronomici targati "Mr Fish", in società con Ittica Quarnero e con un e-commerce in fase d'avvio. «Nei vasi weck entrano baccalà mantecato, piovra, seppia, sughi, zuppe e brodo di pesce, ma anche parmigiana di melanzane con le cozze, gamberi con melanzane e zucchine. Piatti da scaldare a casa in tutta comodità».

Il Vitello d'Oro (0432/508982) chiude lunedì a pranzo e tutto mercoledì (nei tre mesi estivi domenica e lunedì a pranzo). I coperti sono una settantina, più un'altra cinquantina nel giardino esterno.

L'OSTERIA DEL MESE

## "DA PIERINO" LA TRADIZIONE SI RINNOVA

Con l'arrivo della pensione per Rosalba (Rosy) e Pierino Beltrame, il destino del bar-osteria "Da Pierino" di Chiasiellis di Mortegliano, poteva essere segnato. Ma, invece, l'avventura del locale, iniziata nel lontano 1909, continua dopo che lo stesso è stato rilevato dalla Raiannabel srl, dei fratelli **Maurizio** e **Andrea Del Zotto**.

«Conoscevamo bene il posto - spiega il quarantasettenne Andrea - poiché la nostra società si occupa della gestione dei videogiochi nei locali pubblici e, tra i nostri clienti storici, c'era pure "Da Pierino" (in via Ferriera 11). Così, quando Rosy e suo marito ci hanno coinvolti nella vicenda del cambio gestione, a dicembre dello scorso anno abbiamo deciso di accettare questa nuova sfida professionale. Infatti, per noi, si tratta della prima gestione diretta di un'osteria, ma siamo abbastanza sereni per almeno un paio di motivi: il primo è legato alla precedente conoscenza dell'osteria e della sua clientela; il secondo riguarda i tre giovani collaboratori che si alternano dietro al bancone e nell'edicola-tabacchino adiacente». Andrea si riferisce a Luca, Annalisa e Cristina che sono giovani, sì, ma tutti con ottime esperienze alle spalle in fatto di gestione di bar e osterie.



"Da Pierino" è la tipica osteria di paese che, ora, grazie alla nuova iniezione di vitalità, vuole proporsi con un certo rinnovamento. A partire dagli spazi e dagli arredi, per finire con l'orario. Un tempo di servizio assai lungo che inizia alle 5 del mattino e termina (con orario continuato), alle ore 22 della sera, per sei giorni alla settimana. Il bocciodromo (coperto) è frequentato da 2 squadre locali che qui trovano lo spazio ideale per allenarsi, gareggiare e... ristorarsi. I 3 schermi televisivi distribuiti nelle 2 sale disponibili, offrono la visione delle partite del campionato. La scelta di Andrea e Maurizio, in fatto di vino, è caduta su alcune aziende del luogo e altre dei Colli Orientali del Friuli, conosciute da tempo anche se di dimensione "artigianale". Da "Pierino" non c'è la cucina, ma come accompagnamento a un buon bicchiere si può scegliere tra formaggi e salumi nostrani di grande qualità. L'unico giorno di chiusura è il martedì e, per un eventuale contatto, si può telefonare allo 0432.767013.

Adriano Del Fabro

LA BIRRA DEL MESE

## VILLA CHAZIL L'ECCELLENZA DEL LUPPOLO



I lettori di Udine Economia già conoscono l'agribirrificio Villa Chazil di Nespolo: ne avevamo infatti raccontato la storia un paio d'anni fa, riferendo di come la legge 212 del 2010 - che sancisce la possibilità di unire azienda agricola e birrificio in un'unica realtà, utilizzando almeno la metà di materie prime proprie per la produzione brassicola - avesse dato a **Carlo Antonio Venier** l'idea di mettere a frutto a tal fine i dodici ettari di terreno di famiglia. Accanto all'orzo distico, nel 2013 sono arrivate le piante di luppolo, entrate in produzione dopo tre anni; ed ora Villa Chazil utilizza "in proprio" le varietà Cascade, Chinthook, Centennial e



Willamette. Proprio il luppolo è al centro della novità più rilevante per il birrificio: grazie ai fondi Psr erogati dalla Regione, Villa Chazil ha infatti acquistato la Italian Hop Machine - un macchinario per la raccolta e separazione dei coni di luppolo - qualificandosi come uno dei pochissimi birrifici in Italia a disporre (i pochi che coltivano luppolo generalmente lo raccolgono a mano, trattandosi di una tecnologia redditizia solo su

grandi estensioni). «Mi fa piacere che l'assessorato regionale all'agricoltura abbia creduto nel nostro progetto - afferma Venier -. Avendo usufruito di questi fondi, ritengo giusto indirizzare la nostra attività avendo nel nostro orizzonte l'intera regione: anche per questo abbiamo aderito al progetto della Strada del vino e dei sapori Fvg. Nella nostra nuova sala degustazione, che inaugureremo il prossimo 21 aprile, oltre alle nostre birre saranno disponibili diversi prodotti Pat e Dop, dai formaggi ai salumi».

Da questa primavera in poi sarà dunque possibile non solo visitare l'azienda, con i suoi campi e il suo luppolo, ma anche degustare le nove birre in repertorio accompagnate da specialità della tradizione. Dalle due birre iniziali il birrificio è notevolmente cresciuto, arrivando oltre i 1000 ettolitri di produzione annua. «Siamo ormai vicini ai limiti della capacità produttiva consentita dal nostro impianto da 20 ettolitri - riferisce Venier -. Per quanto abbiamo ampliato la gamma degli stili disponibili, toccando anche creazioni più insolite come la birra al sambuco e la ipa con lievito belga, la più gettonata rimane sempre la prima nata Alba: la classica lager chiara, semplice e beverina, in cui utilizziamo anche i nostri luppoli».

Chiara Andreola

SENZA NOTAIO E CON AUTENTICA DEL CONSERVATORE DEL REGISTRO IMPRESE

# LA PRIMA START UP MADE IN CCIAA

LA NUOVA REALTÀ SI CHIAMA NETCERTUS, CON SEDE A CASTIONS E SI OCCUPA DI SOFTWARE PER LE TELECOMUNICAZIONE E L'IOT

Si è costituita in Camera di Commercio di Udine la prima startup innovativa in regione con la nuova procedura digitale che ha alcune caratteristiche distintive: la costituzione stessa avviene senza notaio, prevedendo l'accertamento e l'autentica di documenti e firme da parte del Conservatore del Registro imprese, e c'è la garanzia di assistenza pre e post iscrizione di personale qualificato della Camera di Commercio. La nuova impresa, avvantaggiandosi di una recente opportunità prevista dalla normativa sulle startup innovative (precisamente l'articolo 25 del Codice dell'amministrazione digitale), viene così iscritta al Registro delle Imprese immediatamente, contestualmente all'atto della costituzione, che in questo caso è avvenuta a inizio febbraio a Udine alla presenza del Segretario generale, Maria Lucia Pilutti, nella sua veste di Conservatore del Registro imprese udinese, dunque con anche la capacità di accertare i contenuti e autenticare la firma elettronica. Il risparmio, con questa modalità, è duplice per lo startupper "in fieri", in termini di tempi e di costi - poiché è tutto gratuito tranne un'unica imposta di registro di 200 euro versata dall'impresa per tramite della Cciaa all'Agenzia delle Entrate - imposta che sarebbe comunque dovuta.

L'intera procedura è digitalizzata e la normativa prevede un'attività preparatoria che, come detto, assicura il supporto al neoimprenditore in ogni fase da parte di un ufficio camerale specifico, che si chiama proprio Assistenza Qualificata Imprese (Aqi).

Per la stipula dell'atto costitutivo e dello statuto sono stati messi digitalmente a disposizione degli aspiranti start upper dei modelli standard tipizzati: il sistema camerale ha realizzato tramite Infocamere un'applicazione web per la predisposizione guidata degli atti, che è accessibile dalla piattaforma resa disponibile all'indirizzo [startup.registroimprese.it](http://startup.registroimprese.it). Accertata da parte dell'ufficio Aqi la sussistenza di requisiti e condizioni disposte dalla legge, la Camera di Commercio prepara la pratica, il Conservatore accerta identità e contenuti e infine la Cciaa stessa iscrive immediatamente al Registro Imprese, trasmettendo la Comunicazione Unica anche agli altri soggetti che devono riceverla (Entrate, Inps). È sempre la

Camera a compiere ogni altra attività necessaria per completare favorevolmente tutta la procedura prevista dalla norma.

La nuova impresa innovativa costituita a Udine si chiama Netcertus srl, il titolare è **Roberto Gaetano Turco** e la sede è a Castions di Strada: la società si occuperà di produzione, ricerca e sviluppo di software per il potenziamento dei segnali elettromagnetici e il miglioramento della qualità delle telecomunicazioni, nonché di software per il controllo e la comunicazione tra dispositivi IoT (Internet of Things).

Questa procedura rappresenta un passo avanti sulla strada della semplificazione burocratica e un vantaggio economico per lo startupper che, spesso, è un giovane alla prima esperienza e può necessitare maggiormente di aiuto in fase di avvio. È comunque un'opzione e dunque resta possibile, per chi avvia una startup innovativa, continuare a rivolgersi ai professionisti per completare la costituzione e la registrazione.

«Si conferma dunque l'impegno della Camera di Commercio di Udine nello sviluppo di servizi in linea con la nuova competenza in tema di digitalizzazione che la riforma ha posto in capo alle Cciaa. L'obiettivo è garantire prestazioni sempre più rapide, comode ed efficaci alle imprese», commenta il presidente camerale **Giovanni Da Pozzo**.



L'ALTRO TRAGUARDO

## LIBRI CONTABILI GESTITI IN VIA TELEMATICA

La Camera di Commercio di Udine è la prima in Italia ad aver iscritto un'impresa al portale Libri Digitali, servizio innovativo - realizzato da InfoCamere, la società di IT delle Cciaa - che consente alle imprese di gestire e conservare digitalmente in modo semplice e con risparmio di costi i libri d'impresa (libri sociali e contabili), sostituendo completamente le tradizionali modalità cartacee con pieno valore legale. L'impresa è la startup innovativa Foxwin srl, che fin dalla sua nascita a fine 2016 si è sempre contraddistinta per l'impegno a perseguire tutte le opportunità dei servizi digitali offerti e progressivamente potenziati dalla Pa. Il servizio Libri Digitali consente alle imprese - società di persone e di capitali - di gestire in via telematica i Libri, utilizzare sistemi di pagamento elettronico e affidare in piena sicurezza la conservazione dei libri alla Camera di Commercio (la quale non ha alcun accesso al contenuto dei libri). Un'interfaccia intuitiva permette di organizzare i fascicoli della propria impresa e gli strumenti di ricerca consentono di individuare velocemente i documenti cercati. I Libri digitali sono documenti in formato Pdf, firmati digitalmente dal legale rappresentante o suo delegato. A ogni caricamento il servizio si preoccuperà di "marcare digitalmente" il documento. Il servizio è sempre disponibile, anche da smartphone e tablet, dal portale [libridigitali.camcom.it](http://libridigitali.camcom.it). L'accesso sicuro al servizio è garantito da SPID (Sistema Pubblico di Identità Digitale) o CNS (Carta Nazionale dei Servizi), entrambi rilasciati anche dalla Camera di Commercio. Per aderire al servizio le imprese si iscrivono al portale, effettuano il pagamento con PagoPA e possono accedere e creare i loro libri digitali.



Luigi Serravalli e Mauro Gubiani

Un'attività appena nata e pronta a stagliarsi nel cielo. Una metafora che ben si sposa con Gante, costituita a inizio gennaio 2018 da **Mauro Gubiani e Luigi Seravalli**, di Gemona. Entrambi appassionati di volo, hanno deciso di fondare un'impresa che si occupa di revisione e manutenzione di parapendio. «È un servizio mai proposto e realizzato in Friuli Venezia Giulia - racconta Mauro -, crediamo molto in questo progetto. È un'attività che può funzionare, il bacino d'utenza non manca». In regione, la tradizione del volo è ben radicata da una trentina d'anni e sono circa i 300 piloti attivi. Finora, gli appassionati del settore portavano le vele e gli altri componenti a Padova in caso di necessità, ma ora potranno contare sul laboratorio gemonese di via Pralungo, 100 metri quadri di competenza e passione. Tanti i servizi offerti: dalle revisioni complete delle attrezzature ai test di porosità e resistenza allo strappo del tessuto, passando per i lavori di manutenzione e riparazione, oltre alle ispezioni dei componenti. L'idea di dare vita a Gante è venuta a Mauro un anno fa. Ma lui,

SI OCCUPA DI REVISIONE DI PARAPENDIO

## E ANCHE GANTE... SPICCA IL VOLO

IL LABORATORIO È NATO DOPO AVER PARTECIPATO AL CORSO DELLA CCIAA FINANZIATO DA FONDAZIONE PIAGGIO

lavoratore dipendente, come poteva fare ad aprire un'impresa? Ha chiesto aiuto alla Camera di Commercio di Udine. Da aprile a giugno ha partecipato al corso "Lo start up della tua impresa", finanziato dalla Fondazione Piaggio e ospitato in Cciaa, 44 ore complessive fondamentali per metterlo sulla strada giusta. «Non sapevo davvero come funzionasse un'attività in proprio, ma - dice Mauro con un sorriso - mi hanno spiegato proprio tutto: dall'analisi di come strutturare un'azienda alla redazione del business plan, dalla parte burocratica al marketing. Ho ricevuto delle "dritte" anche sulle fonti, come per esempio il commercialista, dalle quali ricavare informazioni utili. Il corso è stato fondamentale, altrimenti non avrei saputo come muovermi». L'amore per il volo lo ha conquistato molti anni fa e dal 2007 è pilota di parapendio: una passione condivisa con Seravalli, presidente dell'Associazione Volo Libero Friuli, della quale Mauro è socio. Entrambi sono anche istruttori alla Scuola Volo Libero Friuli. Chi, meglio di Luigi, poteva essere quindi il partner ideale per dar vita al sogno di Gubiani?

«A novembre - racconta Mauro - abbiamo partecipato a un corso che ci ha accreditati come revisori ufficiali della nota ditta tedesca "Skywalk", della quale siamo importatori ufficiali. Ma operiamo anche come multimarca». In Italia esistono cinque laboratori, compreso Gante che è l'ultimo nato, quindi per i due gemonesi c'è la possibilità di lavorare anche in altre regioni, come accade già

per i competitor. E Gubiani guarda avanti con tanto slancio: «Un domani mi piacerebbe affiancare al laboratorio anche un'attività commerciale con attrezzatura dedicata al mondo del volo - conclude -. Nel frattempo ho già aperto il sito internet [www.gante.it](http://www.gante.it) e attivato la pagina Facebook aziendale. Prossimamente, vorrei proporre una rubrica di informazione ai piloti, dando vita anche a un video blog su YouTube che racconti curiosità sui materiali, come conservare al meglio le vele. Puntiamo a distinguerci dai concorrenti e a farci conoscere su larga scala, per "catturare" nuovi clienti in tutta Italia». Un volo partito con il giusto slancio. **Luciano Pata**



Une delle ultime vele Skywalk in volo

SI VUOLE COINVOLGERE INVESTITORI PER FINANZIARE IDEE D'IMPRESA

# SCUOLA-LAVORO, I PROGETTI CCIAA

SOTTOSCRITTA LA COLLABORAZIONE CON JUNIOR ACHIEVEMENT ITALIA  
TRA LE NOVITÀ ANCHE VOUCHER, PORTALE, PREMI E FORMAZIONE

Orientamento al lavoro e alle professioni: una nuova competenza che la riforma ha posto in capo alle Camere di Commercio italiane. E la Camera di Udine è stata pioniera su una serie di attività, che ora mette a sistema, diventando un "hub" per raccogliere e sviluppare iniziative efficaci. Tra esse, la collaborazione, deliberata a fine 2017, con l'Associazione Junior Achievement Italia per il progetto "Impresa in azione", che coinvolge studenti tra i 16 e i 19 anni per aiutarli a sviluppare competenze e attitudini imprenditoriali tramite attività che consentono loro di elaborare un'idea imprenditoriale creativa (un prodotto o un servizio) e trasformarla in un'impresa realmente funzionante sul mercato. Durante lo scorso anno scolastico, hanno aderito 815 classi in Italia e 18.000 studenti.

La collaborazione è stata ufficializzata a inizio febbraio alla presenza del presidente **Giovanni Da Pozzo**, con **Giacomo Giovannini** in rappresentanza di Junior Achievement Italia, il project manager di Friuli Future Forum **Renato Quaglia** e i componenti del Comitato giovani imprenditori della Cciao e presidenti dei Gruppi giovani di Confindustria, Confcommercio e Confartigianato **Davide Boeri**, **Fabio Passon** e **Francesco Roiatti**, che hanno fortemente promosso la collaborazione. La Camera di Udine è diventata quindi partner territoriale dell'Associazione e punto di riferimento per le scuole del territorio aderenti. L'ente camerale ha anticipato così il recentissimo accordo tra Junior Achievement e la stessa Unioncamere e si rafforza dell'integrazione in una rete ramificata su tutto il territorio italiano. «L'orientamento al lavoro e alle professioni - commenta il presidente Da Pozzo - ci permette di intervenire nella fase delicatissima di raccordo tra scuola e mondo del lavoro e dell'impresa, sempre più necessario per favorire l'occupazione giovanile e pure lo sviluppo di attività in proprio da parte dei giovani, visti i dati che pongono il Fvg agli ultimi posti in Italia per imprese giovanili, pur con un saldo positivo, a fine 2017, tra quelle iscritte e cancellate nei nostri registri. Come Camera di Udine, puntiamo anche a intervenire dove il sistema italiano di sostegno ai giovani è più carente: penso a finanziatori in grado di supportare economicamente le idee innovative dei giovani, come accade in altri Paesi, Usa e Canada prima di

tutti. Come Cciao siamo impegnati a studiare un progetto che li coinvolga».

La conferenza è stata anche occasione per illustrare tutte le attività di alternanza promosse dalla Cciao.

#### Voucher Alternanza

Il plafond è 40 mila euro, che possono essere richiesti dalle aziende fino al 31 agosto 2018. Le spese devono riguardare attività previste dalle convenzioni stipulate fra impresa e istituto scolastico per la realizzazione di percorsi di alternanza intrapresi da studenti delle superiori e dei centri di formazione professionale, con una durata minima di 40 ore.

#### Registro nazionale Alternanza

Il portale scuolalavoro.registroimprese.it mette in connessione imprese ed enti disponibili a ospitare studenti in alternanza e gli studenti stessi: è sempre possibile iscriversi.

#### Progetto "Licei"

È un progetto sperimentale della Cciao. I sette licei coinvolti sono l'Educatore Uccellis, il Percoto, i licei scientifici Copernico e Marinelli, il Liceo scientifico scienze applicate del Malignani, il Convitto Nazionale Paolo Diacono di Cividale e il Magrini Marchetti di Gemona. Il progetto mette in rete imprese disposte a innovare o interessate a raccogliere indicazioni utili all'innovazione, esperti e tutor preparati su processi di innovazione, insegnanti e studenti.

#### Corsi di formazione della Cciao

Tutti i programmi sono aggiornati costantemente sul sito [www.ricercaformazione.it](http://www.ricercaformazione.it), prossimamente integrato e valorizzato all'interno di [www.ud.camcom.it](http://www.ud.camcom.it).

#### Premio "Storie di Alternanza"

Possono partecipare gli studenti che realizzino un racconto multimediale (video) per raccontare l'esperienza di alternanza realizzata, le competenze acquisite e il ruolo dei tutor. Sono previsti premi per il livello nazionale e locale. Anche a livello locale, la Cciao ha messo a disposizione 5 mila euro. Le scuole dovranno inviare il loro video entro il 20 aprile.



## LE IMPRESE UNDER 35 NELL'ECONOMIA ITALIANA

Provincia	Imprese giovani	% sul totale economia locale
1. Crotone	2.467	18,9%
...	...	...
70. Gorizia	885	9,8%
...	...	...
83. Trieste	1.254	9,1%
...	...	...
97. Udine	3.625	8,2%
...	...	...
104. Pordenone	1.799	7,6%

Fonte: elaborazione su dati InfoCamere

## LE IMPRESE UNDER 35 NATE NEL 2017 IN PROVINCIA DI UDINE

	numero
<b>Totale</b>	<b>660</b>
Agricoltura e attività connesse	53
Attività manifatturiere, energia, minerarie	34
Costruzioni	81
Commercio	124
Turismo	79
Trasporti e Spedizioni	4
Assicurazioni e Credito	29
Servizi alle imprese	86
Altri settori	80
Non classificate	90

Fonte: InfoCamere, Cruscatto indicatori statistici

## FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ



**FRIULI  
FUTURE  
FORUM**



Camera di Commercio  
**Udine**

**CINA 2018: OPPORTUNITÀ, STRUMENTI E INNOVAZIONE PER LE IMPRESE FRIULANE**

Docenti: vari  
Data: 2 marzo 2018  
Durata: 4 ore  
Costo: gratuito

**TUTELA DELLA PROPRIETÀ INTELLETTUALE E COMPETITIVITÀ**

Docenti: avv. Giacinto Tommasini  
Data: 12 marzo 2018  
Durata: 4 ore  
Costo: 90,00 €

**IL BIOLOGICO ALL'ESTERO**

Docenti: auditor qualificato CEVIQ  
Data: 19 marzo 2018  
Durata: 3 ore  
Costo: 70,00 €

**CORSO DI SUPPORTO PREPARAZIONE ESAME IDONEITÀ ESERCIZIO IMPRESE RICETTIVE**

Data: 13, 15, 20, 22, 27 marzo 2018  
Durata: 15 ore  
Costo: 148,00 €

**COME UTILIZZARE LA FIRMA DIGITALE PER OTTENERE I SERVIZI GRATUITI DELLA PA - V EDIZIONE**

Docenti: Funzionario Cciao  
Data: 5 aprile 2018  
Durata: 2,5 ore  
Costo: 50,00 €

**COME STIMARE GLI IMMOBILI IN APPLICAZIONE AGLI STANDARD DI VALUTAZIONE INTERNAZIONALI**

Docenti: geom. Enrico Boscaro  
Data: dal 16 marzo 2018  
Durata: 4 moduli da 8 ore  
Costo: 110,00 € a modulo

**L'ARTE DI COMUNICARE CON IL PUBBLICO - XII EDIZIONE**

Docenti: Fabiano Fantini e Massimo Trentin  
Data: 16, 18, 23 aprile e 2, 7, 9 maggio 2018  
Durata: 18 ore  
Costo: 305,00 €



**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

OBIETTIVO LA CREAZIONE DELLO SPORTELLO D'ASCOLTO SUL FALLIMENTO

# IMPRENDITORI GIOVANI PASSON PRESIDENTE

PASSAGGIO DI TESTIMONE CON MASSIMILIANO ZAMÒ  
IL COMITATO RAPPRESENTA 3.600 CAPITANI D'IMPRESA DELLA PROVINCIA

**Fabio Passon**, presidente del Gruppo giovani di Confcommercio Udine, è il nuovo presidente del Comitato Giovani Imprenditori della Camera di Commercio di Udine. Passon raccoglie il testimone da **Massimiliano Zamò**, rappresentante confindustriale, che ha concluso il mandato portato avanti dal 2015. Assieme a Passon, il Comitato è formato da **Mauro Germani** (Cna Udine), **Mattia Bertossi** (Coldiretti Udine), **Tommaso Passoni** (Confapi Fvg), **Francesco Roiatti** (Confartigianato Udine), **Davide Boeri** (Confindustria), **Marco Pascoli** (Cooperazione). **Paola Schneider** è invece la rappresentante della giunta camerale - e perciò trait d'union con

l'amministrazione della Camera di Commercio - all'interno del Comitato. Il Comitato, insediato in Cciao da diversi anni, nel tempo ha contribuito ad affrontare con nuove idee e progettualità le tematiche legate alle giovani imprese e ai giovani imprenditori, con un rinnovato impegno a mettere in campo una serie di iniziative. «Cito gli incontri con i principali referenti delle istituzioni e dell'economia regionali - ha ricordato Zamò - per avanzare nuove proposte normative o progettuali, che hanno trovato positivo accoglimento, e anche, in tema di internazionalizzazione, le visite studio all'Ocse e alle istituzioni europee a Bruxelles e, più

recentemente, la partecipazione e il coordinamento di tante iniziative di alternanza scuola-lavoro, che la riforma ha posto ora in capo alle Camere di Commercio». E ancora: presenza e coordinamento delle testimonianze imprenditoriali per le delegazioni di scuole che visitano la Cciao, la partecipazione a eventi come Young e la Fiera del Lavoro di Alig, e altri progetti di alternanza, tra cui la partnership della Camera con Junior Achievement. Tra le proposte più recenti, anche «l'idea di avviare uno sportello di assistenza specializzata per le imprese in difficoltà o fallite - gli ha fatto eco il neoletto Passon -, scaturita da un partecipatissimo approfondimento realizzato dal nostro Comitato in Cciao e su cui ci impegneremo in questo mandato, per dare una risposta a chi si trova in una situazione di crisi, affinché possa trasformarla in una occasione di rinascita. Tra le prossime iniziative, anche un gemellaggio con una realtà omologa al nostro Comitato di Graz, per iniziative di collaborazione e promozione transnazionale di buone politiche per l'impresa giovane». Il Comitato, che rappresenta oltre 3600 giovani imprenditori della provincia di Udine ed è tra i pochi in Italia e tra i più longevi (è stato avviato nel 2008), continuerà a confrontarsi sulle problematiche comuni ai vari settori di appartenenza per creare sinergie all'interno e all'esterno del sistema associativo e stimolare iniziative per promuovere l'autoimprenditorialità fra i giovani. Il Comitato è a disposizione per sviluppare iniziative di promozione della cultura di impresa e di auto imprenditorialità dei giovani: i contatti sono 0432.273227 o segreteria@ud.camcom.it.

IL SEMINARIO CCIAA CON EEN

## CULTURA, FRIULI AL TOP

UNA VASTA OFFERTA DI PRODOTTI CREATIVI,  
ATTIVITÀ E IMPRESE CREANO VALORE AGGIUNTO



Chi visita il Fvg ha una vasta offerta di prodotti culturali e creativi, tanto che secondo il rapporto Unioncamere-Fondazione Symbola "Io sono cultura 2017" la nostra regione è prima in Italia per incidenza della spesa attivata dal sistema produttivo creativo-culturale sul totale della spesa turistica, con il 51,6%, ed è nona per incidenza del valore aggiunto delle imprese creative e culturali (5,3%) e ottava in termini di occupazione (con il 6,5% del totale). In Fvg ci sono circa 5.200 imprese culturali e creative: a esse e non solo, a tutte le attività che si basano su valori culturali o espressioni artistiche e altre espressioni creative, siano o meno

orientate al mercato, l'Europa riserva una variegata serie di programmi, progettualità e finanziamenti - in particolare "Europa creativa 2014-2020", di cui si è parlato al seminario organizzato a inizio febbraio dalla Camera di Commercio di Udine, con la sua Azienda speciale I.Ter, partner di EEN-Enterprise Europe Network, e Confcooperative Udine-Associazione Cooperative friulane, inserito nelle iniziative realizzate in occasione dell'Anno europeo del patrimonio culturale. Il seminario, a cui ha preso parte un nutrito gruppo di realtà culturali friulane e di sodalizi croati, si è aperto con l'introduzione della componente di giunta camerale **Lucia Piu** e di **Flavio Sialino** Presidente di Confcooperative Udine, ed è stato concluso dall'assessore regionale alla cultura **Gianni Torrenti**. A illustrare caratteristiche e modalità di accesso ai progetti europei è stato l'esperto **Marco Marinuzzi**. Lo sviluppo delle imprese culturali, creative e turistiche nell'ambito del Fesr è stato trattato da **Simone Failace** del servizio attività culturali della Direzione centrale cultura.



Massimiliano Zamò e Fabio Passon

## INTERNAZIONALIZZAZIONE

### Azienda Speciale I.TER

Camera di Commercio di Udine  
Via Morpurgo 4 - 33100 Udine  
Tel. 0432 273 531 / 532  
progetti.info@ud.camcom.it  
www.ud.camcom.it

Per il calendario aggiornato e completo delle attività e per le modalità di iscrizione, visitare il sito [www.ud.camcom.it](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.



**FIERA INDUSTRIAL SUPPLY HANNOVER - INCONTRI BILATERALI ENTERPRISE EUROPE NETWORK** - Hannover (GERMANIA)  
24 - 27 aprile 2018 | Meccanica Elettronica

**MISSIONE IN FAR EAST** - Singapore (SINGAPORE), Ho Chi Minh (VIETNAM)  
28 maggio - 1 giugno 2018 | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

**MISSIONE IN RUSSIA** - Mosca (RUSSIA), Fryazino (GEORGIA)  
04 - 08 giugno 2018 | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

**VISITA STUDIO INDUSTRY 4.0** - Pechino, Shanghai (CINA)  
11 - 15 giugno 2018 | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

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

**PARTECIPAZIONE ALLA REAL ITALIAN FOOD&WINE** - Londra (GRAN BRETAGNA)  
08 novembre 2018 | Food&Wine

**HONG KONG INTERNATIONAL WINE & SPIRITS FAIR** - Hong Kong (CINA)  
08 - 10 novembre 2018 | Food&Wine (vittivinicoltura)



**ACCOGLIENZA OPERATORE LCBO - MONOPOLIO DELL'ONTARIO** - Udine  
20 - 21 aprile 2018 | Food&Wine (vittivinicoltura)

**INCONTRI BILATERALI INTERNAZIONALI PER IL "PRODUCT PLACEMENT" IN ASIA E UNIONE EUROPEA - FAR EAST FILM FESTIVAL** - Udine  
27 aprile 2018 | Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

**CHECKUP MISSIONE SINGAPORE E VIETNAM** - Udine  
28 febbraio - 2 marzo 2018 | Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità (Edilizia), Altro (beni casa e persona)

**UDINE OFFICE - ICCO (ITALIAN CHAMBER OF COMMERCE ONTARIO)** - Udine  
Aperto i pomeriggi di lunedì, martedì e giovedì | Multisettoriale



LA DUE GIORNI

## INNOVAZIONE, MISSIONE IN CANADA



Un'immagine di Toronto

Per supportare le pmi del settore Innovazione a operare sul mercato canadese, realtà a elevato potenziale di business, la Camera di Commercio di Udine, in collaborazione con Confindustria e con la Camera di Commercio Italiana per l'Ontario-ICCO, Friuli Innovazione e Università degli Studi di Udine, ha portato ieri e oggi una delegazione di imprese e istituzioni friulane in Canada, nell'ambito del programma di attività dell' "Innovation Desk Icco", con sede presso l'ufficio di Toronto della Camera di Commercio Italiana dell'Ontario.

Il progetto fornisce assistenza professionale alle aziende italiane e canadesi, alle Università, ai centri di ricerca e organizzazioni imprenditoriali che operano in settori tradizionalmente contraddistinti dall'esigenza di innovare costantemente i prodotti o servizi. Questi settori comprendono informatica, alta tecnologia, aerospazio, chimica e farmaceutica, biotecnologie, design, meccanica (anche applicata al settore agroalimentare e altri beni di consumo).

Il viaggio in Canada è stato organizzato dalla Camera di Commercio udinese, che da circa un anno è sede territoriale dell'Icco, dove tutte le imprese friulane possono trovare aiuto e assistenza per il mercato dell'Ontario, il traino economico del grande Paese Nordamericano. Durante il viaggio in Canada c'è stata una prima giornata di visite a incubatori e istituzioni del comparto innovazione e, quindi, "Icco Innova Award", evento a cui prendono parte ospiti selezionati della comunità business dell'Ontario e delle principali istituzioni, con particolare riguardo a quelle preposte allo sviluppo dei settori innovativi in Canada. Nell'ambito dell'iniziativa, è stato dedicato uno speciale focus sul Friuli, con la presentazione del comparto innovazione della nostra regione tramite un seminario, nonché la selezione e la premiazione esclusiva di un'azienda friulana nel corso dell'evento - con l'Italy Canada award. Nel programma anche incontri d'affari per le aziende friulane partecipanti, con aziende canadesi del comparto.

enterprise europe network

### SELL OR BUY febbraio 2018

Proposte di collaborazione pervenute al punto Enterprise Europe Network - Consorzio Friend Europe di Udine direttamente da aziende estere oppure attraverso le reti ufficiali create dalla Commissione Europea, dalla banca dati POD - Partnering Opportunity Database della DG Imprese e Industria, dallo Sportello per l'Internazionalizzazione e da altre Istituzioni per promuovere la cooperazione transnazionale tra le piccole e medie imprese. Gli annunci sono suddivisi per settore e per tipologia di cooperazione al fine di agevolarne la consultazione.

**FINLANDIA:** azienda leader sul mercato che progetta e produce profili elastici in gomma ed elastomeri termoplastici, cerca produttori di fogli in gomma e silicone in diversi spessori, richiesta minima 4500 pezzi, 26.000 mt l'anno. (Rif. BRFI20171109003 - Feb.18)

**SVEZIA:** giovane azienda cerca produttori di barche e corde per imbarcazioni da utilizzare per la creazione di braccialetti originali, colorati e resistenti. (Rif. BRSE20180117002 - Feb.18)

**BELGIO:** azienda belga specializzata nel settore alimentare, soprattutto internazionale offre propri servizi in qualità di agente e vanta un ampio network di contatti in Francia, Lussemburgo e Canada dove promuovere i prodotti. (Rif. BRBE20170630001 - Feb.18)

**ROMANIA:** società specializzata nella rappresentanza settore refrigerazione, condizionamento, riscaldamento, installazioni sanitarie cerca produttori per servizi di rappresentanza. L'azienda, operante dal 1992 dispone di tre punti vendita e si occupa altresì di alcune opere nel settore in diverse città romene. (Rif. BRRO20160701001 - Feb.18)

**SVIZZERA:** azienda svizzera ha lanciato la prima linea di abbigliamento compostabile. Ricerca partner che possano fornire know how e tecnologie per la produzione di filati per cucire che abbiano la stessa resistenza e proprietà del poliestere pur mantenendo la caratteristica dell'essere compostabile. (Rif. TRCH20160706001 - Feb.18)

EEN.EC.EUROPA.EU



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

Camera di Commercio di Udine Azienda Speciale Imprese e Territorio  
Tel 0432 273531 - E-mail: progetti.info@ud.camcom.it

## PREZZI RILEVATI DALLE COMMISSIONI DELLA CAMERA DI COMMERCIO

Gennaio 2018

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 164,33 a 166,33 Euro a tonn.
Soia	da 363,67 a 369,33 Euro a tonn.
Orzo	da 165 a 170 Euro a tonn.
Fumento tenero buono mercantile	da 180 a 182 Euro a tonn.
Prosciutto San Daniele	da 15,45 a 16,35 Euro a Kg.
Formaggio Montasio (4-6 mesi)	da 6,60 a 7,10 Euro a Kg.
Gasolio da riscaldamento (2-5mila litri)	1,26527 Euro al litro
Gpl da riscaldamento (1-2mila litri)	1,79949 Euro al litro
Gasolio agricolo (2-5mila litri)	1,04918 Euro al litro

Per informazione più dettagliate:  
<http://www.ud.camcom.it/P42A3510C3523S409/Prezzi-all-ingrosso.htm>

### FEBBRAIO

27 ACCOGLIENZA OPERATORI DALL'ESTERO (EVENTO DI CONFAPI E ICE)  
Cciaa Udine (27 - 28 febbraio)

28 CHECKUP MISSIONE SINGAPORE E VIETNAM  
Cciaa Udine (28 febbraio - 02 marzo)

### MARZO

02 CINA 2018: OPPORTUNITÀ, STRUMENTI E INNOVAZIONE PER LE IMPRESE FRIULANE  
Cciaa Udine

06 PARTECIPAZIONE COLLETTIVA ALLA FIERA "FOODEX JAPAN"  
(06 - 09 marzo)

12 TUTELA DELLA PROPRIETÀ INTELLETTUALE E COMPETITIVITÀ  
Cciaa Udine

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

16 COME STIMARE GLI IMMOBILI IN APPLICAZIONE AGLI STANDARD DI VALUTAZIONE INTERNAZIONALI  
Cciaa Udine

16 DIFFUSIONE VARIAZIONI INDICI FOI SENZA TABACCHI  
(dopo le ore 13.00)

19 IL BIOLOGICO ALL'ESTERO  
Cciaa Udine

23 AIUTI AGLI INVESTIMENTI TECNOLOGICI DELLE PMI  
Chiusura termini presentazione domande (ore 16.00)

26 MISSIONE IN NORDAFRICA  
(26 - 30 marzo)

27 AIUTI A FONDO PERDUTO PER INTRODUZIONE SERVIZI E TECNOLOGIE INNOVATIVE DELLE PMI - ICT  
Apertura termini presentazione domande (ore 10.00)

### APRILE

05 COME UTILIZZARE LA TUA FIRMA DIGITALE PER OTTENERE I SERVIZI GRATUITI DELLA PA (V EDIZIONE)  
Cciaa Udine

16 L'ARTE DI COMUNICARE CON IL PUBBLICO (XII EDIZIONE)  
Cciaa Udine

30 INCENTIVI PER IL SOSTEGNO ALLA PARTECIPAZIONE A PROGRAMMI MASTER DI ALTA FORMAZIONE MANAGERIALE  
Chiusura termini presentazione domande (ore 16.30)

**FRIULI FUTURE FORUM**  
Future Forum 2018  
ECONOMIE DELLA BELLEZZA  
Marzo - Aprile  
programma e sedi su:  
[www.friulifutureforum.com](http://www.friulifutureforum.com)

## 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.ricercaeformazione.it](http://www.ricercaeformazione.it)

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

