



UDINE E PORDENONE INSIEME FANNO UP!

UN NUOVO ENTE CAMERALE, UN'UNICA COMUNICAZIONE
PER FAR CRESCERE IL TERRITORIO A PAG. 3, 4, 5

INVESTIMENTI PER 11 MILIONI DI EURO

Pag. 5



CATAS, 50 ANNI DI ECCELLENZA

Pag. 6



GIOVANI IMPRENDITORI IL NUOVO COMITATO

Pag. 11





Mensile fondato nel 1984

Direttore editoriale:

Giovanni Da Pozzo

Direttore responsabile:

Chiara Pippo

Vicedirettore:

Massimo Boni

Caporedattore:

Davide Vicedomini

Editore e Redazione:

Camera di Commercio di Pordenone-Udine

via Morpurgo, 4 - 33100 Udine

Corso Vittorio Emanuele II, 47 - 33170 Pordenone

Per scrivere alla redazione:

up.economia@pnud.camcom.it

Progetto grafico:

Unidea / Udine

Impaginazione/Fotoliti:

Creactiva / Udine

Stampa:

Finegil Editoriale Spa Divisione Nord-Est

Fotoservizi:

Petrussi Foto Press

Archivio:

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

e Tassotto&Max



UPEconomia in formato digitale!

SOMMARIO



CAMERA DI COMMERCIO

IL MENSILE CHE RACCONTA I PROGETTI DEL TERRITORIO pag. 3

LE INTERVISTE A GIOVANNI DA POZZO E GIOVANNI PAVAN pag. 3

UN'ECONOMIA VIVACE E VOCATA ALL'EXPORT pag. 4

I NOMI DELLA NUOVA GIUNTA CAMERALE pag. 4

OLTRE 11 MILIONI A FAVORE DELLE AZIENDE pag. 5

LE PROPOSTE DELLE CATEGORIE pag. 5



CATAS

MEZZO SECOLO DI STORIA E DI ECCELLENZA pag. 6



IMPRESE DEL MESE pag. 7-10

IMPRENDITORI DEL MESE pag. 11-12



ASSAGGI DEL MESE pag. 13



LE INIZIATIVE DELLA CCIAA

SEGRETARIE "SU MISURA" pag. 14

DIECI IMPRENDITORI UNDER 35 SI RACCONTANO pag. 14

DIGITAL PILLS, INCONTRO SULL'E - COMMERCE pag. 14

NOTIZIE SUI CORSI pag. 14

NASCE PROMOS ITALIA, SERVIZI PER L'EXPORT pag. 15

SUBFORNITURA MECCANICA AD HANNOVER IN APRILE pag. 15

OPPORTUNITÀ PER L'ESTERO, LE DATE pag. 15

FATTURAZIONE ELETTRONICA pag. 16

DESIGN DEI CASTIGLIONI, ULTIMI GIORNI pag. 16

LA POESIA A PORDENONE pag. 16

APPUNTAMENTI E SCADENZE pag. 16

DALL'ATTUALITÀ AI FOCUS SULLE IMPRESE E SULLE INIZIATIVE CAMERALI

IL MENSILE CHE RACCONTA I PROGETTI DEL TERRITORIO

DALL'ACCORPAMENTO DELLE DUE CCIAA NASCE UN'UNICA COMUNICAZIONE UP! ECONOMIA È UNO STIMOLO ALLO SVILUPPO DI UDINE E PORDENONE

Da Udine Economia a UP! Economia. Un mensile udinese nato negli anni '80 che ora si amplia a tutto il territorio delle province di Udine e Pordenone. Di entrambe, UP! Economia, porta nel nome le iniziali, che lette in inglese e con il punto esclamativo rappresentano un'esortazione e uno stimolo positivo allo sviluppo. Speranza ma anche impegno per ottenere il risultato, come ha dimostrato più volte nel tempo il sistema imprenditoriale della regione.

Il nuovo consiglio e la giunta camerale hanno dunque suggellato anche con la comunicazione l'accorpamento ufficializzato l'8

ottobre scorso: il mensile continuerà a ospitare approfondimenti di attualità economica regionale, ma estenderà la sezione delle imprese a entrambe le province e allo stesso modo le iniziative camerale, su entrambe le sedi e per le imprese di entrambi i territori. UP! Economia racconterà, in questo primo numero, con dati, interviste e resoconti, la nuova mappa economica tracciata dall'unione delle due Cciao e le iniziative pronte per essere cantierate, con uno sguardo a quelle progettate da Camera e categorie e uno spazio ampio ai primi protagonisti dell'economia,

le imprese e gli imprenditori.

In questa pagina, la parola per raccontare questo nuovo percorso camerale al presidente **Giovanni Da Pozzo** e al vicepresidente **Giovanni Pavan**, espressione di Udine e Pordenone, sì, ma oggi di un'area economica che s'impegna a integrare attività e progetti, contemporaneamente continuando a rispettare e sostenere le specificità dei singoli territori.



Chiara Pippo

IL PRESIDENTE GIOVANNI DA POZZO (UDINE)

"L'UNIONE SARÀ UN VANTAGGIO PER TUTTI"

Sono passati appena quattro mesi dalla nascita della Camera di Commercio di Pordenone e Udine, ma, per molti aspetti, i due enti camerale pare non siano mai stati divisi. Ecco perché il presidente **Giovanni Da Pozzo** promuove l'operazione, archiviandola come un'esperienza positiva, per le imprese e per i territori coinvolti.

Presidente Da Pozzo, a inizio ottobre è diventata realtà la Cciao di Pordenone-Udine. Volendo fare un primo bilancio, che idea si è fatto dell'operazione?

«Il primo bilancio è senz'altro positivo, soprattutto in termini di relazioni. Se pensiamo che fino a pochi mesi fa, per l'opinione pubblica, Udine e Pordenone non avrebbero potuto stare insieme. Venivano rappresentati come due competitor che difficilmente avrebbero potuto trovare una sintesi. Siamo andati contro le previsioni e stiamo dimostrando, con i fatti, il contrario».

Il merito è della mediazione portata avanti da Giovanni Da Pozzo?

«Il merito è dei rapporti interpersonali. Il rispetto reciproco tra le persone coinvolte in questo processo ha agevolato il percorso di unione. Certo, non sono mancati i momenti complicati, ma sono convinto che questa scelta sarà estremamente produttiva per il sistema economico dei due territori coinvolti. Abbiamo agito per il bene delle nostre imprese».

Una Camera di Commercio che ha assunto una valenza regionale.

«La nuova Cciao di Pordenone-Udine rappresenta l'80% delle imprese e il 92% del territorio del Fvg, quindi è corretto considerarla come una Camera regionale, sia per ampiezza sia per complessità dei territori rappresentati, che vanno da Sappada a Lignano, dalla Livigna al confine con la Slovenia. Un'area enorme caratterizzata da molteplici tipicità produttive ed economiche, dalla meccanica all'arredo, dall'agroalimentare al turismo fino al commercio. La nona Camera di Commercio, in Italia, per dimensioni».

Una vastità che rappresenta un vantaggio o uno svantaggio?

«Un vantaggio che ci responsabilizza nei confronti delle imprese di Pordenone e di Udine, perché dobbiamo confrontarci con gli enti camerale più efficienti del vicino Veneto, con Vicenza davanti a tutti. Dobbiamo quindi affrontare una complessità maggiore data dal crescente bisogno di internazionalizzazione delle nostre imprese e dalla promozione di un territorio più ampio, potendo contare su un sistema camerale complesso e variegato, in grado di mantenere tutti i servizi già in vigore prima dell'unione».

Quali le prospettive per il 2019?

«Il presente e il futuro della Camera di Commercio Pordenone Udine si baseranno su scelte strategiche, per la logistica, per la revisione del sistema fieristico, per il sistema di accesso al credito. Le prospettive di collaborazione con chi ci sta intorno sono più ampie rispetto al passato, quindi dovremo essere bravi a sfruttarle al meglio, avendo come obiettivo la crescita del nostro tessuto economico».

Ci può fare qualche esempio?

«Dare supporto ai processi innovativi in azienda, nel solco dell'Impresa 4.0, sviluppare programmi sempre più efficaci di orientamento al lavoro e alle professioni, valorizzazione della cultura e del turismo, cominciando da una sempre più virtuosa sinergia fra i siti Unesco. Sono tre linee-guida che poggiano sulle nuove funzioni assunte dalle Camere di Commercio italiane grazie alla riforma, funzioni che vanno ad aggiungersi a quelle ormai consolidate, tra cui uno dei fiori all'occhiello, è il supporto all'internazionalizzazione delle imprese, attività in cui la nostra Camera, in Italia, è seconda solo a Milano».

In questo contesto che ruolo ha la politica?

«Ci aspettiamo sia un agevolatore rispetto alle esigenze dei territori, mettendo in campo equilibrio e capacità di ascolto. Un po' come avvenuto per la nascita della Cciao di Pordenone-Udine».

Sono attese novità per le funzioni delle Camere di Commercio?

«Se nel futuro ci saranno deleghe ulteriori alla Regione in materia di Cciao è chiaro che la volontà dei territori verrà manifestata attraverso la posizione delle associazioni di categoria».

Alessandro Cesare

IL VICEPRESIDENTE GIOVANNI PAVAN (PORDENONE)

"L'OBIETTIVO È DARE RISPOSTE ALLE IMPRESE"

«Stiamo andando nella giusta direzione per quanto riguarda i servizi» e «non ci sono armi sotto la seggiola». Nel bilancio preventivo per il 2019 «le priorità individuate per il territorio Pordenonese sono state inserite».

Il vicepresidente della Camera di Commercio Pordenone-Udine, **Giovanni Pavan**, inquadra così la condizione dell'«unione» celebrata fra i due Enti nel luglio scorso per obbligo di legge e che si è reso effettivamente operativo a settembre.

Vicepresidente Pavan, si è dunque a un'unione che sta dimostrando di funzionare, pur essendo nata da un percorso sofferto e il cui esito non era per nulla scontato?

«Siamo tutti consapevoli dell'accordo fatto e di non poter fare mezze politiche in attesa che qualcosa accada. Credo che sia un buon inizio, poi si vedrà».

Riguardo ai servizi per le aziende, nulla doveva cambiare rispetto alla pre unione, salvo miglioramenti. Sta andando così?

«Una prima verifica ci dice che stiamo andando nella direzione giusta. Vogliamo valorizzare al meglio le tipicità e le opportunità di Udine e Pordenone per non far mancare alle imprese e al territorio ciò che garantivano prima le rispettive Camere di Commercio».

E il raccordo tra le due strutture a che punto è?

«Si sta operando per giungere a modalità comuni di lavoro e per un'ottimizzazione complessiva».

Il Bilancio previsionale 2019 dell'ente camerale quali risorse ha garantito al territorio pordenonese?

«L'obiettivo comune è dare continuità di risposta alle necessità del territorio. Abbiamo individuato le priorità per quest'anno e hanno trovato tutte spazio nel bilancio. C'è stato il massimo rispetto e lo stesso è valso per le priorità del territorio udinese».

Quali sono alcune di queste priorità?

«Abbiamo dato continuità alle iniziative per le imprese del Pordenonese. Tra l'altro, abbiamo confermato i progetti di internazionalizzazione avviati e seguiti attraverso l'Azienda speciale dedicata, che per noi è un asset strategico. I progetti di valorizzazione turistica e culturale hanno trovato la copertura necessaria».

Potrebbe trattarsi anche di un matrimonio definitivo, allora, e non, come qualcuno ha ventilato, di una unione a tempo, da rimettere in discussione se la Regione riuscisse ad avere competenza primaria in materia?

«Non so dire se sarà un'unione definitiva; sarà, eventualmente, una questione che valuteranno Consiglio e Giunta se si presenterà il tema. Quello che so è che ora siamo tutti concentrati sul dover far funzionare al meglio questa Camera di Commercio». **L'equilibrio tra i territori è stato garantito anche dai numeri di ciascuna delle due parti in Giunta camerale. È capitato di doverlo richiamare?**

«Proprio no. Le decisioni sono state assunte senza che vi fosse la necessità di mettere in evidenza gli equilibri».

A proposito di decisioni e di strategie, l'inizio del 2019 non è brillante per l'economia, stando alle statistiche. Qual è la prospettiva che si vede dalla Camera di Commercio?

«Ecco, questo è un punto su cui siamo concentrati sia io che il presidente Giovanni Da Pozzo. I tempi e i dati economici destano qualche preoccupazione. Quindi dobbiamo monitorare le condizioni e stare sempre più vicini alle imprese e anche ai territori, consapevoli che ci saranno momenti non facili».

Vuol dire che il peggio della grande crisi non è alle spalle?

«Abbiamo avuto momenti peggiori, durante i quali le nostre imprese hanno individuato cosa fare per sopravvivere, rafforzandosi. Ora la Camera di Commercio ha l'obbligo di affiancarle sulle trattorie individuate: dall'internazionalizzazione all'industry 4.0».

E come intendete assolvere a questo «obbligo» di affiancamento e supporto?

«Sono operazioni che non si possono fare da soli. Occorrono accordi sempre più stretti con le istituzioni e i territori. Deve esserci condivisione di vedute e di forze. La strada è quella della coesione».

Ottimista?

«Al momento non vedo controindicazioni. Se dovessero sorgere difficoltà, ci metteremo attorno a un tavolo».

Antonella Lanfrit



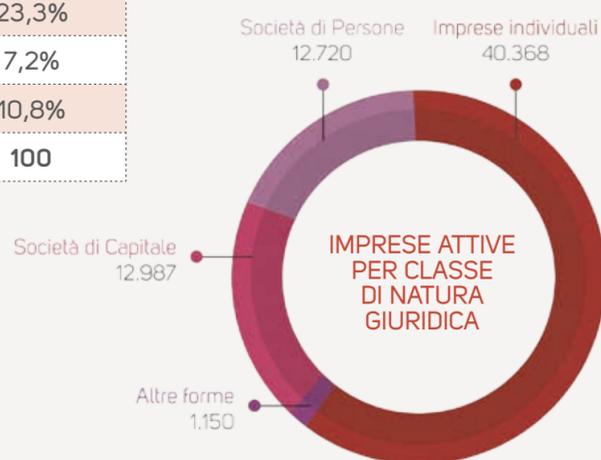
Da sinistra, il presidente Da Pozzo e il vicepresidente Pavan

IL SISTEMA IMPRENDITORIALE DI PORDENONE-UDINE NEL CONTESTO NORDESTINO

| Camera di Commercio | Imprese registrate | % |
|--------------------------|--------------------|---------------|
| Delta Lagunare | 104.753 | 14,95% |
| Treviso-Belluno-Dolomiti | 104.179 | 14,87% |
| Padova | 98.857 | 14,11% |
| Verona | 96.775 | 13,82% |
| Vicenza | 83.283 | 11,89% |
| Pordenone-Udine | 76.477 | 10,92% |
| Bolzano | 58.617 | 8,37% |
| Trento | 50.940 | 7,27% |
| Venezia Giulia | 26.586 | 3,80% |
| Totale Nord Est | 700.467 | 100 |

CARATTERISTICHE DEL SISTEMA PRODUTTIVO DI PORDENONE-UDINE (30 novembre 2018)

| Imprese | Imprese Attive | % sul totale |
|---------------|----------------|--------------|
| Artigiane | 21.243 | 31,6% |
| Femminili | 15.672 | 23,3% |
| Giovani | 4.830 | 7,2% |
| Straniere | 7.233 | 10,8% |
| Totale | 67.255 | 100 |



Fonte: elaborazione del Centro Studi della CCIAA di Pordenone-Udine su dati InfoCamere

I DATI DEL CENTRO STUDI CAMERALE

UN'ECONOMIA VIVACE E VOCATA ALL'EXPORT

La riforma delle Camere di Commercio riduce quelle del Nord Est da 13 a 9. In questo nuovo contesto, secondo le elaborazioni del Centro Studi camerale su dati InfoCamere, la Camera di Pordenone-Udine rappresenta l'11% del sistema imprenditoriale del Nordest. Le imprese attive dell'economia di Pordenone-Udine, al 30 novembre 2018, sono 76.477. La Camera di Pordenone-Udine configura il 91% del territorio regionale, il 74% delle imprese, il 68% del valore aggiunto regionale, il 64% dell'export e il 75% delle imprese artigiane. Rispetto al 2009, le imprese registrate sono calate di circa 5.300 unità. Le unità locali (sedi d'impresa più filiali o sedi secondarie) sono invece aumentate di circa 1.600 unità. Acquisizioni, incorporazioni e reti d'impresa fanno cambiare la mappatura delle localizzazioni imprenditoriali: si registra un nuovo fenomeno per cui, al diminuire delle imprese, aumentano le filiali.

LE UNITÀ LOCALI SONO AUMENTATE DI CIRCA 1.600 UNITÀ IN DIECI ANNI

Il sistema delle imprese di Pordenone-Udine è costituito prevalentemente da imprese attive del commercio (per il 21,5%), del primario (agricoltura, silvicoltura e pesca, per il 18,3%), dei servizi alle persone (per il 16,3%), delle costruzioni (per il 15%) e dell'industria (per l'11,4%). Nell'ambito di competenza della Camera di Commercio di Pordenone-Udine opera quasi il 90% delle imprese del primario di tutta la regione, l'80% delle imprese industriali e nel complesso il 74,6% delle imprese attive.

Le imprese artigiane sono circa 21 mila 300, il 32% del totale, le femminili rappresentano il 23% delle imprese e sono 15 mila 700 circa. Le giovani sono il 7,2% del totale, poco più di 4 mila 800. Infine le imprese straniere sono il 10,8%, circa 7 mila 200. Quanto a natura giuridica, il tessuto è costituito prevalentemente da imprese individuali, che sono 40 mila 400, mentre le società di persone e capitali praticamente si equivalgono, superando in entrambi i casi le 12 mila imprese.

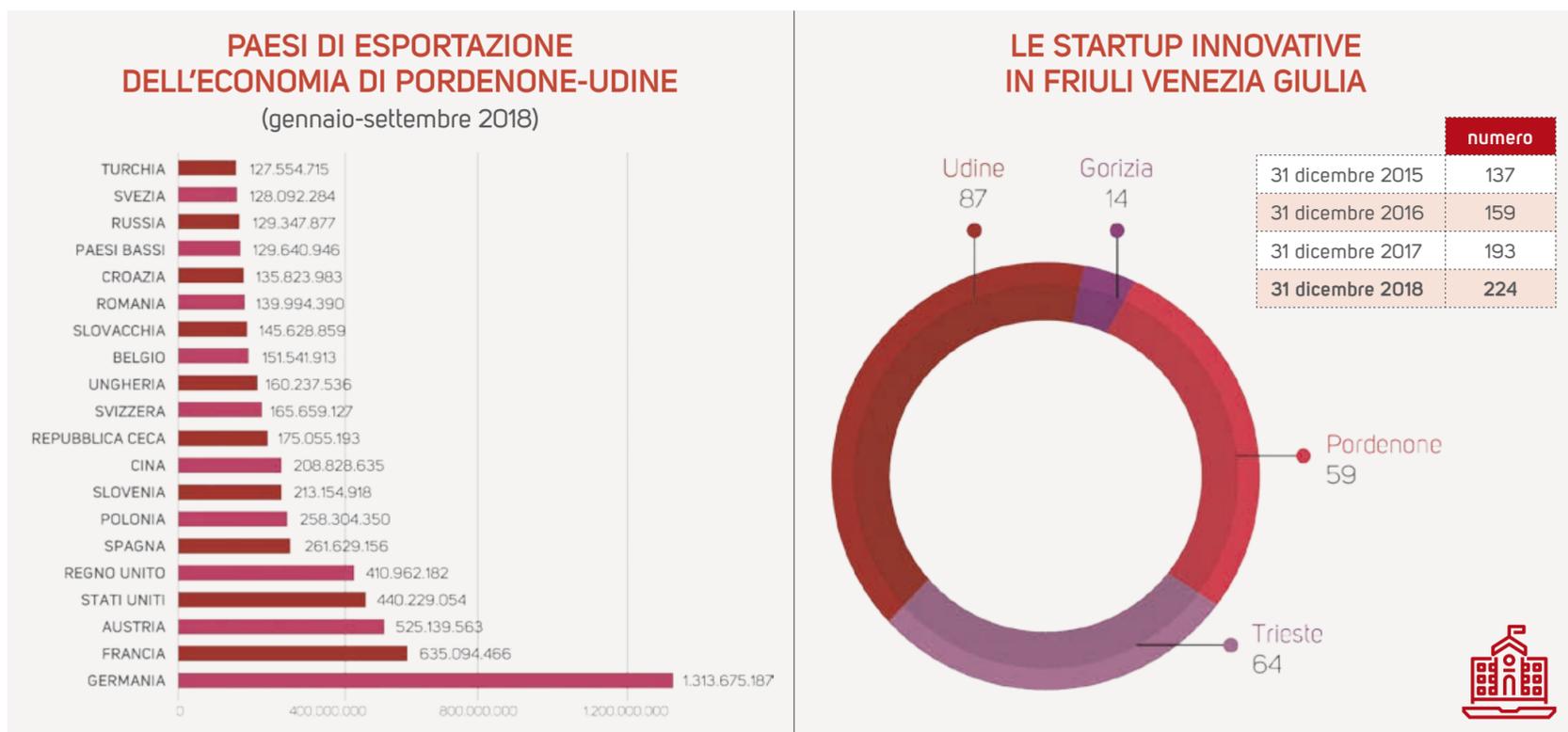
L'economia di Pordenone-Udine, nel periodo gennaio-settembre 2018, ha esportato beni per 7.420 milioni di euro, con un incremento pari a +7,8% rispetto al 2017. Export e primi 20 Paesi di destinazione: in questi Paesi è destinato quasi il 79% delle esportazioni dell'economia di Pordenone-Udine. Verso la Germania (1°partner), la Francia (2°partner) e l'Austria (3°partner) si concentra il 33% dell'export. A determinare la performance dell'export sono tre settori: "Metalli di base e prodotti in metallo" il cui contributo è pari al 29%, "Macchinari ed apparecchi industriali" che pesano per il 23% e "Mobili e arredo" che pesano per il 12,5%.



ECCO I NOMI DELLA NUOVA GIUNTA CAMERALE

Dopo la prima seduta dell'8 ottobre, in cui il nuovo consiglio della Camera di Commercio di Pordenone-Udine ha eletto il presidente **Giovanni Da Pozzo**, è stata la volta della riunione in cui è stata eletta la nuova giunta. Oltre al presidente (in rappresentanza del commercio), formano oggi l'esecutivo camerale il vicepresidente, **Giovanni Pavan**, e inoltre **Marco De Munari** (agricoltura), **Alberto Marchiori** (commercio/servizi alle imprese), **Anna Mareschi Danieli** (industria), **Silvano Pascolo** (artigianato), **Giovanni Pavan** (industria), **Lucia Piu** (servizi alle imprese) ed **Eva Seminara** (artigianato).

Anche la giunta si riunisce alternativamente nelle due sedi, di Udine e Pordenone. Nella stessa seduta, il consiglio ha concordato lo stanziamento straordinario a favore delle imprese della montagna pordenonese e udinese colpite dall'alluvione di fine ottobre.



MANTENUTI GLI INTERVENTI SUI TERRITORI DI UDINE E PORDENONE

OLTRE 11 MILIONI A FAVORE DELLE AZIENDE

MOLTE LE ATTIVITÀ DEDICATE ALLA DIGITALIZZAZIONE, ALLA PROMOZIONE DEL TURISMO E DELLA CULTURA E ALL'INTERNAZIONALIZZAZIONE

Conferma al sostegno di alcuni tra i più importanti percorsi e manifestazioni di animazione culturale ed economica, come pordenonelegge.it e Friuli Future Forum. Investimenti sul territorio per oltre 11,3 milioni di euro. Supporto a una serie di proposte progettuali presentate dalle categorie economiche per tutti i settori rappresentati in consiglio camerale. La Camera di Commercio di Pordenone-Udine ha avviato con queste premesse il primo anno di attività congiunta, dopo l'accorpamento completato l'8 ottobre scorso con la prima seduta consiliare.

In vista dell'assestamento di bilancio, primo "vero" documento comune della realtà camerale, il presidente **Giovanni Da Pozzo** e il vicepresidente **Giovanni Pavan** hanno fatto il punto, nella conferenza stampa d'inizio anno, sulla situazione economica del territorio di Pordenone-Udine, sulle prossime sfide e sui progetti che trovano accoglimento nel preventivo, nel programma di attività per l'anno in corso.

Come detto, dunque, la Camera di Commercio di Pordenone-Udine investirà per l'economia dei territori, quest'anno, oltre 11 milioni di euro, che andranno a dare supporto a tante iniziative e alle imprese in diversi progetti e modalità. «Nonostante la complessità di gestione di questa fase iniziale di accorpamento, in cui stiamo cercando di armonizzare al meglio funzioni, competenze e specificità amministrative non di poco conto e tutta l'attività, non abbiamo voluto far mancare un importante supporto al sistema delle imprese e delle attività che animano i nostri territori e che andremo anche a definire nel corso dell'anno», ha commentato il presidente Giovanni Da Pozzo nel ricordare anche le tre nuove, importanti competenze che le Camere hanno acquisito con la riforma e che si traducono «in una serie rilevante di iniziative per la nostra Cciaa».

VERRANNO AVVIATI PERCORSI CHE RAFFORZERANNO LA COLLABORAZIONE TRA IMPRESE, ISTITUTI SCOLASTICI ED ENTI DEL TERRITORIO

In particolare le attività legate alla promozione della digitalizzazione delle imprese, con le attività del Pid, il Punto Impresa Digitale attivato in entrambe le sedi, inoltre le attività di assistenza, orientamento e formazione sull'innovazione digitale e Industria 4.0, e infine le attività di orientamento al lavoro, con nuovi percorsi originali, il rafforzamento della rete di collaborazione tra imprese e imprenditori con istituti scolastici ed enti del territorio, oltre a una nuova edizione del Premio "Storie di Alternanza" e di Junior Achievement Impresa in Azione. Inoltre, la

promozione della cultura e del territorio, con i percorsi legati a Mirabilia e alla promozione comune dei siti Unesco cosiddetti "meno noti", rete che sta acquisendo sempre più valenza a livello internazionale e che ha come protagoniste le imprese del turismo, cultura, accoglienza all'interno del network. «E da valorizzare al meglio - ha aggiunto il presidente Da Pozzo - considerando che Udine e Pordenone ospitano ben 5 Siti Unesco, bacino d'attrazione anche per attrarre gli ingenti flussi di turisti che gravitano su Venezia».

SARANNO INOLTRE PROPOSTI NUOVI BANDI PER LE IMPRESE, ANCHE PER FAVORIRE GLI STESSI PERCORSI DI INNOVAZIONE

Saranno inoltre proposti nuovi bandi per le imprese, anche per favorire gli stessi percorsi di innovazione e digitalizzazione e di alternanza scuola-lavoro, e saranno riproposti anche i voucher internazionalizzazione, un aiuto concreto alle imprese che vogliono aprirsi nuove opportunità in altri Paesi.

A proposito di internazionalizzazione, si confermano anche importanti progetti come l'impegno per Ocm vino, uno dei percorsi più seguiti dalle imprese del settore, che coinvolge ogni anno una cinquantina di imprese per promuoversi sui principali mercati extraeuropei, nonché il filo diretto con il Canada che l'ente camerale friulano ha sempre avuto e che si è concretizzato anche con l'apertura dell'Ufficio ICCO, della Camera di Commercio italiana in Ontario, prima sede avviata in Italia dopo Milano e punto di riferimento per tutte le aziende che vogliono collaborare e crescere anche sul promettente mercato canadese.

Conferme importanti anche per il supporto camerale alle principali attività del pordenonese, come ha confermato il vicepresidente Giovanni Pavan. «Il segnale di continuità a garanzia degli investimenti che testimoniamo oggi, a riprova del prezioso ruolo della Camera di Commercio nell'economia del territorio e delle sue articolazioni economiche e culturali più prestigiose, credo sia un fatto molto importante», ha detto il vicepresidente Giovanni Pavan. «Cultura - ha aggiunto ancora riferendosi alle conferme per pordenonelegge.it, Teatro Verdi, Giornate del Cinema Muto e Consorzio Universitario - è per noi amore e passione ma anche nobile strumento per la crescita del tessuto socio-economico. Ugualmente importanti sono le garanzie per Polo Tecnologico, Lean Experience Factory, Fiera di Pordenone e Interporto Centro Ingresso, assets strategici per la competitività delle nostre imprese di tutto il FVG».

LE CATEGORIE ECONOMICHE L'ELENCO DELLE PROPOSTE

Da subito, la nuova Camera di Commercio di Pordenone-Udine ha voluto coinvolgere attivamente le categorie economiche che fanno parte del consiglio camerale. La giunta ha infatti chiesto a tutti i componenti di farsi portavoce di esigenze e progettualità di ciascun settore produttivo, proposte che sono arrivate con abbondanza e puntualità e sono state raccolte in un documento. «Le idee e le iniziative presentate sono numerosissime - commenta il presidente **Da Pozzo** - e sono espressione di puntuali esigenze delle singole categorie. Sono una preziosa base per realizzare iniziative camerale direttamente a sostegno di ciascun comparto economico e ne avremo per lavorare molto già da quest'anno, ma anche nei prossimi anni». I macro-temi su cui le categorie hanno chiesto il supporto della Camera di Commercio a favore delle proprie imprese sono, fra gli altri: internazionalizzazione (con contributi per iniziative e partecipazione a fiere, borse di studio all'estero per piccoli imprenditori...), impresa digitale (voucher per la comunicazione e marketing strategico digitale, per la digitalizzazione dei processi produttivi e gestionali, supporto all'introduzione di tecnologie impresa 4.0 nelle pmi, contributi per il potenziamento della connettività e della sicurezza informatica...), promozione turistica (itinerari di turismo "minore", itinerari

LA GIUNTA HA CHIESTO AI COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI FARSI PORTAVOCE DI ESIGENZE E PROGETTUALITÀ DI CIASCUN SETTORE PRODUTTIVO

del gusto, progetti di integrazione delle imprese artigiane nella filiera turistica...), consulenza su partecipazione delle imprese a bandi e progetti europei, voucher per l'avvio di nuove imprese e startup innovative e supporto alla valorizzazione del coworking, alternanza scuola-lavoro e diffusione della cultura aziendale, formazione (contributi per la partecipazione a iniziative d'alta formazione nella ristorazione e nel turismo, formazione continua per imprenditori e dipendenti, formazione in tema di impresa 4.0 e per l'accesso e la gestione di progetti Ue, formazione di tutor per l'apprendistato), interventi per l'autotrasporto (protocolli e sicurezza).



CATAS, 50 ANNI DI ECCELLENZA

IMPORTANTE TRAGUARDO PER IL CENTRO DI PROVE DEL LEGNO E DELL'ARREDO. IN AUTUNNO L'INAUGURAZIONE DEL NUOVO LABORATORIO



Da mezzo secolo un punto di riferimento, non solo locale. Per il Catas, il più importante istituto italiano ed europeo di prove nel settore del legno e dell'arredo, il 2019 sarà un momento da ricordare a lungo. Il polo d'eccellenza, con sede a San Giovanni al Natisone, festeggia i primi 50 anni di una storia in costante evoluzione.

Oggi, come ha ricordato il presidente **Bernardino Ceccarelli**, Catas ha oltre 2.000 clienti del mondo, su una superficie utile coperta di 10.000 metri quadrati. Sono i numeri a certificare il successo dell'istituto che, oltre alla sede friulana, ha anche una filiale a Lissone (Monza Brianza). Dal 2014 al 2018, il fatturato è passato da 5 a 6 milioni di euro - il 43% generato da clienti esteri -, mentre le prove, svolte da oltre 50 tecnici, sono salite da 45.000 a 57.000. Nemmeno

IL CATAS HA SAPUTO RIALZARSI DALL'INCENDIO DEL 2016. OGGI HA 2.000 CLIENTI E UN FATTURATO DA 6 MILIONI DI EURO

l'incendio del dicembre 2016 ha messo in ginocchio la struttura, anzi è stato uno stimolo a ripartire di stancio. Eppure, nonostante tutti i successi, c'è ancora "fame di miglioramento", ma questo deve arrivare tramite il gioco di squadra locale. «Per una maggiore penetrazione commerciale è utile disporre delle certificazioni di qualità che il nostro istituto offre. Faccio un appello alle imprese Fvg - sottolinea il presidente Ceccarelli -; soltanto il 20% ci sceglie, mi auguro che sempre più realtà regionali si rivolgano a noi». Una

"invocazione" raccolta anche da Sergio Bini, assessore regionale alle attività produttive: «Auspicio che la percentuale aumenti perché il Centro di San Giovanni al Natisone rappresenta un'eccellenza del Friuli Venezia Giulia che ha saputo crescere anche all'estero in un periodo non certo facile per la nostra economia». Un riferimento tanto consolidato da aver attirato, l'interesse di alcune aziende estere (con sede in Belgio e Germania) per l'acquisizione del pacchetto di maggioranza, candidatura però respinta al mittente.

Che il Catas sia un fiore all'occhiello lo evidenzia anche Giovanni Da Pozzo, presidente della Camera di Commercio di Pordenone-Udine: «Fin dal 1969, quando l'ente camerale ha deciso di dare vita a questa realtà, l'istituto ha mostrato lungimiranza e vocazione internazionale, che oggi si traduce in relazioni con una clientela sempre più aperta. Catas è un simbolo di resilienza e rinascita, perché ha saputo rafforzarsi in anni difficili e rialzarsi in tempo record dopo un evento terribile come l'incendio che, pochi anni fa, ne ha devastato la sede». Molte le iniziative per celebrare i primi 50 anni di Catas in agenda nel 2019, svelate dal vicedirettore **Franco Bulian**. Anzitutto, un logo celebrativo del traguardo, poi il restyling del sito internet www.catas.com, reso più "smart" e con servizi aggiuntivi per i clienti. Spazio poi alla formazione, con una ventina di seminari per ora in programma e la volontà, in futuro, di puntare sempre più sulla Catas Academy. Non soltanto business, però. «Per una volta - spiega Bulian con un sorriso - non distruggeremo dei mobili per una prova, ma ci impegneremo per il restauro e la conservazione di quelli della Collezione Ciceri ospitati nel Museo etnografico di Udine». In ambito sociale, una squadra targata Catas parteciperà all'edizione 2019 di Telethon. Arriverà anche un fascicolo nazionale in collaborazione con National Geographic, oltre

a uno studio sulla soddisfazione dei clienti commissionato a Cerved e una due giorni di "porte aperte" nella filiale lombarda.

Ma tra gli appuntamenti clou c'è l'inaugurazione, prevista per ottobre 2019, del nuovo Laboratorio mobili di San Giovanni al Natisone: «La struttura - ha svelato il direttore di Catas, **Andrea Giavon** - sarà dislocata su 4.300 metri quadrati e due piani, dove troveranno posto i laboratori, gli uffici, la sala riunioni e gli spazi per la formazione. Il progetto è partito ad aprile 2017, il prossimo maggio cominceremo con il trasferimento per arrivare in autunno al taglio del nastro». Dopo 50 anni, l'energia di Catas è quella degli inizi.

Luciano Patat



La presentazione degli eventi 2019. Sopra alcune immagini che ripercorrono il passato, il presente e il futuro dell'azienda

OTTIMI AFFARI NEI BICAMERE, NELLE VILLETTE E NEI MINIAPPARTAMENTI

UNO STAFF DI PROFESSIONISTI PER LA COMPRAVENDITA DI CASE

MAGNOTTI IMMOBILIARE DA 15 ANNI GARANTISCE COMPETENZA ED ESPERIENZA
NEL SETTORE IMMOBILIARE CON UN OCCHIO DI RIGUARDO AL MARKETING



Dalla valutazione dell'immobile, con la consulenza personalizzata, allo studio di fattibilità e l'inserimento nei migliori canali pubblicitari. Magnotti Immobiliare, fondata 15 anni fa da **Alessandra Magnotti** e **Marco Rolandi** e che oggi conta sette collaboratori, non è una semplice agenzia di intermediazione ma si presenta con un assetto imprenditoriale, come vera e propria impresa di compravendite



immobiliari. Grazie allo staff di professionisti al servizio dei clienti, tra ufficio tecnico, responsabili per la parte fiscale e legale, ma anche con il servizio di interpreti (inglese, russo, cinese e tedesco), l'agenzia di viale Tricesimo offre garanzie nel percorso, spesso insidioso, della vendita e dell'acquisto delle case. Competenza, impegno ed esperienza sono alla base del metodo di lavoro dell'agenzia, che offre

al cliente un'assistenza a 360 gradi. «Sempre più clienti ci individuano come punto di riferimento per i servizi che offriamo - spiega Alessandra Magnotti -, come ristrutturazioni con aziende che propongono soluzioni chiavi in mano, senza dimenticare la consulenza legale per tutta la parte burocratica». Insomma, l'immobiliare segue tutti i passaggi delle compravendite soddisfacendo ogni esigenza dei clienti, con un occhio di riguardo al marketing che consente di pubblicizzare attraverso diversi canali e massicce campagne di comunicazione le offerte, così da renderle visibili a un'ampia platea di potenziali clienti. «Oggi non è sicuramente il momento più propizio per aprire un'agenzia immobiliare ex novo - osserva la titolare -, ma sicuramente per comprare un immobile, con la crisi che non si è ancora conclusa e le banche che erogano anche il 100 per cento del mutuo o il tasso fisso dell'1,5 per cento». L'affare di solito si ritrova nel bicamere in buone condizioni, ma sono molto richieste anche villette e case in linea, mentre è ottimo il mini come investimento a capitale garantito con rendita fino al 7-8%. «Inoltre garantiamo tempi rapidi di vendita con la valutazione reale dell'immobile - aggiunge l'esperta -: una stima non corretta può causare che l'invendibilità del bene».

Giulia Zanello

OGGI A GUIDARE L'IMPRESA È EMANUELE MAURO, FIGLIO DEI FONDATORI COMFER, VOLONTÀ DI "FERRO"

L'AZIENDA, SPECIALIZZATA IN PRODOTTI SIDERURGICI, HA SUPERATO
INDENNE LA CRISI E IL PASSAGGIO GENERAZIONALE. OGGI È PRESENTE
NELL'EST EUROPA

Ciò che fa la differenza in un'azienda sono gli "uomini". Comfer S.p.A. ne è la dimostrazione più chiara. L'azienda di Pradamano specializzata nel commercio e nella prelavazione di prodotti siderurgici quali, lamiere, tubi, travi e coils, oggi occupa nel settore un posto di rilievo a livello nazionale ed internazionale, dove sta espandendo il suo raggio d'azione soprattutto nei paesi dell'Est Europa.

Con la crisi iniziata nel 2008, che ha colpito in maniera significativa anche il settore metalmeccanico, la Comfer ha risentito sul piano economico finanziario le conseguenze. Il contesto, tra l'altro, vedeva in atto un passaggio generazionale da padre in figlio. Qui sono entrate in gioco le persone. **Emanuele Mauro** amministratore delegato della società, figlio degli storici fondatori **Vincio Mauro** e **Bertilla Della Negra**, si è rimboccato le maniche e, con una determinazione di "ferro" e supportato da uno staff efficiente e motivato, ha saputo applicare le giuste azioni correttive che hanno rimesso in carreggiata l'impresa.

Grazie alla fiducia presso i fornitori costruita negli anni e nei clienti storici che hanno comunque sostenuto l'azienda, poco per volta si è ricostruito il circolo virtuoso dell'impresa. Grazie a successivi

investimenti mirati, Comfer ha saputo non solo risalire la china, riappropriandosi del suo ruolo di azienda leader, ma ha migliorato ulteriormente la propria posizione con l'acquisizione di nuovi clienti e l'ingresso in altri mercati esteri. La ricetta è stata semplice: puntare sulle persone, incentivando i suoi collaboratori ad uno sforzo corale che ha dato i suoi frutti. Ciascuno ha fatto la sua parte: il settore commerciale, supportato dal marketing, ha scandagliato ogni possibilità di acquisizione clienti e ha individuato i valori aziendali su cui puntare, mentre la produzione ha spinto l'acceleratore.

È stato riorganizzato il magazzino in modo da poter soddisfare ogni richiesta in tempi sempre più ristretti; è stato ampliato il parco automezzi per fornire un servizio di consegna ancora più rapido ed è stato dato il giusto peso ad uno dei suoi fiori all'occhiello, le prelavazioni. Settore, questo, che ha sempre rappresentato Comfer per la precisione e la versatilità dei servizi offerti, ulteriormente potenziati nell'ambito della spianatura, slittatura, taglio al plasma, ossitaglio. Oggi Comfer, veleggia sicura contando su solide basi che la porteranno a rafforzare negli anni il ruolo che merita, conquistato con capacità e caparbietà, sotto l'attenta guida di Emanuele Mauro.



ANCHE UNA COMMESSA NELLA GUYANA FRANCESE

NOBILE IMPIANTI COMPIE 40 ANNI

L'AZIENDA SI OCCUPA DI
PROGETTAZIONE E INSTALLAZIONE
DI IMPIANTI TERMOIDRAULICI.
APRENDOSI ALL'ESTERO HA
RADDOPPIATO IL FATTURATO

La Nobile Impianti festeggia quarant'anni di attività e lo fa regalandosi una commessa nella Guyana Francese. Un parterre d'eccezione si è dato appuntamento nello stabilimento di San Giorgio di Nogaro per festeggiare - nel commosso ricordo di **Vincio Nobile**, fondatore dell'azienda con **Roberto Biasinutto** con il nome di "Nobile e Biasinutto", deceduto improvvisamente a soli 57 anni nell'aprile 2016 - questo grande traguardo.

A portare avanti l'azienda - che dal 2001 è della famiglia Nobile e si occupa di progettazione e installazione di impianti termoidraulici - è **Tommy** figlio di Vincio, supportato dalla madre **Anna**, e con il fratello **Samuel** che da poco ha iniziato a muovere i primi passi nell'attività.

Come ha ricordato Tommy, il giorno dopo la morte del padre con lo strazio nel cuore ha incontrato i dipendenti, si sono guardati negli occhi e non sono servite molte parole, tutti d'accordo "nel far andare avanti questa meravigliosa nave che papà ci aveva lasciato". Da allora l'azienda - venti dipendenti - ha raddoppiato il fatturato, ha aperto le porte all'estero, cercato nuovi mercati: prima il 60% degli impianti della zona industriale Aussa Corno venivano eseguiti dalla Nobile Impianti: oggi solo il 10% del fatturato è frutto di lavori nella Ziac.

"Adesso guardiamo fuori dai confini regionali alla ricerca di un nuovo parco clienti - spiega -. Abbiamo commesse dirette in Lombardia, Veneto e Trentino Alto Adige". A novembre quattro dipendenti sono partiti per una nuova missione in Guyana Francese. "Alcuni dipendenti - continua Tommy - come **Luciano**, **Denis** e **Moreno** lavorano nella nostra azienda da trent'anni e da poco sono arrivati anche i figli di due dipendenti. Spero che le nuove generazioni migliorino il loro approccio con il lavoro. Le aziende impiantistiche hanno bisogno di nuove figure professionali, giovani e con nuove idee".

IL FATTURATO SUPERA I 28 MILIONI

REFRION CRESCE È BOOM NELLO STABILIMENTO DI TALMASSONS

Il gruppo friulano Refrion prosegue la sua crescita e si conferma una delle aziende leader in Europa nel settore degli apparecchi ventilati ad uso industriale. Strutturato produttivamente su quattro stabilimenti per un totale di oltre 16 mila metri quadri di superficie coperta e con circa 120 dipendenti ed una struttura di vendita che copre l'intero continente europeo e il Nord America, Refrion mantiene alto il livello di competitività e presenta dati economici in salita.

Gli ottimi risultati registrati anche nel 2018 sono riconducibili principalmente all'aumento della produzione delle unità ventilate realizzate nella sede di Talmassons, portabandiera del Made in Italy in tutto il mondo. A incidere positivamente sul risultato di bilancio anche i numeri ottenuti dalle altre aziende del gruppo, situate tra Friuli Venezia Giulia e Carinzia, e dedicate alla produzione di scambiatori di calore e componenti quali batterie e parti in lamiera. Il fatturato 2018 del gruppo Refrion oltrepassa i 28 milioni di euro, segnando una crescita del +24% rispetto all'anno precedente. Nello specifico la Refrion srl ha fatturato 19,7 milioni di euro (+20%), la Rm.s. srl 3,5 milioni di euro (+25%) e la Refrion Kältetechnik GmbH 4,9 milioni di euro (+36%).

Il trend di crescita è confermato, a livello globale, anche per il primo trimestre 2019. Il Gruppo, infatti, ha già chiuso il +25% di ordini rispetto allo stesso trimestre dell'anno scorso.

«Un risultato di grande rilievo - sottolinea Daniele Stolfo, amministratore unico del Gruppo - che siamo stati capaci di raggiungere prevedendo un piano di investimenti importante. Nei 18 mesi precedenti al 2018 abbiamo sostenuto un enorme sforzo finanziario, stanziando oltre 7 milioni di euro in Ricerca e Sviluppo e nell'ampliamento della rete commerciale in Paesi strategici per il nostro business». Il "core business" dell'azienda, i suoi apparecchi ventilati destinati al settore del raffreddamento industriale, di processo e dei data center, rappresentano l'80% della quota export e caratterizzano importanti e prestigiose installazioni in tutta Europa e non solo.

Refrion, continuando a distinguersi per l'alto tasso di efficienza energetica delle sue apparecchiature, è il 4° produttore europeo di raffreddatori di liquido nella classifica Eurovent. Ma l'azienda ha fatto un'ulteriore passo in questo senso inaugurando, nel 2016, la camera climatica di proprietà. Si tratta del laboratorio più grande d'Europa per effettuare test presenziati sugli apparecchi ventilati. Un'area dove è possibile riprodurre le condizioni di utilizzo definite dal cliente al fine di assicurarli le performances dichiarate. Un "plus" che solo Refrion può vantare in Italia.



L'amministratore unico, Daniele Stolfo

COLLABORAZIONI CON I PIÙ IMPORTANTI COLOSSI INTERNAZIONALI

SOLUZIONI ADATTE ALLE AZIENDE



MARAL È SPECIALIZZATA NELLA PRODUZIONE DI COMPONENTI IN RAME E FERRO DESTINATI AGLI IMPIANTI DI CONDIZIONAMENTO E DI RISCALDAMENTO

Un'azienda familiare solida che in poco più di vent'anni ha saputo conquistare un importante ruolo sul mercato collaborando con alcuni dei colossi nazionali e internazionali dei settori della refrigerazione, del condizionamento e dell'automotive. È la Maral - Component Refrigeration Conditioning - di Castions di Strada azienda nata nel 1995 specializzata nella produzione di componenti in rame e ferro destinati agli impianti di condizionamento e di riscaldamento. L'azienda, che conta 35 dipendenti e una superficie degli stabilimenti pari a 4 mila metri quadrati, è guidata da **Gianfranco Fasso**, general manager, assieme alla moglie **Gemma Lando**, responsabile della parte amministrativa, e dai figli **Stefania**, in amministrazione e responsabile dell'ufficio acquisti, e **Marco**, che cura la parte commerciale e produttiva. «La nostra è un'azienda familiare - ci tiene a sottolineare Stefania Fasso - nata nel 1995. A decidere di specializzarsi nel settore della refrigerazione nostro padre, Gianfranco, forte di un'esperienza nel settore come artigiano partita nel 1986 a Mortegliano. Inizialmente la Maral lavorava come fornitore per un'azienda leader del settore dei frigoriferi di Casale Monferrato. Ma poi, forti della grande esperienza di mio padre nell'ambito delle tubazioni, abbiamo cominciato a



La famiglia Fasso

TUTTO È INIZIATO DAI FRIGORIFERI. L'ESPERIENZA NELL'AMBITO DELLE TUBAZIONI HA SPINTO L'IMPRESA A CONQUISTARE ALTRE FETTE DI MERCATO

guardare anche a quel segmento di mercato». In quegli anni il core business della Maral rimane la refrigerazione ma l'azienda comincia con successo a diversificare guardando anche al potenziamento del settore del condizionamento. «Un grosso investimento che ha dato grandi risultati in termini di conquista di importanti quote del mercato - prosegue Stefania Fasso - è stato anche quello di sviluppare la parte qualitativa attraverso l'ottenimento prima della certificazione di qualità (UNI/EN ISO 9001) e poi, nel 2015, quella ambientale (UNI/EN ISO 14001). Ciò ha contribuito a confermare clienti importanti nazionali ed esteri nonché prestigiosissime multinazionali». Oggi la Maral è quindi

arrivata a una produzione che si divide in tre settori di riferimento: quella della refrigerazione, del condizionamento e dell'automotive. Oltre ai prodotti che Maral realizza, prevalentemente su commessa, al cliente, viene messa a disposizione la propria capacità di progettazione Cad/cam in autonomia o in stretta collaborazione con i propri committenti. «La cosa che spesso molti non conoscono - chiosa Stefania Fasso - sta nel fatto che per la refrigerazione il Friuli, e soprattutto la Bassa friulana, è una delle aree dove c'è la maggiore concentrazione dei più importanti terzisti del settore».

Anna Casasola

DA TORONTO A IBIZA PASSANDO PER GINEVRA

CHAIRS&MORE, DAL DISTRETTO ALLA CONQUISTA DEL MONDO

LE COLLEZIONI VENGONO SCELTE E PERSONALIZZATE DA ARCHITETTI E INTERIOR DESIGN PER RISTORANTI, HOTEL E NEGOZI

Il brand Chairs & More viaggia lontano, dal Friuli a Toronto, passando per Ibiza e Ginevra. Queste le mete degli ultimi progetti messi a segno dall'azienda nata a San Giovanni al Natisone, nel cuore del distretto della sedia. Un percorso che ribadisce la vocazione internazionale di Chairs & More, che in questi anni di attività ha saputo costruirsi una rete vendita ramificata, puntando soprattutto sull'export.

Pensate principalmente per il contract, le collezioni Chairs & More vengono scelte e personalizzate da architetti e interior designer per armonizzarsi a stili diversi all'interno di hotel, ristoranti, uffici, negozi e sale d'attesa. Fra le più richieste c'è Babah, disegnata da **Roberto Paoli** e selezionata nei mesi scorsi dall'architetto Federica Perrini per il nuovo allestimento della Library delle Nazioni Unite a Ginevra. Molto apprezzata anche Jujube, nata dalla collaborazione con **Antonio De Marco** e **Simone Fanciullacci**, protagonista di una serie di progetti molto diversi, come il lussuoso ristorante Tatel, aperto all'interno dell'Hard Rock Hotel di Ibiza, l'Optica Medica



Rogério di Porto, negozio di prodotti ottici progettato da XYZ Arquitectos Asociados e il Rooftop Bar del Broadview Hotel di Toronto, un locale esclusivo, dal quale è possibile abbracciare con lo sguardo lo skyline mozzafiato della metropoli canadese. Nei mesi scorsi Chairs & More ha incontrato i contractor esteri a Colonia in occasione di Orgatec e a Parigi per EquipHotel, fra le più importanti fiere europee per i settori Office e Ho.Re.Ca., due appuntamenti chiave nei quali l'azienda si è distinta grazie all'affidabilità del proprio prodotto, aprendo la strada a nuove partnership.

UN PROGETTO PARTITO CON UN CROWDFUNDING DI 3 MILIONI DI EURO

SOCIAL NETWORK MADE IN FRIULI

LA PIATTAFORMA DI CAM.TV MONETIZZA LE CONDIVISIONI
LA COMMUNITY È FORMATA DA 60 MILA PERSONE ED È IN ESPANSIONE

Cam.tv è un social network interamente "Made in Friuli" con una peculiarità: i suoi "like" fanno guadagnare denaro. La piattaforma infatti monetizza la condivisione dei più vari contenuti all'interno di una complessa rete indicizzata di professionalità e conoscenze. Un progetto partito con un crowdfunding da oltre 3 milioni di euro che è il primo nel suo genere in Italia. A parlarci dell'iniziativa è **Alessandro Brunello**, responsabile della comunicazione di Cam.tv e del crowdfunding per l'iniziativa.

"Cam.tv è una vera e propria social company nata grazie alla più grande campagna nazionale di crowdfunding di sempre con la quale abbiamo raccolto 3 milioni e 200 mila euro da circa 2000 sostenitori. L'idea nasce da una visione di **Gabriele Visentini** che già 20 anni fa voleva realizzare qualcosa di simile. Non c'era, allora, ancora la tecnologia adatta. Si sono aggiunte poi le visioni di diverse altre persone. Oltre a me nella squadra ci sono **Marco Minin** e **Ivan Prez** che hanno creato la base tecnologica, il cosiddetto l'IT del progetto. **Matteo Maurizio** invece è arrivato dopo, è il nostro direttore commerciale. Cam.tv in sostanza è un servizio freemium: ti iscrivi gratis e noi ti regaliamo un sito web, un blog ben indicizzato, un servizio di videocall e 100 "likecoins" per provare a utilizzarle" - spiega Brunello. "In questo modo hai la possibilità di caricare i tuoi video o di scrivere i tuoi post e di inserirli gratis o a pagamento. I nostri like si distribuiscono all'interno di una community di 60 mila persone che è in forte espansione". Nello specifico, ognuno di questi like vale 1 centesimo di euro.

"Le persone donano perché così aumenta la loro reputazione e la loro visibilità sui vostri canali. La tecnologia che usiamo è di tipo blockchain, su una rete privata con un nostro token" - specifica l'esperto - . Si può



Alessandro Brunello e Gabriele Visentini

L'ISCRIZIONE È GRATIS. CAM.TV TI REGALA UN SITO WEB, UN BLOG BEN INDICIZZATO, UN SERVIZIO DI VIDEOCALL E 100 "LIKECOINS"

diventare sostenitori di Cam.tv con una spesa che va dai 100 ai 7500 euro. "Si può decidere o meno se prendere parte alla social company e dividere i guadagni della piattaforma in base ai token che vengono assegnati in regalo (si riceve una qualifica per la propria partecipazione e un relativo numero di token in dono - Ndr). La piattaforma divide tutti i suoi guadagni con gli utenti ogni lunedì sera alle 23". C'è poi "un sistema di referral. Ogni persona che entra con un mio link resta collegata a me. Di conseguenza tutto quello che questa persona compra o vende genera una piccola percentuale che va all'utente a cui è collegato. Se ho optato per la gratuità, il guadagno è del 5%. Se sono invece un founder (uno che ha investito come sostenitore) ottengo fino al 30%".

La società, in definitiva, si pone come un modello rivoluzionario di sharing economy. Organizza inoltre vari eventi per far sperimentare dal vivo il progetto. Il 3 marzo c'è un "Cam.tv lab" a Cervignano (ore 14, Hotel Internazionale). **Emanuela Masseria**



NON SOLO LETTINI PER NEONATI PALI, UN SECOLO DI VITA DEDICATO ALL'INFANZIA



L'attività dell'azienda Pali, iniziata nel lontano 1919, è ancora gestita dalla stessa famiglia giunta alla quarta generazione. A guidare quella che oggi è una delle imprese leader in Italia e all'estero nel settore degli arredi per l'infanzia è infatti **Loretto Pali**, nipote del fondatore **Ermenegildo**, insieme ai figli **Serena** e **Stefano**. Nata come piccola bottega artigiana di seggiole a Dolegnano (San Giovanni al Natisone), Pali ha vissuto una storia di sviluppo e crescita che l'ha vista consolidare la produzione delle sedie per poi specializzarsi in una nicchia - quella dei lettini in legno che ancora oggi rappresentano i prodotti best seller di Pali - evitando così la forte crisi che negli anni '80 ha investito il Triangolo della Sedia. "Il passaggio alla produzione di lettini, avvenuto nei primi anni '70 - racconta Serena Pali, vicepresidente della Pali - ha segnato per la nostra azienda una piccola rivoluzione, in quanto ha reso necessario ripensare il prodotto in funzione di una tipologia di consumatore - il neonato - del tutto nuova e con esigenze molto particolari. Negli anni l'offerta del marchio Pali si è ampliata. Così, accanto alla produzione originaria, è oggi possibile trovare coordinati tessili, materassi, seggioloni e passeggini. "Oltre che in Italia, nostro mercato di sbocco tradizionale - continua Serena Pali - operiamo in tutta Europa, con una particolare attenzione alla Russia e ai Paesi dell'Est, mentre negli anni abbiamo in parallelo consolidato la nostra presenza anche sul mercato nordamericano, aprendo uno stabilimento dedicato, la Pali Design, con sede in Canada. I nostri prossimi progetti di sviluppo commerciale guardano ora ai mercati del Medio ed Estremo Oriente".

LA CRESCITA È DOVUTA A UNA CONTINUA INNOVAZIONE

PASSIONE E CULTURA ARTIGIANA DEL LEGNO



SCODELLARO A ZOPPOLA È UN'AZIENDA LEADER NELLA PRODUZIONE
DI PANNELLI E SEMILAVORATI FINITI PER IL SETTORE DEL MOBILE

Nata come laboratorio artigiano del legno ormai 55 anni fa, Scodellaro è diventata oggi un'azienda leader nella produzione di pannelli e semilavorati finiti. Passione e cultura del legno, assieme ad eccellenza e innovazione in una continua ricerca per offrire sempre i migliori prodotti alla clientela sono gli ingredienti fondamentali di questa realtà che trova sede a Zoppola (Pordenone). Grazie a tanti anni di conoscenza e pratica, l'impresa riesce a dare le risposte più concrete in termini di qualità e prezzo alle domande dei clienti: esperta nelle lavorazioni del pannello in genere e dei semilavorati per mobili e affini, Scodellaro è partner di altre realtà del settore del mobile, della standistica e del contract navale. «La storia della nostra azienda è legata a doppio filo con la nostra famiglia operosa - sono le parole del titolare **Marco Scodellaro**, che assieme al fratello Luca gestisce l'impresa che conta una quindicina di persone -, la crescita quindi è dovuta proprio a una continua innovazione che, fino a ora, ha riguardato soprattutto il processo e in particolare la trasformazione dei pannelli legnosi di tutte le tipologie attraverso le varie fasi di lavorazione, ovvero taglio, squadratura e bordatura, sia lineare che sagomata, e le varie operazioni di forature e fresature, il cui risultato è una produzione di semilavorati ai vari livelli fino al

prodotto finito». Sempre guidato dalla passione, insita nel dna del mestiere degli artigiani, il lavoro di questa realtà pordenonese si differenzia anche per il servizio della logistica, che riveste un ruolo importante nel settore e spesso il cliente, per esempio per l'arredo negozio. A fronte di un 2018 positivo e di grande slancio, l'azienda risulta ancora vincente sul mercato. Merito di quel "saper fare" che «ci fa trovare soluzioni a cui altri non arrivano o le elaborano in un

IL TITOLARE, MARCO: "ANCHE LA FORMAZIONE, NOSTRA E DEI DIPENDENTI, RAPPRESENTA UNO DEI PRINCIPALI FILONI NEI QUALI INVESTIRE"

secondo momento - chiarisce il titolare -: non dobbiamo disperdere questo patrimonio che, unito al gusto del bello, caratteristico del nostro Made in Italy, secondo me è un'ottima base di partenza». Ottima base di partenza che però non basta: nessuna azienda, grande o piccola che sia, può permettersi oggi di considerarsi



un'isola - più o meno - felice. Relazioni, reti e valori sono sempre in cima alla lista per conservare e tramandare il know-how, accanto a continui investimenti in capitale umano. «Penso a tutte le persone che sono passate dalla nostra azienda in più di 50 anni di lavoro - aggiunge - e sono uscite da qui sicuramente più ricche, con qualche competenza in più». Investimenti che di pari passo viaggiano assieme alla tecnologia, diventata oggi un tassello fondamentale per lo sviluppo del mestiere. «Anche la formazione continua, nostra in primis e dei dipendenti, rappresenta uno dei principali filoni nei quali investire - commenta ancora il titolare -: nelle nostre aziende si impara ancora un mestiere che è tutt'altro che demodé, che non va più pensato con l'utilizzo di martello e scalpello, ma oggi il nostro gruppo di lavoro si trova quotidianamente a governare, programmare e magari anche riparare complessi macchinari a controllo numerico».

Giulia Zanetto

UNA NUOVA FORNACE AUMENTERÀ LA PRODUZIONE E L'OCCUPAZIONE

BORMIOLI PHARMA CURA PER IL PAZIENTE



L'AZIENDA PRODUCE IMBALLAGGI IN VETRO PER IL MERCATO FARMACEUTICO
SONO 5 GLI STABILIMENTI IN EUROPA. IL "CUORE" È A SAN VITO AL TAGLIAMENTO

Si chiama Bormioli Pharma ed è uno dei top player specializzati nella produzione di packaging farmaceutico, cosmetico e alimentare in vetro e plastica. Più precisamente produce imballaggi in vetro per il mercato farmaceutico grazie a 4 forni dedicati alla produzione di packaging in vetro da stampo e propone soluzioni di packaging in plastica destinate al mercato farmaceutico, cosmetico e alimentare. "Attenzione al paziente", "Sostenibilità", "Ricerca della Qualità" e "Sviluppo/Innovazione" sono alcune delle parole chiave di Bormioli Pharma; l'azienda investe in modo continuativo in capitale umano (mediante un'attenta politica del personale e della sua sicurezza sul luogo di lavoro), sull'innovazione tecnologica (materiali e tecnologie sofisticate, in grado di soddisfare le richieste di stabilità chimica, precisione dimensionale, resistenza meccanica; il tutto senza trascurare ergonomia e design) e sulle strutture (piattaforme produttive all'avanguardia). Bormioli Pharma oggi annovera 5 stabilimenti produttivi dislocati in Europa e oltre 900 collaboratori. Si tratta di una realtà in forte e continua espansione. L'azienda ha infatti recentemente reso noto la riconversione totale al vetro da stampo con la cessazione della produzione di vetro tubolare nel sito produttivo di San Vito al Tagliamento nel pordenonese. Il progetto, grazie ad un investimento di quasi 22 milioni di euro per una nuova fornace e due linee produttive, prevede l'avvio nel mese di agosto della fase produttiva. Il nuovo impianto consentirà di passare da una capacità complessiva



odierna di 30 tons/giorno a 110 tons/giorno. Si stima il raggiungimento a regime della produzione nel biennio 2020/2021 con un significativo upgrade di fatturato e un sostanziale aumento occupazionale che prevede inoltre una riqualificazione di una trentina di risorse già presenti in azienda. Investimenti importanti volti ad aumentare la capacità produttiva dello stabilimento, tenendo conto dei necessari interventi volti a migliorare la sicurezza e la salute nel luogo di lavoro.

«Il piano di investimenti previsto per lo stabilimento di San Vito al Tagliamento è finalizzato a rafforzare una delle competenze chiave dell'azienda, ovvero la produzione di packaging primario in vetro da stampo per l'industria farmaceutica - afferma **Andrea Lodetti**, CEO di

IL NUOVO IMPIANTO CONSENTIRÀ DI PASSARE DA UNA CAPACITÀ COMPLESSIVA ODIERNA DI 30 TONNELLATE A 110 E UNA RICONVERSIONE DELLA PRODUZIONE

Bormioli Pharma - siamo anche molto orgogliosi del fatto che a fronte della costruzione della nuova fornace, verranno assunte 48 persone che andranno ad incrementare l'attuale numero di lavoratori del 60%. Il piano di investimenti per San Vito al Tagliamento è fondamentale - prosegue Lodetti - e fa parte di un più ampio piano strategico quinquennale con il quale Bormioli Pharma punta a rafforzare il proprio posizionamento come partner dell'industria farmaceutica globale». **Giada Marangone**



LE FARINE VENGONO VENDUTE IN QUINDICI PUNTI VENDITA IN FRIULI
GRANI ANTICHI, QUALITÀ E BONTÀ
LA COOPERATIVA DI SAN GIORGIO DELLA RICHINVELDA CONTA 12 SOCI

Galeotta fu la Toscana, dove il giovanissimo Guido Lenarduzzi andò a curiosare alla ricerca di nuovi stimoli. Studente di Tecnologie Alimentari all'Università di Udine, in quella regione si fermò a lavorare un'estate intera in un forno che panificava con antichi grani. A fine stagione chiese se poteva portare con sé qualche chilo di sementi per provare a coltivarli in Friuli. "Volevo replicare ciò che la filiera dei Grani Antichi di Montespertoli stava attuando - racconta -. Cercarono di farmi desistere, perché quelle varietà territoriali di Umbria, Toscana e Marche non si sarebbero adattate alle terre del Friuli Venezia Giulia". Ma Lenarduzzi insiste, e fa bene: scopre infatti che quei grani attecchiscono perfettamente anche sui nostri terreni; anzi, quei 25 kg di semi di grani Verna, Frassineto, Gentil rosso, Inallettibile e Andriolo avranno una resa addirittura superiore rispetto al centro Italia.

"Il primo anno abbiamo coltivato i tremila metri di un agricoltore che ha voluto sperimentare queste varietà. Da lì siamo arrivati ai ventisei agricoltori, riuniti prima in un'associazione, poi nella Cooperativa Grani Antichi FVG, fondata lo scorso anno. Tutti condividiamo il progetto di sostenibilità economica, sociale e di valorizzazione del territorio". La cooperativa di San Giorgio della Richinvelda conta oggi 12 soci che coltivano i cereali su 49 ettari tra Friuli occidentale - oltre a Rauscedo a Sacile, Azzano Decimo, San Vito al Tagliamento e Spilimbergo -, Carnia a Socchieve, San Daniele del Friuli, Codroipo, Mortelegiano sulla sinistra Tagliamento. Le farine vengono vendute a ristoratori che ne apprezzano le qualità nutritive; man mano allarga sempre più la rete di negozi (una quindicina i punti vendita tra Pordenone e Udine) e panifici, che li rivendono pasta corta e grissini ai consumatori finali. **Rosalba Tello**

UN'EMERGENTE NICCHIA GLOBALE CHE HA AL CENTRO UNA SPEZIA

L'ORO DI GIULIO CESARE È A POLCENIGO

AURUM JULII COMMERCIALIZZA E PRODUCE ZAFFERANO
UN PRODOTTO DALLA STORIA ANTICA, SALUTARE E PRESTIGIOSO

È un prodotto dalla storia antica che riconduce al lusso e alla cucina di prestigio, lo zafferano. Nel contempo è una spezia salutare, biologica e, soprattutto, in sintonia con un'emergente nicchia globale. Per questi e altri motivi nasce nel 2015 a Pordenone la Aurum Julii, una società agricola che commercializza e produce prevalentemente a Polcenigo, terra vocata da sempre alla coltivazione dello zafferano. Il nome che in latino significa l'"oro di Giulio Cesare" sottolinea la ricerca dell'eccellenza ribadendo il legame con il Friuli Venezia Giulia, l'antica Forum Julii. A dirigere l'azienda sono il presidente **Luigi Campello**, ingegnere con alle spalle oltre 30 anni di management internazionale, e l'amministratore delegato **Andrea Finco**, chimico, già manager e consulente. Il loro progetto è di inserirsi in quello che definiscono "un nuovo Rinascimento". La produzione mondiale di zafferano oggi è concentrata, infatti, quasi interamente in Iran per ragioni di tradizione, ma ha una scarsa rilevanza e differenziazione

qualitativa. La produzione italiana è in costante calo ed è presente soprattutto in Sardegna e in Abruzzo. Non esiste, da quanto riporta l'azienda, un brand di alta qualità in Italia, dove insiste una parcellizzazione produttiva senza capacità di ricerca, innovazione e marketing. La Aurum Julii ha quindi lo scopo di valorizzare la cultura e l'uso dello zafferano con una produzione tale da aspirare a diventare leader nel mondo. Per arrivare a tanto l'azienda cura aspetti come la ricerca scientifica e l'innovazione, realizzando un prodotto di qualità superiore, in grado di garantire ai cuochi di tutto il globo (professionali e non) la miglior combinazione di sapore, odore, colore della spezia. Sotto il profilo della sostenibilità, lo zafferano è poi una coltura a bassissimo impatto ambientale. L'azienda, assieme ad altri partner, si dedica anche a prodotti complementari come il miele biologico allo zafferano, delle caramelle, una birra e altre combinazioni artigianali. Un quadro che nel complesso fotografa una realtà in forte crescita, con



una produzione pianificata in ascesa: nel 2016 un chilogrammo, nel 2017 due, nel 2018 cinque per salire a 10 e a 25 rispettivamente nel 2019 e 2020. Per essere coltivato e messo sul mercato, lo zafferano necessita però di un procedimento faticoso e laborioso. Questo e altro per una spezia che colora ed esalta molti piatti tipicamente italiani con molte proprietà salutari. Lo zafferano è una delle piante più ricche di antiossidanti, benefica per la salute del cervello e la circolazione, capace di ridurre lo stress e la fatica.

Emanuela Masseria



GIOVANI IMPRENDITORI ECCO IL NUOVO COMITATO

PASSON PRESIDENTE E CORREZZOLA VICE VICARIO
TRA I PRIMI APPUNTAMENTI UN MEETING INTERNAZIONALE

Si rinnova e si amplia all'intero territorio di Udine e Pordenone il Comitato imprenditoria giovanile della Camera di Commercio, sintesi delle quasi 5 mila imprese attive guidate da under 35 delle due province. Una novità nella continuità, perché vedrà lavorare insieme un gruppo unitario in cui si fondono il Comitato udinese, interno alla Cciao, e quello pordenonese, struttura esterna facente capo alle associazioni di categoria. Sempre all'insegna della continuità e per meglio traghettare il gruppo nel momento di passaggio, i componenti - rappresentanti dei Gruppi giovani delle categorie datoriali - hanno concordato sul confermare alla presidenza **Fabio Passon**, già presidente del Comitato udinese ed espressione dei giovani di Confcommercio Udine, conferendo contestualmente l'incarico di vicepresidente vicario a **Lia Correzzola**, in rappresentanza di Unindustria Pordenone. Assieme

a loro, fanno parte del Comitato **Imo Bertolla** (Confartigianato Pordenone), **Davide Boeri** (Confindustria Udine), **Mauro Germani** (Cna Fvg), **Federico Ingargiola** (Confcommercio Pordenone), **Francesco Nocente** (Coldiretti Pordenone), **Marco Pascoli** (Cooperazione), **Luca Rossi** (Confapi Fvg), **Enrico Todesco** (Confartigianato Udine) e **Anna Turato** (Coldiretti Udine).

«Sono felice che abbiamo voluto ampliare il Comitato - ha detto il presidente camerale **Giovanni Da Pozzo** -, perché in Cciao è importantissimo mantenere una connessione viva con i giovani imprenditori, le imprese giovani e i loro referenti di categoria, in grado di elaborare idee e attività su un tema in cui c'è molto da lavorare». E il gruppo da subito si è messo all'opera, delineando le azioni da promuovere: attenzione alle startup e promozione della digitalizzazione d'impresa tra i giovani imprenditori o aspiranti

IL GRUPPO - SINTESI DELLE 5 MILA IMPRESE UNDER 35 - SI AMPLIA A ENTRAMBE LE PROVINCE DI UDINE E PORDENONE

tali, intensificazione delle relazioni impresa-scuola, con progetti di alternanza come Junior Achievement, un lavoro comune su un tema trasversale come il design e un occhio di riguardo al tema dell'internazionalizzazione. «Abbiamo già concordato a tal proposito - ha precisato il presidente del Comitato Passon - un meeting internazionale con opportunità di matching tra giovani imprenditori, da realizzare qui, e una serie di attività per le giovani imprese all'estero».

LA RUBRICA ETICA&ECONOMIA

PUNTARE SUL LAVORO PER I GIOVANI

La crisi socio economica decennale è ormai alle spalle. Abbiamo, oggi, imprese che hanno saputo resistere e aumentare la propria competitività e altre che sono, purtroppo, uscite dal mercato. Il ceto medio, è innegabile, ha perso posizioni e potere d'acquisto impoverendosi.

Di pari passo siamo dinanzi a una comunicazione, favorita anche dai nuovi strumenti e mezzi, che dettano costantemente le priorità. Tra queste non sempre al primo posto c'è quella del lavoro.

Oggi si comunica soprattutto via social. Poi le prese di posizione che vengono "postate" sono riprese e amplificate da tv, stampa, radio e internet. È un processo che si autoalimenta costantemente.

Ma in seno a tutto questo il lavoro, ovvero ricette per aumentare l'occupazione, proposte serie e concrete non sempre si trovano. Viceversa la questione più rilevante dovrebbe essere, anche a livello comunicativo, proprio questa.

Quando parlo di necessità di creare opportunità nuove mi riferisco in particolare al tema del lavoro per i giovani.

Occorre uno sforzo comune per tornare a far sì che l'occupazione divenga, quindi, il primo punto dell'agenda politica nazionale e regionale oltre che delle imprese, tutte, con uno sguardo di rilievo anche alla comunicazione al fine di favorire più posti di lavoro.

A livello regionale non possiamo non rilevare quanto positivamente stia facendo l'assessorato retto da Alessia Rosolen con competenza e dedizione. Si tratta di proseguire lungo quella via indicata con professionalità.

*Qualche idea? Defiscalizzazione per i contratti a tempo indeterminato per cinque anni; contributi a imprese che assumano, semplificazione burocratica marcata e reale; puntare decisamente sul rilancio dell'edilizia da sempre traino dell'economia che cresce; sviluppo del manifatturiero e di PMI e innovazione tecnologica all'insegna di Industry 4.0; focus sui servizi alle persone e sui nuovi mestieri anche nelle scelte scolastiche e universitarie. Non vanno bene queste idee, tutt'altro che esaustive? Avanti con altre perché etico è parlare di lavoro e ancor più favorire l'occupazione, specie giovanile. **Daniele Damele***

È STATO ANCHE REALIZZATO UN VIDEO SULL'AGROALIMENTARE

UN NETWORK PER DIFFONDERE L'IMPRENDITORIA FEMMINILE

**RETE AL FEMMINILE CONDIVIDE
ESPERIENZE E PORTA AVANTI
PROGETTI
A PORDENONE SONO UNA
CINQUANTINA LE SOCIE**

Donne diverse, con competenze e percorsi professionali diversi, ma accomunate dalla voglia di incontrarsi e confrontarsi. Sono le socie della Rete al Femminile (www.retealfemminile.com) un network dedicato alle donne che lavorano in proprio, nato proprio per diffondere l'imprenditoria femminile. Il sodalizio nasce a Torino ma si è diffuso nelle principali province italiane. A livello regionale, sono attive le Reti di Udine, Pordenone e Trieste.

«È un'associazione - racconta **Giuliana Masutti**, socia della Rete al Femminile di Pordenone - che riunisce imprenditrici donne e libere professioniste per condividere esperienze e portare avanti nuovi progetti insieme». A Pordenone questa realtà (@retealfemminilepn) conta circa una cinquantina di imprenditrici e libere professioniste. Svolgono lavori molto differenti tra loro (dalla copy writer alla restauratrice) ma sono unite dal desiderio di crescere professionalmente.

Giuliana, perito agrario, si occupa del settore agricolo e agroalimentare e, tra le varie attività del gruppo, ha curato la realizzazione di un video progetto per raccontare la storia di tre imprenditrici agricole, che hanno dato una chiara impronta personale alla loro azienda.

Il video-progetto "Donne, che impresa! La Rete e le donne dell'agroalimentare" è stato presentato ufficialmente a novembre nel corso di un evento ad hoc e, più recentemente, lo scorso 9 febbraio, nell'ambito della fiera Cucinare a Pordenone. Il video è focalizzato sui valori, sulla passione e sulle emozioni delle protagoniste.

Il video racconta la storia di **Monica**, titolare con il fratello dell'azienda vitivinicola con agriturismo Quinta della Luna, situata nei Magredi



**IL SODALIZIO, NATO A TORINO, SI È
DIFFUSO NELLA NOSTRA REGIONE
COINVOLGENDO ANCHE LE LIBERE
PROFESSIONISTE DI UDINE E TRIESTE**

dell'alta pianura pordenonese. Ha sviluppato la produzione di vini di qualità, oggi esportati anche all'estero, mantenendo un profondo legame alla sua terra di sassi e alla famiglia.

Segue la storia di **Barbara**, ex campionessa di judo e lotta libera, titolare con il cugino dell'azienda agricola Agriturismo Tina con frutteto, allevamento di animali da cortile e trasformazione delle loro carni in salumi. L'azienda è anche fattoria didattica con un'attenzione al sociale, dove Barbara ha portato la sua esperienza sportiva, proponendo attività motorie di base per disabili, a persone di età superiore ai 16 anni.

Infine viene raccontata la storia di **Annalisa**, che gestisce con il padre e la sorella **Jessica** un'azienda con allevamento di bovine, in zona pedemontana. Si occupa della trasformazione del latte in formaggi ed altri prodotti caseari nel piccolo caseificio aziendale Dalle Celant. Annalisa e Jessica producono in malga, come prima di loro facevano papà, nonno e bisnonno, un pregiato formaggio a latte crudo.

Mara Bon

DONNE IMPRENDITRICI - ANTONELLA COLUTTA

PRENDERSI CURA DELLE PERSONE

“Essere farmacista vuol dire prendersi cura delle persone: il nostro mestiere è cambiato molto nell’operatività e nelle dinamiche di mercato, ma non nel suo significato più profondo. Essere al servizio delle persone e del loro stare bene”. Con queste parole **Antonella Colutta** descrive la propria attività, una vocazione di famiglia arrivata alla terza generazione dopo nonno Antonio e papà GianSandro.

Antonella è alla guida della farmacia udinese di piazza Garibaldi dal 2010 e oggi conta sette collaboratori, tutte donne.

“Non è una scelta obbligata - commenta - ma la sensibilità femminile è preziosa in un lavoro in cui bisogna ascoltare, consigliare, rassicurare: tra donne spesso nasce competizione ma lo spirito di squadra vince”.

Il lavoro in team è la carta vincente anche per essere competitivi nel nuovo scenario di settore in cui anche le farmacie rispondono alla logica della concorrenza e del retail. “La nostra competitività si costruisce aumentando i servizi al paziente, accompagnandolo nella quotidiana cura della propria salute”.

Non solo: il futuro della Farmacia Colutta guarda ad un nuovo approccio aziendale fatto di etica e responsabilità ambientale. L’anno scorso è stata la prima farmacia d’Italia a presentare il bilancio sociale e a luglio uscirà quello del 2018. un testo che si fonda sui dati dell’anno precedente e



che fotografa il cuore dell’azienda, dalle origini al presente, «un approccio strategico al tema della responsabilità sociale delle imprese, che consideriamo -spiega - elemento di competitività. Da un lato perché favorisce la motivazione, il dialogo e il coinvolgimento di dipendenti e collaboratori, con ricadute sulla produttività, dall’altro perché aiuta a crescere anche nei processi di produzione, nell’approvvigionamento e nella distribuzione, negli investimenti. Consente in sostanza di risparmiare denaro, tempo, energia e di intercettare i bisogni e le aspettative dei clienti». Ancora più nel dettaglio, «il bilancio sociale è per la nostra azienda un mezzo formidabile di comunicazione e di governance, in quanto favorisce, attraverso la rappresentazione di un profilo etico, la legittimazione sociale del nostro ruolo e non solo quella economica».

Parallelamente la farmacia sta portando avanti il percorso di Società Benefit, ovvero un modello di impresa che integra, oltre agli obiettivi di profitto, lo scopo di avere un impatto positivo sulla società e sulla biosfera. Dalla scelta di fonti di energia 100% rinnovabili, all’attività di formazione nelle scuole per sensibilizzare al rispetto ambientale e al riciclo (in collaborazione Associazione Medici per l’Ambiente - Isde), la farmacia mira ad ottenere presto la certificazione Benefit che raggruppa circa 3mila aziende nel mondo. **Francesca Gatti**

DONNA IMPRENDITRICE - GIULIANA CORONA

TESSUTI E FILATI CAPACI DI COMUNICARE

In base alla propria costituzione, alla propria emotività, alla propria predisposizione. Perché il tessuto parla della persona e la persona esprime se stessa tramite ciò che indossa. Il prodotto su misura ci fa sentire bene!

Benvenuti in Fabrique, un luogo in cui l’amore per l’arte ha sposato un innovativo modo di esporre i tessuti. “Sono principalmente una designer ed è per questo che la materia prima quando si tratta di creatività è per me fondamentale”, afferma la creativa **Giuliana Corona** che a Pordenone, e non solo, è riuscita a far parlare di sé grazie alla sua attività imprenditoriale. Fabrique è l’unico negozio di tessuti con un sistema di esposizione sviluppato per aiutarti a selezionare facilmente il materiale creativo adatto a ciò che vuoi comunicare di te. Viene inoltre proposto un servizio di riproduzione dei capi. Viene rilevato il modello e confezionato con i tessuti di Fabrique.

“L’esperienza formativa a Milano - racconta dal suo negozio - è stata veramente importante: ho imparato cosa vuol dire lavorare a ritmi elevatissimi e sotto costante stress”.

Gli imperativi per la giovane Giuliana sono: impegno e perseveranza. “Vedere tante persone lottare per realizzare il proprio sogno mi ha aiutato a diventare una persona determinata”, rivela.

Una creativa che ha voluto con convinzione investire sulla sua città: “Pordenone ne ha davvero bisogno e spero che in tanti altri decidano di seguire il mio esempio”.

Fabrique nasce dal forte desiderio di creare un punto di riferimento per designer e creativi della zona, dando loro la possibilità di trovare materiali nuovi e ricercati senza spostarsi nelle grandi città o essere costretti all’acquisto online che uccide decisamente la magia.

Tutto naturale in casa Fabrique: tessuti e filati sono prevalentemente di produzione italiana. Le regioni con cui lavora di più, oltre al vicino distretto tessile del Veneto, sono Toscana, Emilia Romagna, Marche. La specializzazione ruota intorno alla creazione artigianale di capi di abbigliamento: filati, tessuti, passamanerie e merceria per abbigliamento.

Il cliente che entra in questo regno - ci spiega - “cerca la qualità della fibra naturale, che al giorno d’oggi è davvero difficile reperire, sia in altri negozi di tessuti, sia nelle confezioni pronte; è un cliente che vuole una selezione di texture, colori, stampe e materiali giovane, fresca e aggiornata. Per me che sono appassionata di moda è fondamentale avere un occhio di riguardo per ciò che è di tendenza, ma non nell’accezione di ‘modaiolo’ bensì nell’accezione di avanguardia”. **Irene Giurovich**



IMPRENDITTORE STRANIERO - ROXANA E CORINA

SORELI, IL LOCALE IDEALE PER COLAZIONI E APERITIVI

Il locale ideale dove darsi appuntamento per una colazione veloce prima di andare al lavoro, consumare un gustoso spuntino in pausa pranzo, oppure ritrovarsi con gli amici per l’aperitivo della sera. Si chiama “Soreli” e si trova in pieno centro a Udine, all’angolo tra via dei Torriani e Largo dei Pecile, di fronte alla storica Torre Santa Maria.

È stato inaugurato il 25 gennaio scorso, ma le premesse per un crescente successo ci sono tutte. Innanzitutto, il sorriso e l’affabilità, dietro il bancone, che sono garantiti dalle due giovani donne che l’anno preso in gestione: **Roxana Ienovan**, 29 anni, e **Corina Cirjan**, 34. Amiche da dieci anni, entrambe originarie della Romania, entrambe residenti nel capoluogo friulano. “Ci troviamo benissimo qui in Friuli”, esordisce Corina, che è arrivata a Udine da Galati nel 2009. “Non abbiamo mai avuto nessun problema da quando ci siamo stabilite in questa terra che ci ha accolto molto bene”, le fa eco Roxana, giunta in Italia da Timisoara nel 2006.

“Soreli” rappresenta un sogno che si realizza, per loro, che hanno maturato una certa esperienza come “bartender”. “Il locale che gestivamo prima era in un’altra zona della città - sottolinea Corina -, ma questo spazio è davvero l’ideale per noi, si adatta molto bene al nostro progetto di gestione”. Colorato e accogliente, con un lungo bancone,



ma anche diversi posti a sedere (la prossima estate ce ne saranno anche nel “dehors”), il nome “Soreli” riflette bene l’ottimismo delle due imprenditrici. “La parola in friulano per dire Sole - spiega Roxana - ci è piaciuta subito e l’abbiamo scelta perché anche noi ci consideriamo delle persone solari. Inoltre il Sole porta luce, calore, vita”.

Il locale ha tutto quello che ci vuole per essere gradevole. A cominciare da un ottimo caffè, Julius Meinl (100% Arabica), per continuare con una buona scelta di vini (friulani e italiani), una vasta gamma di aperitivi e cocktail, che si possono consumare accompagnati da qualche stuzzichino. Tra i “must” da non lasciarsi sfuggire, il cocktail speciale che prende il nome del bar, “Soreli”. Il locale è aperto dalle 7.30 alle 22 dal lunedì

al giovedì. Il venerdì e il sabato si continua fino alle ore piccole (circa alle 3), mentre la domenica l’orario di chiusura è intorno alle 23. “Il locale - fa sapere Corina -, si trova in piena zona della ‘movida’ udinese, quindi potremmo le serate nel weekend”. Al “Soreli” si possono anche organizzare piccole feste di compleanno o brindisi augurali. “La risposta della clientela è molto buona - conclude Roxana -, il locale è molto apprezzato specie dai 30/40enni”.

Alberto Rochira

IMPRENDITTORE STRANIERO - DOINA TURCULET

DOINA TEA ROOM, IL TEMPIO DEL TÈ

In una terra di vini sbarca il mercato del the. In Corso Giuseppe Garibaldi **Doina Turculet**, origine moldava e sacilese di adozione, porta la cultura dell’antica bevanda. Un tradizionale proverbio cinese recita: “Legna da ardere, riso, olio, sale, salsa di soia, aceto e tè. Tutto ciò di cui si necessita per iniziare la giornata”. Al Doina Tea Room si trovano oltre 180 tipi di the provenienti dai principali Paesi produttori, Cina, India e Giappone e la selezione proposta è in continuo aumento. Il mercato del the è in forte espansione tanto che si prevede una crescita del 16% in valore per il the in Italia al 2021. Il consumo di questa bevanda cresce anche per l’attenzione alla salute soprattutto tra i giovani. L’intuizione di Doina si è rivelata vincente. “Il the è una mia passione, ci sono cresciuta. In Moldavia era il nostro biberon quando

la temperatura d’inverno arrivava sotto i meno 20 gradi e si preparava con quello che c’era, con il legno di ciliegio del bosco”. La passione non basta e dietro la cultura del the c’è uno studio, una conoscenza che parte dalle diverse lavorazioni dopo il raccolto al trattamento delle foglie. “Esistono diverse cotture e preparazioni e tante qualità diverse. Quello Giapponese, ad esempio, ha la qualità più alta”, un prodotto di lusso nel Paese dove la cerimonia del the rappresenta anche la pace della mente, si svolge

seguendo regole precise. Ai Doina Tea Room la selezione delle proposte punta sull’alta qualità del prodotto, “ho avuto un buon riscontro. Il the è un rito e ho trovato, a sorpresa, molti clienti intenditori”. Il the viene abitualmente consumato da molti, ma la degustazione ha una valenza culturale: dal prodotto agli strumenti per prepararlo ci deve essere un rapporto armonico. Al Doina nasce il consumo della bevanda come rituale, contrariamente alle abitudini occidentali di prendere il the come un dessert. Pioniera nel settore a Pordenone, Doina ha fatto una scelta coraggiosa, “me lo dicevano tutti”, anche per il particolare momento storico in cui ha deciso di aprire la sua sala da the, attiva da tre anni, quando la crisi economica mordeva ancora. La sua passione si respira tra gli eleganti

contenitori dai nomi poetici come “Sogno a occhi aperti” o “Poesia di arancia”. Oggi tanto le degustazioni quanto le vendite stanno dando buoni risultati, tanto che la giovane proprietaria trentaduenne sta cercando uno spazio più grande cavalcando un mercato ancora nuovo in Friuli Venezia Giulia. Sono solamente due i corner in regione legati alla catena Peter’s tea house, a Pordenone e a Trieste sul totale di 20 punti sparsi sul territorio nazionale.

Lisa Zancaner




IL RISTORANTE DEL MESE - UNA STORIA LUNGA GENERAZIONI

LOCALE PORTABANDIERA DELLA CUCINA FRIULANA

DA NANDO A MORTEGLIANO LA SCELTA DELLA MATERIA PRIMA E LA CAPACITÀ DI TRASFORMARLA IN PIATTI FANNO LA DIFFERENZA

» MARCO BALLICO

La scelta della materia prima, la capacità di trasformarla in piatti unici, la passione per la cucina. Quando sei Da Nando, non temere di essere curioso: domanda e ti sarà spiegato il perché di quell'ingrediente, di quell'abbinamento, di quel calice. Una storia lunga generazioni quella della trattoria di Mortegliano, dal 2005 anche albergo. È il 1960 l'anno in cui **Nando Uanetto** al bancone e la moglie **Isolina** ai fornelli avviano l'attività. Ed è il 1980 quando entrano in campo prima **Ivan** e poi il fratello **Sandro**, protagonisti di una ristrutturazione in stile rustico e moderno che, negli anni Novanta, lancia definitivamente un locale che diventerà portabandiera della cucina friulana.

Una cucina di terra o di mare, guidati, più che dal menù, dalla proposta di giornata. Una rielaborazione a seconda delle stagioni:

È IL 1960 L'ANNO IN CUI NANDO UANETTO AL BANCONO E LA MOGLIE ISOLINA AI FORNELLI AVVIANO L'ATTIVITÀ. OGGI CI SONO IVAN E SANDRO

dopo funghi e tartufo Bianco di Muzzana, i prossimi mesi saranno quelli delle erbe di Carnia e dei nostri campi, e degli asparagi di Loris Molinari di Varmo. Ma nelle sette sale capaci di contenere fino a 140 coperti puoi trovare anche la Rosa di Gorizia di Carlo Brumat, il Formadi Frant di Gortani, le uova di quaglia, la Polente cuinciade, il crudo di D'Ossvaldo, i grissini "Blastecs" di "Casa Nando" stirati a mano fatti con la Blave di Morteau.

L'esaltazione del territorio a 360 gradi è la sintesi di un percorso Da Nando. Lo dimostrano, sottolineano i titolari, anche le frequenti partecipazioni in manifestazioni regionali quali L'oca e il Vin Novello a Lavariano, La Festa del tartufo Bianco di Muzzana, la Festa del Mais e della Ricotta con la Coop Blave di Morteau e la Latteria di Mortegliano, La Sagra del Frico di Carpaccio e varie altre iniziative, pure fuori regioni e spesso anche oltre i confini nazionali, «sempre portando alto lo scigno dei prodotti friulani».

Un'offerta vastissima nella parte enogastronomica, cui si aggiunge una carta dei vini formato gigante: la cantina è una delle più fornite del Friuli, con oltre 80mila bottiglie, di cui un quarto di provenienza extraregionale. Pure in questo caso meglio lasciarsi consigliare da un servizio cortese e professionale. In sala, negli ultimi anni - ecco l'ultima generazione - c'è anche **Giulia**: nel cassetto una laurea in ingegneria, ma la passione vera l'ha spinta al mestiere di famiglia, assieme ai due figli di **Sandro**, **Leonardo** e **Stefano**. Da Nando, che all'albergo aggiunge un ampio giardino, è locale anche per cerimonie. Per prenotazioni (dal mercoledì alla domenica a pranzo) 0432/760187, info@danando.it.

L'OSTERIA DEL MESE

GUSTÀ-LO FRIULANITÀ "INTERNAZIONALE"



Ha il cuore mediterraneo in un involucro "svedese". E poi c'è lo spruzzo friulano sul suo nome: Gustà-lo con l'internazionalità della musica jazz diffusa e dell'inglese sul claim: "Made for you". Si presenta così il locale di via Manin 12, a Udine, gestito da **Massimo Poggiaspalla** (ex uomo di marketing) e **Tommaso Mirra** (anche organizzatore di eventi). Due amici "infiltratisi", dal maggio 2017, nella comunità degli esercenti udinesi.

«È vero che siamo alla nostra prima esperienza come gestori di bar - spiega Tommaso -, ma è altrettanto vera la nostra passione per i buoni prodotti e i buoni vini che ricerchiamo, oltre che in Fvg, in tutta Italia. La nostra offerta vuole essere legata non solo alla bontà degli ingredienti delle degustazioni e dei piatti freddi che proponiamo, ma anche a stimolare curiosità e piacere di provare cose nuove da parte dei nostri clienti».



Massimo Poggiaspalla e Tommaso Mirra

Il moderno e accogliente Gustà-lo, dunque, si trasforma nelle varie ore del giorno e passa dalla caffetteria mattutina, al momento del piatto veloce per la pausa di mezzogiorno, agli aperitivi e ai momenti conviviali e di degustazione della sera. Ampia l'offerta di tramezzini gourmet, panini e toast dove vengono privilegiati i sapori mediterranei (mozzarella, carciofi, pomodori, puntarelle) che, se piaciuti, possono essere poi pure acquistati nell'apposito spazio-vendita ricavato in un angolo del locale. Il Friuli, invece, la fa da padrone con il prosciutto "artigianale" di San Daniele. Il vino della casa proviene dai Colli Orientali del Friuli, ma l'offerta in bottiglia non trascurava nessun angolo dell'Italia. Se l'ambiente del bar vi sembra poco spazioso, Massimo e Tommaso hanno valorizzato l'ampio salone del piano superiore. Ben arredato, con una luminosa vetrina che si affaccia su via Manin e il "palazzo dorato", si trasforma, a seconda dei casi, in caffè letterario, in spazio espositivo per gli artisti locali o in luogo adatto per feste di compleanno o di laurea.

Gustà-lo è chiuso la domenica e il lunedì pomeriggio. Per informazioni: 340.4896356 (Massimo); 347.6634246 (Tommaso).

Adriano Del Fabro

IL BIRRIFICIO DEL MESE

LA BIRRA DI MENI CONQUISTA GLI CHEF DI NEW YORK

La birra artigianale friulana arriva nell'alta ristorazione di New York: si è infatti recentemente tenuta la cena di presentazione de La Birra di Meni, marchio di Cavasso Nuovo, al prestigioso ristorante Daniel - doppia stella Michelin.

Fondato nel 2008 da **Domenico "Meni" Francescon**, tra i primi a fare birra in casa in Regione negli anni 80, il birrifico dal 2015 è presente oltreoceano: «Da allora - racconta il figlio **Giovanni**, che porta avanti l'attività insieme al padre - la quantità di birra venduta negli Usa è cresciuta costantemente, e oggi costituisce la metà della nostra produzione».

La presenza in punti vendita di alta gamma è valsa l'attenzione degli chef della Grande Mela: così la Birra di Meni ha accompagnato la prima cena che il celebre ristorante riserva ad una birra. «La Birra di Meni ha l'intensità e



la malleabilità per accompagnarsi ad una gran varietà di preparazioni - afferma Ian Smedley, capo sommelier - e si distingue tra le birre artigianali presenti sulla scena americana». Una birra che, secondo lo chef **Jean-François Bruel**, ha un futuro nell'alta ristorazione: per quanto sia il vino a farla da padrone, «non tutti i clienti lo cercano: e quindi una birra di questo tipo costituisce un'alternativa interessante». «È la conferma che abbiamo prodotto maturo e versatile, che può accompagnare tanto una bevuta tra amici quanto una cena di alta cucina - osserva Giovanni -. E la soddisfazione è grande avendo raggiunto questo traguardo negli Stati Uniti, culla della birra artigianale: un altro punto a favore del Made in Italy e Made in Fvg. Se aggiungiamo poi che la nostra birra si è diffusa all'estero anche grazie ai Fogolárs furlans, si capisce come il legame con le proprie radici sia la base per aprirsi al mondo».

La Birra di Meni conta una quindicina di tipologie; diverse delle quali hanno ottenuto riconoscimenti sia in patria - come Birra dell'Anno - che all'estero - come l'International Beer Challenge di Londra. Le birre sono acquistabili, oltre che in diverse birrerie e negozi specializzati, allo spaccio aziendale in via Sirivella 4/A a Cavasso Nuovo.

Chiara Andreola

IL PROGETTO È NATO CON IL CORSO DELLA FONDAZIONE PIAGGIO

SEGRETARIE "SU MISURA"



VALENTINA MICCINO E GIULIA PERESSONI SONO IMPIEGATE DISPOSTE A COLLABORAZIONI A TEMPO IN BASE ALLE NECESSITÀ DEL CLIENTE

Gestisci un'attività, ma non hai la possibilità di assumere un'impiegata dipendente che le varie incombenze? Arriva la "segretaria su misura" pronta a seguirti, assicurandoti un sostegno tarato in base alle tue esigenze. È l'idea nata di recente

A dare una spinta decisa al progetto è stata la partecipazione al corso promosso dalla Fondazione Piaggio dal titolo "Lo start up della tua impresa", che le ha coinvolte da ottobre a dicembre 2017. «Grazie a questa iniziativa - dicono in coro Valentina e Giulia



UN SERVIZIO, DISPONIBILE SIA DA REMOTO SIA NELLA SEDE DELL'AZIENDA, CHE COMPRENDE LA PARTE BUROCRATICA, MA ANCHE LA PROMOZIONE SUI SOCIAL

- ci siamo convinte. La bravura dei docenti ci ha dato la carica per avviare un'attività autonoma, aprendoci la mente nel campo dell'imprenditoria. Non soltanto: abbiamo finito quell'esperienza con un business plan già impostato e le idee più chiare sul target al quale ci volevamo rivolgere, senza dimenticare le nozioni su aspetti più pratici come quelli fiscali». Così, tra fine 2018 e inizio di quest'anno, le due neo imprenditrici aprono partita Iva, tuffandosi nella nuova avventura con entusiasmo e determinazione. Durante gli scorsi mesi si sono fatte "auto promozione" e oggi hanno già una decina di clienti, principalmente aziende artigiane e operatori del benessere, legati alla città di Udine e hinterland. «Ora - concludono Miccino e Peressoni - operiamo dal nostro

dall'ingegno e voglia di mettersi in gioco di **Valentina Miccino** e **Giulia Peressoni**, un desiderio capace di prendere forma anche grazie al supporto della Camera di Commercio di Udine.

Valentina e Giulia, entrambe classe 1984, si conoscono sui banchi del "Deganutti" a Udine. Da lì non si perdono mai più di vista. Nell'estate 2017, mentre Miccino è in cerca di occupazione e Peressoni è lavoratrice dipendente, cominciano a parlare del loro progetto. Di cosa si tratta? «Puntavamo - raccontano - a trasformare la classica figura dell'impiegata in una versione più flessibile, dinamica e autonoma, disponibile per collaborazioni a tempo studiate su misura in base alle specifiche necessità del cliente». Un servizio, disponibile sia da remoto sia nella sede dell'azienda o del professionista, che comprende la parte burocratica e amministrativa, ma anche la promozione sui social. L'offerta, per fare qualche esempio, prevede la gestione della fatturazione elettronica, l'archiviazione documenti, la redazione testi, l'attività sui moderni canali di comunicazione e la creazione di archivi digitali (le info su tutte le opportunità a disposizione si trovano sul sito www.segretariesumisura.it).

HANNO APERTO A INIZIO ANNO E VANTANO GIÀ UNA DECINA DI CLIENTI. TRA LE OFFERTE LA GESTIONE DELLA FATTURAZIONE ELETTRONICA

domicilio, in forma prevalente, ma per il futuro sogniamo di aprire un ufficio tutto nostro. Intanto, continuiamo anche con la formazione: ci stiamo specializzando nella creazione di siti web, un altro servizio utile per le aziende, e continuiamo a studiare i social media». Dinamiche e flessibili, sono pronte a una collaborazione davvero "su misura".

PROGETTO ACTION EU

DIECI IMPRENDITORI UNDER 35 SI RACCONTANO

Dieci imprenditori del Fvg under 35 raccontano la propria esperienza imprenditoriale in altrettanti video-storytelling, nell'ambito del progetto Action EU - Giovani Imprenditori Europei. Cosa significa fare impresa? Quando hai capito di volerti mettere in gioco? Quali risorse personali sono necessarie e quali criticità? A queste domande rispondono i "magnifici dieci" del Fvg: **Aurora Ovan**, **Federico Crosato** (Alpsndown), **Consuelo Bravin** (CheLumaca!), **Edoardo Braidà** (Zalpa), **Federico Mansutti** (SimulArte), **Valentina Babbo** (IndigoSpot), **Michele Pace Perusini** (Perusini), **Leandra Terrasi** (Zaro), **Matteo Lepore** (Project Floor), **Filippo Casuero** (Foxwin).

I video sono pubblicati sulla pagina Facebook di GAP Tricesimo e sul portale GiovaniFVG.IT della Regione Fvg. I protagonisti dei quattro video con più interazioni entro il 15 marzo parteciperanno alla Study Visit a Bruxelles e ad eventi sul territorio con il coinvolgimento dei giovani.

Presentato da GAP Tricesimo con il patrocinio di Cciao di Pordenone-Udine, Consorzio Friuli Innovazione, con il sostegno di Regione e Comune di Tricesimo, il progetto è realizzato con ProjectS, Ideo, Oikos, Isis Stringher, Isis Paolino d'Aquileia, e con la collaborazione di Comune di Cividale, Uti del Torre e Uti del Natissone.

DIGITAL PILLS

GIOVEDÌ INCONTRO SULL'E-COMMERCE

Si conclude il 28 febbraio il lungo ciclo di incontri gratuiti promosso da Camera di Commercio di PN-UD, sede di Pordenone, rivolto a una platea di aziende off line particolarmente eterogenea. Digital Pills - questo il nome dell'iniziativa inserita nell'ambito di Eccellenze in Digitale - ha offerto un approfondimento a più livelli per rispondere alla necessità sempre più impellente del tessuto imprenditoriale Pordenonese di emergere anche con una vetrina online - sito, pagina social o e-commerce. Proprio al commercio on line - e alle sue insidie potenziali - è stato dedicato l'unico incontro allargato anche ad aziende con un livello di skill più elevato.

L'ultimo step di Digital Pills, organizzato alle 16.30, si intitola «I primi passi nella pubblicità on line - Quando conviene utilizzare gli annunci pubblicitari online? Quanto costa la pubblicità su Facebook e Google?».

FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ

PORDENONE-UDINE

www.pnud.camcom.it

PEC: cciaa@pec.pnud.camcom.it

Ci trovi a

PORDENONE

Azienda Speciale ConCentro

tel. 0434 381602

formazione@pn.camcom.it

www.pn.camcom.it

UDINE

Azienda Speciale I.TER

tel. 0432 273245

ricercaformazione@ud.camcom.it

www.ud.camcom.it

facebook: [cciaaudformazione](https://www.facebook.com/cciaaudformazione)

ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!

CORSI COMMERCIALI

PRIVACY: TOGLIAMOCI TUTTI I DUBBI SUL GDPR

Docenti: Alberto Di Noia e Alessandro Pezzot

Data: 27 febbraio 2019

Durata: 6 ore Costo: 125 €

**OPERAZIONI DOGANALI:
GESTIRE CORRETTAMENTE L'EXPORT**

Docente: Lorena Del Gobbo

Data: dal 27 febbraio

Durata: 6 ore Costo: 100 €

**CAUSE E RIMEDI
PER LA CRISI DI LIQUIDITÀ IN AZIENDA**

Docente: Donatella Minen

Data: 28 febbraio

Durata: 4 ore Costo: 75 €

**PREPARAZIONE ALL'ESAME DI IDONEITÀ
PER L'ESERCIZIO DI IMPRESE RICETTIVE**

Docenti: diversi

Data: dal 05 marzo

Durata: 15 ore Costo: 148 €

CORSI FINANZIATI

**MARKETING INNOVATIVO:
NUOVI PERCORSI E CONTENUTI "EMOZIONALI"**

PER UNA STRATEGIA WEB VINCENTE

Data: dal 18 marzo

Durata: 42 ore

Costo: gratuito

**TECNICHE INNOVATIVE IN AGRICOLTURA BIOLOGICA:
LA VITICOLTURA**

Data: dal 13 marzo

Durata: 24 ore

Costo: gratuito per gli aventi diritto

TECNICHE DI CONTABILITÀ AVANZATA

Data: dal 04 marzo

Durata: 200 ore

Costo: gratuito

L'operazione è cofinanziata dal Fondo Sociale Europeo nell'ambito di attuazione del POR.



UN BACINO DI OLTRE 600 MILA IMPRESE

NASCE PROMOS ITALIA SERVIZI PER L'EXPORT



DA POZZO PRESIDENTE. ENTRA L'AZIENDA SPECIALE I.TER DI UDINE
ASSIEME A UN GRUPPO DI AZIENDE SPECIALI DEL SISTEMA CAMERALE

Nuove opportunità in tema di mercati esteri per le imprese friulane grazie all'adesione dell'Azienda speciale I.Ter della Camera di Commercio di Pordenone-Udine a Promos Italia Srl, la nuova struttura del sistema camerale italiano a supporto dell'internazionalizzazione delle imprese. La società nasce dall'accorpamento di un primo gruppo di aziende speciali del sistema camerale: oltre a I.Ter di Udine, ci sono Promos Milano, WTC Genova, Promec Modena ed Eurospertello Ravenna, che complessivamente contano un bacino di circa 600 mila imprese, con l'obiettivo di dare seguito e attuazione al percorso di razionalizzazione ed efficientamento delle strutture camerale previsto dal decreto di riforma delle Camere di commercio del 2016.

Per le imprese del territorio continua dunque a operare l'ufficio di Udine in Camera di Commercio, che però grazie a questa nuova

Sangalli, presidente di Unioncamere - La nascita di Promos Italia va in questa direzione e dimostra, ancora una volta, la capacità delle Camere di commercio di essere utili e innovative. L'obiettivo è quello di offrire alle nostre imprese un supporto in più sul fronte dei mercati internazionali.

«La nostra attività - ha precisato il presidente Da Pozzo - sarà realizzata facendo sistema e coinvolgendo tutti gli stakeholder di riferimento e le altre istituzioni. È una metodologia intrinseca al sistema camerale che abbiamo consolidato nel corso degli anni. Uno degli obiettivi per il 2019 è accogliere in Promos Italia altre strutture camerale, da un lato per dar seguito a processo di efficientamento, dall'altro per estendere la presenza territoriale e, di conseguenza, rafforzare ancor di più la capacità di assistenza diretta alle imprese sui temi dell'internazionalizzazione».



Da Pozzo con Carlo Sangalli (Unioncamere)

L'OBIETTIVO È QUELLO DI OFFRIRE
ALLE IMPRESE UNO STRUMENTO
IN PIÙ SUL FRONTE DEI MERCATI
INTERNAZIONALI

partnership potrà offrire un programma ancor più potenziato e garantire una maggior possibilità di confronto e cooperazione con imprese del network nazionale.

Il Consiglio di amministrazione di Promos, presieduto dal presidente della Camera di commercio di Pordenone-Udine **Giovanni Da Pozzo**, è composto da **Carlo Edoardo Valli**, vice presidente della Camera di commercio di Milano Monza Brianza Lodi; **Anna Mareschi Danieli**, presidente di Confindustria Udine e designata dalla Camera di commercio di Pordenone-Udine; **Francesca Federzoni**, consigliera della Camera di commercio di Modena e **Achille Giacchetta**, vice presidente della Camera di commercio di Genova. Alla direzione della società è stato nominato **Alessandro Gelli**, che nel corso degli anni ha ricoperto incarichi dirigenziali in società internazionali con sede negli Emirati Arabi, in Germania e nei Paesi Baltici.

«In un momento ancora difficile per l'economia, anche a livello globale, è necessario consolidare i punti di forza del nostro sistema Paese e tra questi certamente l'internazionalizzazione - commenta **Carlo**

UNA KERMESSA CHE ANNOVERA 200MILA VISITATORI

SUBFORNITURA MECCANICA AD HANNOVER IN APRILE

Per le piccole e medie imprese del Friuli Venezia Giulia poter competere sui mercati esteri è elemento essenziale; di qui le ragioni della partecipazione - la ventottesima - della collettiva organizzata dal Centro Regionale della Subfornitura, dipartimento di ConCentro, l'Azienda speciale camerale, alla Industrial Supply di Hannover, manifestazione in programma a inizio aprile. Una kermesse di assoluto riferimento per il settore, con oltre 200 mila visitatori, 1.400 convegni e 5 milioni e mezzo di contatti business. «Le eccellenze produttive della nostra regione, e nel complesso quelle italiane - spiega il Vice Presidente della CCIAA, **Giovanni Pavan** - sono sempre più apprezzate dai produttori tedeschi di macchinari, mercato trainante dell'industria in Germania e del settore automotive. Il target delle aziende regionali su cui si focalizza il Centro Regionale della Subfornitura è costituito da micro-piccole imprese che non dispongono al proprio interno di una struttura commerciale internazionalizzata o da altre che difficilmente, al primo anno di



un'immagine della Industrial Supply di Hannover

partecipazione, riescono a trovare uno spazio e dell'adeguata visibilità in fiera». Negli ultimi anni, anche grazie al servizio di orientamento e assistenza al comparto della subfornitura sui temi dei contratti di rete, la collettiva ospita reti di imprese del settore meccanica-subfornitura.

OPPORTUNITÀ PER L'ESTERO

| |
|--|
| MISSIONE IN SERBIA - Belgrado (SERBIA) 27-28 marzo 2019 Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro |
| FIERA INDUSTRIAL SUPPLY - Hannover (GERMANIA) 01-05 aprile 2019 Subfornitura industriale meccanica, elettromeccanica e plastica |
| VISITA STUDIO INDUSTRY 4.0 - (CINA) 01-05 aprile 2019 Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro |
| MISSIONE IN GHANA - Accra (GHANA) 08-12 aprile 2019 Energia Sostenibilità (Edilizia) |
| ACCOGLIENZA OPERATORI DA AUSTRIA E POLONIA: AGROALIMENTARE E VINO - Pordenone 20-21 maggio 2019 Food&Wine |
| MISSIONE IN BENELUX - Amsterdam, Bruxelles (OLANDA e BELGIO) 18-19 giugno 2019 Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro |
| MISSIONE IN MEDIORIENTE - Amman, Aqaba (GIORDANIA) 24-28 giugno 2019 Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro |

I calendari aggiornati su www.pn.camcom.it e www.ud.camcom.it

LE IMPRESE CONTINUERANNO A RIVOLGERSI AGLI UFFICI CAMERALI DELLE SEDI TERRITORIALMENTE COMPETENTI

INTERNAZIONALIZZAZIONE

PORDENONE-UDINE

www.pnud.camcom.it

PEC: cciaa@pec.pnud.camcom.it

Ci trovi a

PORDENONE - Corso Vittorio Emanuele II, 56

Tel. 0434 381250 381653 381609

mail: internazionalizzazione@pn.camcom.it

UDINE - Via Morpurgo, 4

Tel. 0432 273531 273532

mail: progetti.info@ud.camcom.it

Le aziende speciali **ConCentro** e **Imprese e Territorio I.TER** fanno parte della "Rete Enterprise Europe Network", cofinanziata dall'Unione Europea

ConCentro sovrintende il "Centro Regionale della Subfornitura del Friuli Venezia Giulia" e il progetto "Pordenone With Love"

L'attività di **I.TER**, a supporto delle imprese impegnate verso l'estero, viene svolta dalla sede di Udine di **Promos Italia**, la nuova struttura nazionale del sistema camerale a supporto dell'internazionalizzazione

ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!

LA MOSTRA CHIUDE IL 17 MARZO

DESIGN DEI CASTIGLIONI, ULTIMI GIORNI

Chiuderà i battenti il 17 marzo prossimo - e quindi i ritardatari hanno ancora qualche giorno di tempo - la mostra dal titolo Il Design dei Castiglioni. Ricerca sperimentazione metodo, promossa da Unindustria Pordenone in collaborazione con la Fondazione Achille Castiglioni, il Comune di Pordenone e, tra gli altri, Camera di Commercio di Pordenone-Udine.

UN UNICUM NEL PANORAMA DEL DESIGN ITALIANO FRUTTO DELL'INGEGNO DI TRE FRATELLI

La rassegna - che nasce dalla volontà di condividere le potenzialità ancora attive nel metodo dei **Castiglioni** - abbraccia l'attività creativa dei tre fratelli, **Livio** (1911-1979), **Pier Giacomo** (1913-1968) e **Achille** (1918-2002), mettendone in luce la strettissima corrispondenza operativa e culturale e la capacità collaborativa che ha reso il loro lavoro un unicum nel panorama del design italiano. Con l'aiuto dei materiali d'archivio conservati presso la Fondazione Achille Castiglioni di Milano la mostra presenta a Pordenone, negli spazi della Galleria Harry Bertoia, la prolifica attività progettuale dei Castiglioni attraverso disegni, prototipi e oggetti (realizzati nell'arco di oltre mezzo secolo, dal 1940 al 2000) evidenziandone il ruolo di pionieri nella costruzione dell'identità del design italiano e della professione di designer.



SERVIZIO GRATUITO E PIÙ FACILE GRAZIE A INFOCAMERE

LA FATTURAZIONE ELETTRONICA



È DISPONIBILE ANCHE NEL CASSETTO DIGITALE DELL'IMPRENDITORE PENSATO SU MISURA PER LE MICRO E PICCOLE IMPRESE

La fatturazione elettronica è più facile se ci si affida al sistema delle Camere di Commercio, che tramite Infocamere hanno realizzato un servizio completo, gratuito e disponibile anche nel cassetto digitale dell'imprenditore, pensato su misura per le micro e piccole imprese. Basta andare su <http://fatturaelettronica.infocamere.it> e accedere con la Cns o con Spid (entrambi gli strumenti sono rilasciati anche da tutte le Camere di Commercio) per realizzare in un'unica soluzione la compilazione, la trasmissione e l'archiviazione online delle fatture elettroniche verso la Pubblica amministrazione e i privati. Le prime sono recapitate tramite il Sistema di Interscambio. Non è richiesta l'installazione di software ed è inclusa la conservazione a norma dei



APPUNTAMENTO IL 21 MARZO

LA POESIA A PORDENONE

Nei vent'anni di pordenonelegge la poesia invade la città: ecco infatti, il 21 marzo, il grande spettacolo della Poesia nel pubblico e nel privato, una festa diffusa e corale - sostenuta tra gli altri da Camera di Commercio di PN-UD - per salutare, insieme alla primavera, la Giornata Mondiale della Poesia 2019. Il set, sul quale si "esibiranno" 17 grandi voci poetiche in 15 luoghi del centro storico, sarà l'intera città: perché Pordenone è un luogo in cui in pochi minuti si può andare a piedi dal Municipio alla Questura, dal Tribunale alla Banca e questa prossimità riguarda tutti gli altri luoghi della sua vita politica, economica e sociale. **Gian Mario Villalta, Alberto Garlini, Valentina Gasparet e Roberto Cescon** hanno immaginato di "materializzare" la poesia nelle realtà che abbiamo intorno a noi ogni giorno. «In città - spiegano - non è difficile immaginare una mappa che possa accomunare gli edifici scolastici, le sedi delle associazioni culturali, le librerie e la Biblioteca civica, nonché i luoghi dove si incontra il teatro, il cinema e la letteratura, insieme a tutti gli altri spazi di lavoro». Tutte le info a www.pordenonelegge.it.

documenti contabili e delle relative notifiche per le annualità richieste dalla normativa. Il servizio consente inoltre, come detto, anche la compilazione, la conservazione a norma e l'invio tramite Pec delle fatture emesse verso privati.

La fatturazione elettronica delle Camere di Commercio si integra con il Sistema di Interscambio (Sdi), gestito dalla Agenzia delle Entrate, anche con riferimento alle operazioni effettuate nei confronti di privati (e non solo della Pa).

Si può accedere al servizio in qualità di rappresentante dell'impresa o come suo delegato e ciò significa poter delegare un collaboratore o il proprio professionista: la compilazione, la ricezione e anche la firma delle fatture possono farla loro.

Il sistema aiuta l'utente con controlli che avvengono in automatico quando viene inviata una fattura. L'utente può inoltre gestire in autonomia le sue fatture: le può importare anche da altri gestionali, può decidere se inviarle allo Sdi o solo conservare e, se vuole, le scarica per trasmetterle ad altri (per esempio il commercialista).

È inoltre attivo un servizio di assistenza e ci sono tanti corsi di formazione organizzati periodicamente anche alla Camera di Commercio di Pordenone-Udine.

Il prossimo 30 aprile entra in vigore la fattura elettronica europea: le Camere di Commercio sono già pronte anche per questa sfida, nel più grande impegno del sistema camerale per la digitalizzazione dei servizi alle imprese e ai cittadini.

PER LE IMPRESE DI PORDENONE E UDINE

CONTRIBUTI CAMERALI

DANNI DA MALTEMPO

scadenza termini: 28 febbraio

PMI DANNI DA MALTEMPO (settore agricoltura)

scadenza termini: 30 aprile

VOUCHER INTERNAZIONALIZZAZIONE - bando 2019

scadenza termini: 30 novembre

CONTRIBUTI REGIONALI

ACQUISTO DI VEICOLI ECOLOGICI

scadenza termini: 30 aprile

INDICI FOI SENZA TABACCHI

DIFFUSIONE 15 MARZO (DOPO LE ORE 13:00)

PID - PUNTO IMPRESA DIGITALE

- INIZIATIVE
- ACCREDITAMENTO FORNITORI
- QUANTO SEI DIGITALE?

Conosci i Servizi digitali della Camera di Commercio Pordenone-Udine?

- » Firma digitale (CNS e SPID)
- » Cassetto Digitale
- » Fatturazione Elettronica
- » Libri digitali
- » Comunicazione Unica
- » Startup innovative (costituzione)

... e inoltre su WWW.PN.CAMCOM.IT (per le imprese della provincia di Pordenone)

DIGITAL PILL #4 - "I primi passi nella pubblicità online" - giovedì 28 febbraio (16:30)

... e inoltre su WWW.UD.CAMCOM.IT (per le imprese della provincia di Udine)

CONTRIBUTI PROGETTO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO - scadenza termini: 30 aprile

LE IMPRESE CONTINUERANNO A RIVOLGERSI AGLI UFFICI CAMERALI DELLE SEDI TERRITORIALMENTE COMPETENTI

NEWS CCIAA

PORDENONE-UDINE

www.pnud.camcom.it

PEC: cciaa@pec.pnud.camcom.it

Ci trovi a

PORDENONE - Corso Vittorio Emanuele II, 47

Centralino 0434 3811

mail: urp@pn.camcom.it

UDINE - Via Morpurgo, 4

Centralino 0432 273111

mail: urp@ud.camcom.it

Vuoi ricevere notizie su eventi, nuove iniziative, adempimenti, contributi, progetti della Camera di commercio?

ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!

