

IL VOLTO FEMMINILE DELL'ECONOMIA

LE DONNE IMPRENDITRICI: CHI SONO, I PROGETTI, LE LORO STORIE
A PAGINA 3, 4 E 5

CORONAVIRUS, EFFETTI SULL'ECONOMIA

Pag. 6



IN CCIAA SERVIZI APERTI MA SOSPENSE ALCUNE ATTIVITÀ

Sulla scorta dell'ordinanza urgente della Regione per il contenimento dell'emergenza Coronavirus e in costante contatto con le autorità sanitarie regionali, la Cciaa di Pn-Ud informa che garantisce la normale operatività degli uffici (anche delle società I.Ter, Promos Italia e azienda speciale Concentro) e resterà aperta nelle due sedi territoriali per i servizi al pubblico, ma sospenderà fino al 1° marzo - fatte salve ulteriori indicazioni - alcune attività. In particolare, sono sospesi corsi di formazione, convegni, seminari, riunioni ed eventi vari, nonché le sedute di media-conciliazione. Restano aperti gli altri servizi al pubblico, con le normali modalità di accesso - previo appuntamento dove previsto. La situazione, in evoluzione, sarà aggiornata sui siti delle due sedi camerali, che si prega di monitorare. Per info anche urp@ud.camcom.it e urp@pn.camcom.it.

FOCUS PAESE LA CROAZIA

Pag. 16





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:

Creativa / 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



FOCUS DONNE IMPRENDITRICI

SEMPRE PIÙ QUALIFICATE, MA LA PARITÀ DI GENERE È LONTANA pag. 3

BONUS E INCENTIVI A MISURA DI FAMIGLIA pag.4

LE STORIE DI SEI IMPRENDITRICI pag. 5



LE CRISI INTERNAZIONALI

EMERGENZA CORONAVIRUS – GLI EFFETTI ECONOMICI pag. 6

LA BREXIT PUÒ TRASFORMARSI IN OPPORTUNITÀ pag. 6

CATEGORIE ECONOMICHE

PRIMO CONSIGLIO DI CONFINDUSTRIA ALTO ADRIATICO pag. 7



LE IMPRESE DEL MESE pag. 8 – 9 – 10 – 11

GLI IMPRENDITORI DEL MESE pag. 12



GLI ASSAGGI DEL MESE pag. 13

FORMAZIONE

IL PROGETTO #IOPENSOPOSITIVO pag. 14

FOCUS GROUP SULLA MECCATRONICA pag. 14

IL BILANCIO DEI CORSI DI CONCENTRO pag. 14

INTERNAZIONALIZZAZIONE

VIAGGIO NEI SERVIZI DELLA CCIAA – IL REGISTRO DELLE IMPRESE E LA CARTA DEI SERVIZI pag. 15



CAMERA DI COMMERCIO

IL CALENDARIO pag. 16

APPUNTAMENTI A ZAGABRIA E A DUBROVNIK pag. 16

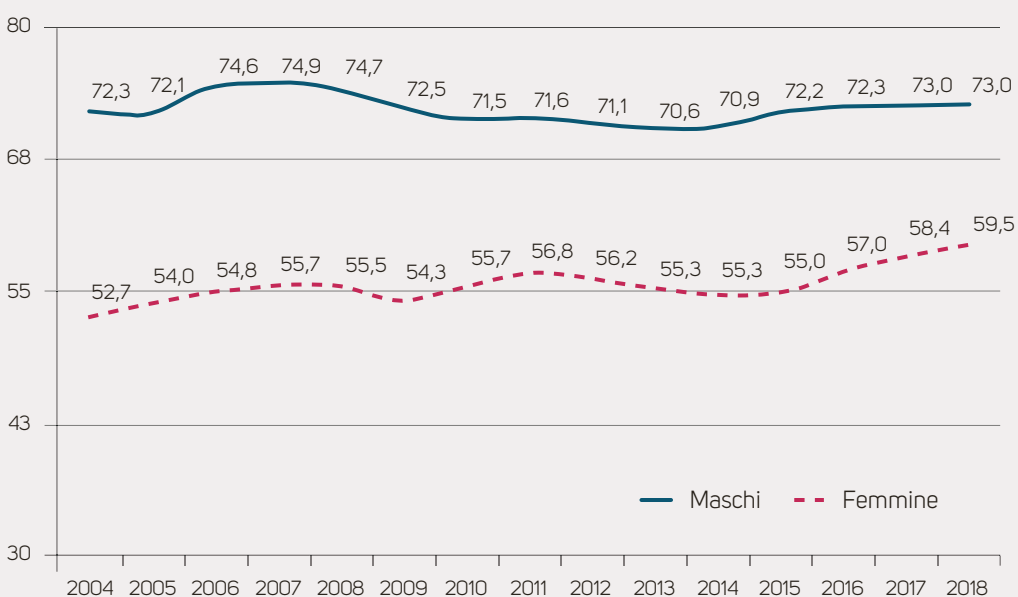
UN ESERCITO DI OLTRE 20 MILA AZIENDE

SEMPRE PIÙ QUALIFICATE, MA LA PARITÀ DI GENERE È LONTANA

UN'IMPRESA SU 5 È DONNA, MA LA DISOCCUPAZIONE SUPERA L'8%
LA PRESIDENTE DEL COMITATO CCIAA: "AUMENTARE LE RISORSE"

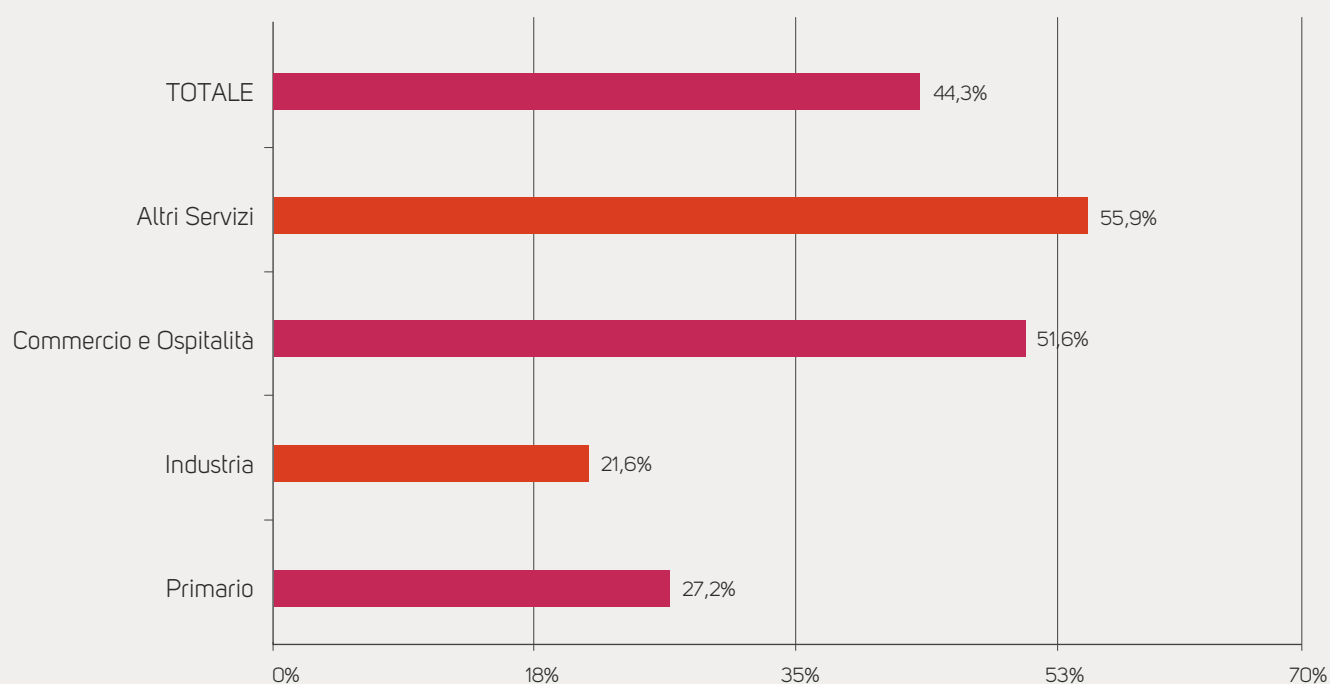
DIFFERENZE DI GENERE NEL MERCATO DEL LAVORO

TASSO DI OCCUPAZIONE



Fonte: elaborazioni del Centro Studi della CCIAA di Pordenone-Udine su dati Istat

OCCUPAZIONE DI GENERE PER MACROSETTORE



Fonte: elaborazioni del Centro Studi della CCIAA di Pordenone-Udine su dati Istat

OCCUPAZIONE DI GENERE: QUASI 80.000 LE LAVORATRICI A TEMPO PARZIALE

	Maschi	Femmine	TOTALE MF	% Femmine
Tempo pieno	261,4	146,9	408,2	36,0
Tempo parziale	23,2	79,2	102,5	77,1
Totale	284,7	226,1	510,8	44,3

Fonte: elaborazioni del Centro Studi della CCIAA di Pordenone-Udine su dati Istat

In Friuli Venezia Giulia l'economia al femminile si misura in 20.760 imprese attive, di cui il 49% in provincia di Udine, il 25,5 in quella di Pordenone, il 10,1% a Gorizia e il Trieste il 15,4 per cento. Il peso maggiore sul comparto economico regionale è nell'ambito dei servizi alla famiglia e alla persona, dove le imprese in rosa rappresentano il 54% (il 55% nelle province di Udine e Pordenone), seguito da quello dell'ospitalità e della ristorazione (il 36%). Nel primario le aziende guidate da donne sono il 28% (il 29% tra Udine e Pordenone) e nel commercio rappresentano il 25% a livello regionale. Il 93% delle imprese attive ha meno di 6 dipendenti e le micro imprese sono il 64,22% delle attive. In cinque anni, dal 2014 al 2019,



Cécile Vandenheede

in regione le imprese attive rosa sono diminuite di 537 unità. Ciononostante la presenza di imprese femminili nel 2019 (pari al 22,5%) era superiore alla media italiana e nell'ultimo quinquennio sono in aumento le società di capitale al femminile (+20,5%) e le qualifiche ottenute dalle donne in questa tipologia di impresa, +8 per cento.

È la fotografia molto dettagliata dell'«Economia di genere in Friuli Venezia Giulia» che ha elaborato il Centro studi dell'Ufficio Statistica della Camera di Commercio di Pordenone e Udine, aggiornata ai dati del gennaio 2020. Da questi dati risulta, per esempio, che delle 29 Pmi innovative attive a gennaio di quest'anno in regione, una è femminile e si dedica alla produzione di software. Le start up attive a dicembre 2019 erano invece 227, di cui 22 femminili, pari a 10 per cento.

Numeri su cui riflette il Comitato imprenditoriale femminile della Camera di Commercio di Pn-Ud, insediato nell'ottobre scorso con la presidenza di **Cécile Vandenheede** e la vice presidenza di **Irene Revelant**. «Nel programma 2020 del Comitato ci concentreremo sulla disparità di partecipazione al mondo del lavoro delle donne a fronte di persone sempre più qualificate e più performanti dei maschi a scuola - spiega la presidente -. Elaboreremo, inoltre, proposte legislative da sottoporre in Regione, per la parità tra lavoro dipendente e autonomo. La donna che lavora, infatti, ha il diritto di avere gli stessi diritti, che sia dipendente o autonoma». Ulteriore aspetto di analisi riguarda la cessazione delle attività: C'è forse una discriminazione di genere in termini di accesso al credito?», si chiede infatti la presidente, evidenziando la necessità di «aumentare le risorse destinate alle imprese al femminile». Il 70% delle imprese femminili è nato tra il 2000 e il 2018 e quindi ha meno di vent'anni e il 45% è iscritto al Registro delle imprese tra il 2010 e il 2019. Per la maggior parte si tratta di imprese «semplici», poiché la natura giuridica è prevalentemente individuale.

IL PESO MAGGIORE SUL COMPARTO ECONOMICO REGIONALE È NELL'AMBITO DEI SERVIZI ALLA FAMIGLIA E ALLA PERSONA SEGUITO DA QUELLO DELL'OSPITALITÀ E DELLA RISTORAZIONE

Le imprese giovani, quelle cioè guidate da persone con meno di 35 anni, rappresentano il 9,9% delle attive; quelle guidate da donne straniere sono il 13,8% e le artigiane sono il 28,4% del totale. Sia le under 35 che le straniere e le donne che decidono di diventare artigiane hanno come sbocco preferenziale il servizio alla famiglia e alla persona, perché a questo settore si riferisce una percentuale delle loro imprese che va dal 63,3% (le straniere) al 68%, dato riferito alle giovani imprenditrici. Quali settore d'impiego seguono l'ospitalità e il commercio, fatto eccezione per le imprese straniere che segnano un 40% in agricoltura.

L'indagine mostra «la necessità delle donne di rimettersi in gioco per rientrare nel mondo del lavoro», osserva la presidente Vandenheede, ma anche la necessità di trovare «un equilibrio flessibile nella vita lavorativa», come rivela quel 77% di part time al femminile su 102mila posizioni complessive in regione. «Le donne dedicano 22 ore alla settimana al lavoro di cura non retribuito e alle faccende domestiche, gli uomini 9», ricorda la presidente citando la Strategia europea sull'uguaglianza di genere 2020-2024. Una uguaglianza, per inciso, che «nessun Paese Ue ha raggiunto al 100%, stante che la media è del 67,4 per cento». Complessivamente l'occupazione femminile in regione è del 59,5% a fronte del 73% maschile - ma nelle fasce 35-54 anni supera il 70% - e la disoccupazione nel 2018 ha interessato più le donne (8,1%) che gli uomini (5,7%), con un divario del 2,5 per cento.

Antonella Lanfrit

PER FAVORIRE LA PARITÀ DEI DIRITTI E CONCILIARE CASA E LAVORO

BONUS E INCENTIVI A MISURA DI FAMIGLIA



DALL'INCENTIVO A TUTELA DELLA MATERNITÀ DELLE PROFESSIONISTE ALL'ABBATTIMENTO DELLE RETTE SUI SERVIZI DELL'INFANZIA: GLI STRUMENTI MESSI IN CAMPO DALLA REGIONE

Conciliare casa e lavoro. La Regione ha messo in campo numerosi strumenti per favorire la parità dei diritti tra progetti, bonus, incentivi. A fare il punto l'assessore regionale al lavoro e formazione **Alessia Rosolen**.

"Abbiamo tutta una parte di abbattimento delle rette sui servizi per la prima infanzia e centri estivi, incentivi con il bonus natalità e per l'assunzione delle donne. E ancora interventi con la Legge regionale sulle pari opportunità proposti dalle associazioni del territorio. Tra i progetti ricordo quello relativo all'incrocio tra domanda e offerta, sempre in tema di conciliazione. Inoltre, sosteniamo l'associazionismo familiare".

NEI PROSSIMI GIORNI PARTIRANNO GLI STATI GENERALI DELLA FAMIGLIA.

ENTRO LA FINE DELLA PRIMAVERA VERRANNO PORTATI IN AULA TUTTI QUEGLI INTERVENTI A SUPPORTO DELLE COPPIE CON I FIGLI

Tra gli interventi ce n'è uno che rappresenta un unicum a livello nazionale e che va incontro ai professionisti.

"Sì. È l'incentivo a tutela della maternità e paternità dei professionisti, un contributo a fondo perduto per consentire di conciliare le esigenze della professione con quelle della maternità e paternità alla nascita di un figlio".

Misure che possono contribuire a modificare il dato sulla denatalità nella nostra regione?

"Non credo che il calo di natalità si scontri solamente con esigenze economiche. Intervengono fattori sociali, culturali e la mancanza dei legami".

Sono comunque misure sufficienti a rispondere alle esigenze della famiglia?

"Non è mai sufficiente. Per questo stiamo aprendo gli stati generali della famiglia, in modo da portare in aula entro la fine della primavera tutti questi temi in un'ottica di ampliamento. Intendiamo anche portare un quadro complessivo di tutti gli interventi a supporto della famiglia che non sono meramente economici, ma finalizzati anche a incentivare



L'assessore regionale Alessia Rosolen

l'ingrandimento delle famiglie. È ora di ribaltare il paradigma per cui fare famiglia significa diventare poveri".

E le esigenze cambiano anche con il passare del tempo.

Sono misure che in qualche modo recepiscono richieste pervenute dal territorio?

"No e questo perché abbiamo anticipato le richieste e dato risposte utili. Comunque gli stati generali della famiglia partiranno nei prossimi giorni e da lì inizierà, in modo formale, una raccolta di tutte le necessità della famiglia".

L'ASSESSORE: "INTENDIAMO INCENTIVARE LA STABILIZZAZIONE, RIDUCENDO AL MINIMO IL PART-TIME"

Non solo misure "a misura" di famiglia, ma dedicate in modo più ampio all'occupazione stabile. Una serie di strumenti che state promuovendo sul territorio con incontri dedicati.

"Quest'anno in particolare, in modo più strutturato, diamo indicazioni sugli strumenti regionali per le assunzioni, partendo dal presupposto che il lavoro deve essere stabile. La Regione intende incentivare la stabilizzazione, riducendo al minimo il part-time. In questo modo

"SI AIUTA CHI ASSUME A TEMPO INDETERMINATO E SEGUE LA FORMAZIONE, ANCHE SPECIALIZZATA"

abbiamo scelto di dare risposte alle aziende, valorizzando assunzioni che passino attraverso i centri per l'impiego e quelle che avvengono dopo un percorso di formazione a livello regionale e cercando di incrementare gli incentivi per le stabilizzazioni di chi lavora nelle aziende da oltre 24 mesi a tempo indeterminato".

I risultati si vedono?

"L'effetto incentivo ha dato un grande risultato. Inoltre abbiamo aumentato il contributo alle aziende dov'è presente il welfare aziendale e interveniamo sulla parte di collocamento mirato per le persone svantaggiate. Rimettiamo insieme i tasselli di un territorio che vedeva queste misure gestite alle ex province, mentre ora tutto è stato omogeneizzato. Infine l'attenzione è sulla qualità del lavoro e del lavoratore. In pratica si aiuta chi assume a tempo indeterminato e segue la formazione, anche specializzata".

A proposito di persone svantaggiate, in Fvg il reddito di cittadinanza sta producendo effetti positivi?

"È una misura nazionale e in Fvg è stata attuata in tempi e modi veloci quanto il Governo si aspettava, ma che per primo non ha rispettato. In questa regione in particolare tutti i percorsi sono avvenuti in maniera perfetta e sincrona, ma i nostri cittadini meritano interventi diversificati e questo perché molte persone che percepiscono il reddito sono destinate a non rientrare nel mercato del lavoro, ma a essere seguite dai servizi sociali".

Insomma, le misure messe in campo dalla Regione stanno dando risultati più tangibili?

"Sì. Penso ai cantieri lavoro e ai lavori di pubblica utilità. Non si può attuare tra regioni diverse la stessa modalità di azione".

In questo caso, poi, si tratta di misure che puntano a realizzare un piano strategico complessivo.

"È l'obiettivo per cui abbiamo iniziato ad aprire sulla nuova programmazione europea, sul fondo sociale europeo e a integrare i programmi nazionali. Infatti quest'anno e mezzo ci sono stati lunghi confronti con il tessuto delle Pmi e delle grandi imprese".

Lisa Zancaner

IMPRESE FEMMINILI REGISTRATE NELLE ECONOMIE DEL NORDEST

Ambiti delle nuove Camere di Commercio	31 dicembre 2019	31 dicembre 2014	Saldo dello stock 2019/14	% imprese femminili sul totale imprese (2019)
BOLZANO	10.680	10.061	+619	18,0%
PADOVA	19.484	18.902	+582	20,1%
PORDENONE-UDINE	17.003	17.306	-303	22,5%
TRENTO	9.190	8.855	+335	18,1%
TREVISO-BELLUNO, DOLOMITI	20.569	20.390	+179	19,9%
VENEZIA-ROVIGO	21.878	21.640	+238	20,9%
VENEZIA GIULIA	5.906	5.924	-18	22,6%
VERONA	19.473	18.485	+988	20,2%
VICENZA	16.051	15.463	+588	19,3%

Fonte: elaborazioni del Centro Studi della CCAA di Pordenone-Udine su dati InfoCamere

LE IMPRESE FEMMINILI NATE A PORDENONE-UDINE NEL 2019

Settore	Numero
Totale	1.065
Agricoltura e attività connesse	74
Attività manifatturiere, energia, miniere	75
Costruzioni	6
Commercio	211
Turismo	152
Trasporti e Spedizioni	4
Assicurazioni e Credito	36
Servizi alle imprese	130
Altri settori	198
Non classificate	179

Fonte: InfoCamere, Cruscotto indicatori statistici

FRANCESCA BARDELLI NONINO (DISTILLERIE NONINO)

"IL TALENTO FEMMINILE È UNA RICCHEZZA"

"La sfida delle imprese al femminile? Che non facciamo più notizia!". **Francesca Bardelli Nonino** rigetta qualsiasi differenza di genere nel mondo del lavoro, "poiché la vera opportunità è il poter contare su teste pensanti e sul talento. La società ha bisogno delle donne, il cui potenziale è rimasto troppo a lungo inesperto".

Ha le idee chiarissime la figlia di **Cristina Nonino**, famiglia ormai giunta alla sesta generazione.

Responsabile della comunicazione web - mercato russo e Usa, Social Media Manager dell'azienda di famiglia

(suoi i video didattici dedicati a un target giovane "Nonino's cocktails at home"), testimonial degli spot dell'amaro Nonino, Francesca è una fresca e dinamica ambasciatrice del brand che punta a



Francesca, Elisabetta e Giannola Nonino

rendere la grappa sempre più "social". Laureata alla Cattolica di Milano con una specializzazione alla Luiss in Economia e Direzione aziendale, indirizzo Finanza, ha sostenuto esami anche in Corea chiudendo il curriculum universitario con due master.

"In Italia le donne sono istruite e competenti tanto quanto gli uomini, e il poter contare sulla nostra intelligenza e partecipazione attiva nel mondo del lavoro è una ricchezza per l'intera società".

Francesca ha assimilato i segreti del mestiere osservando sul campo le donne di casa. "Un'azienda al

femminile per destino, non per scelta. Tutte noi, con diverse attitudini e vocazioni, cooperiamo per un unico bene comune: quello della nostra impresa". **Rosalba Tello**

CHIARA DE NIPOTI (ORO CAFFÈ)

"DISCRIMINAZIONI? MAI. C'È IL RISPETTO"

L'Oro Caffè di **Chiara De Nipoti** è sicuramente femmina. Perché se è vero che l'azienda di Tavagnacco specializzata in torrefazione di caffè di alta qualità è nata da una coppia - Stefano Toppiano e, appunto, Chiara -, oggi la società vanta l'ingresso **Elisa**, 33 anni, e **Ketty**, 30, figlie dei fondatori, che sono il presente e il futuro di un'azienda in crescita.

"La mia carriera è iniziata con mio marito, anche se con ruoli ben separati - spiega la presidente di Oro Caffè -.

Oggi, invece, nella società c'è una superiorità numerica spostata sulle donne.

Discriminazioni? Per mia fortuna non ne ho mai subite, anche perché so farmi sentire quando è il caso. Le mie figlie sono più docili, ma molto considerate e rispettate dai nostri collaboratori.

È una grande soddisfazione essere riuscita a trasmettere la passione del fare impresa". **Elisa**, la maggiore, si occupa di marketing e supporta il padre nelle vendite all'estero e nell'innovazione;

Ketty ha creato la start up di una filiale in Canada, dove è rimasta tre anni; ora è rientrata e lavora in direzione.

Nessun ostacolo, quindi, per il fatto di essere donne ai vertici. L'autorevolezza è una dote naturale per le donne Toppiano, "anche se non nego che in altri ambienti possa essere meno

semplice farsi rispettare", aggiunge Chiara, neo consigliere nazionale Aidda (associazione imprenditrici e donne dirigenti di azienda). L'impresa di Tavagnacco è presente in oltre 40 paesi al mondo; in Italia è stata scelta da oltre duemila insegne di locali. **(r.t.)**



TIZIANA BARISON (TENDAGGISTI BARISON)

"SI GUADAGNA STIMA CON LA COMPETENZA"

Figlia "d'arte", **Tiziana Barison** sta affiancando il padre **Antonio** - con la moglie **Fernanda Corti** fondatore, nel 1972 dell'azienda di famiglia - in un felice passaggio generazionale. Non ha mai incontrato ostacoli "solo perché donna": le difficoltà nel mondo dell'imprenditoria sono legate, semmai, al delicato momento storico che riguarda tutti.

Antonio, 70 anni, che già a 13 lavorava come garzone, le ha dato sempre fiducia, sin da quando, piccina, la portava nei cantieri armata di trapano. Un imprinting potente che ha indotto Tiziana, oggi 48 anni, a non tirarsi mai indietro. "Mi sentivano parlare con competenza di muri e tasselli, e tutti restavano affascinati dal fatto che fossi una femmina. Così mi sono guadagnata stima e rispetto".



Passione, carattere, esempio familiare hanno fatto della Barison la degna erede di un marchio storico che "veste" gli ambienti con splendidi tessuti, tende e tendaggi. La manualità artigianale ereditata dalla

madre, assieme all'incessante ricerca di materiali sempre nuovi e originali, rende il lavoro di Tiziana - reduce da una soddisfacente direzione alla Fondazione Arte della Seta Lisio - sempre stimolante.

I tre figli di Tiziana hanno però seguito altre strade: la maggiore lavora a Dublino come Sales Manager, il secondo studia

Economia, l'ultima frequenta il liceo. "È bene che seguano le loro passioni. Tra burocrazia e mille ostacoli, oggi lavorare è diventato difficile e non si può scegliere, quindi, un mestiere solo per il guadagno: quello è un aspetto che viene in secondo piano". **(r.t.)**

GIULIANA MASUTTI, IL PERITO AGRARIO 4.0

"LE DONNE RISOLLEVANO L'AGRICOLTURA"

Giuliana Masutti, libera professionista di Pordenone, potrebbe essere definita un "perito agrario 4.0". Le sue consulenze si sono infatti evolute nel tempo, adattandosi alle esigenze della contemporaneità

e aprendo prospettive nuove rispetto ai classici risvolti legati al mondo dell'agricoltura. Così Giuliana oggi si occupa di marketing per le aziende, organizza percorsi di turismo esperienziale, svolge attività di ricerca con il mercato estero. Per i suoi clienti sviluppa progetti di "food telling", aiutando gli imprenditori

a promuovere le proprie attività coinvolgendo produttori e fornitori locali, e gestisce progetti di rete per imprese agroalimentari di uno stesso settore. Come libera professionista donna, Masutti fa queste considerazioni: "Ho sempre combattuto perché il

settore agricolo, zootecnico e caseario per il quale ho lavorato è prevalentemente maschile. Anche quando ho collaborato con enti di settore il mio lavoro veniva riconosciuto sempre di meno rispetto

a quello dei colleghi uomini, anche se avevo competenze maggiori. Credo molto, però, nel ruolo della figura femminile nell'agricoltura, un settore che è andato in crisi soprattutto per la rottura delle relazioni con l'esterno e per una perdita della visione di insieme.

Le donne potranno contribuire a risolvere le sorti di questo ambito perché sono più brave a tessere relazioni, dimostrano una maggiore empatia e sono più elastiche, forse perché hanno dovuto sopravvivere, adattarsi ai cambiamenti ed emergere".

Emanuela Masseria



VALERIA BROGGIAN (GRUPPO SERVIZI CGN)

"IL VERO VALORE È LA SQUADRA"

Valeria Broggian è la presidente del Gruppo Servizi CGN, realtà che nasce a Pordenone nel 1995 per supportare commercialisti, esperti contabili e consulenti del lavoro nella loro attività professionale quotidiana. Ad oggi fanno parte del network 24.000 professionisti associati in tutta Italia. "Siamo il terzo Caf in Italia in valore assoluto, il primo dei professionisti nel territorio nazionale. Quello che ci contraddistingue e ci caratterizza positivamente è il nostro atteggiamento".

racconta la professionista a capo di un'impresa dove trovano impiego soprattutto giovani. L'età media dei dipendenti è infatti di 35 anni. "Crediamo nel lavoro di squadra, nel merito di ogni singolo collaboratore, con le sue unicità" ma anche "nell'equilibrio dei



generi, dato che le donne in azienda sono il 47% del totale. Siamo circa 250 persone e per crescere tutti insieme come azienda e dare un servizio eccellente ai nostri associati facciamo formazione professionale

e personale pressoché quotidiana", continua Broggian. Il Gruppo vanta infatti diverse partnership con alcuni tra i maggiori attori culturali della scena pordenonese come Pordenonelegge, Cinema Zero, Teatro Verdi e Dedicata. "Con loro portiamo in azienda progetti, stimoli, confronto, tutto

dedicato in primis ai collaboratori CGN" - conclude. Un'azienda, in sintesi, che crede fondamentalmente nella centralità della persona e nel fatto che il lavoro sia un luogo di crescita, di autorealizzazione personale e di felicità. **(e.m.)**

DONATELLA BIANCHETTIN (BIANCHETTIN TULLIO & C)

"SUPERARE I PREGIUDIZI PER CAMBIARE"

Donatella Bianchettin è un'imprenditrice che riveste anche il ruolo di presidente del Movimento donne di Confartigianato Pordenone. Inoltre è componente della Commissione regionale pari opportunità. Nella

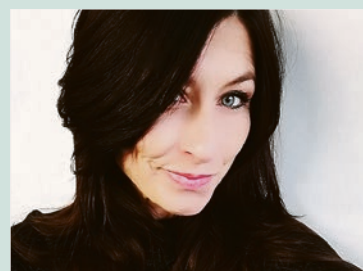
sua azienda, la Bianchettin Tullio & C. di Cordenons, Donatella ha avuto modo di sperimentare le difficoltà che può incontrare una donna lavorando in un settore prevalentemente maschile. La sua ditta, fondata nel 1969, si occupa infatti di produzione e installazione di serramenti e infissi in alluminio ad alto risparmio energetico, proponendo soluzioni per abitazioni private, negozi, aziende, uffici e strutture pubbliche.

"La nostra è un'azienda familiare in cui ho lavorato per dieci anni come dipendente. Prendere le redini

dell'impresa è stata una bella responsabilità. Ci sono state difficoltà soprattutto all'inizio, per dimostrare ai clienti di avere le competenze giuste. Una sfida che però è stata superata. Certo, capitava soprattutto

che, per delle consulenze, i clienti anziani volessero parlare con un uomo. Con i giovani situazioni simili si verificano di rado. Comunque - continua Bianchettin - si cerca di essere gentili e di superare quello che è solo un pregiudizio. Il numero di imprese al femminile in questi anni è aumentato, rivelando un

cambio di tendenza. Sono sempre di più i settori, un tempo considerati di pertinenza quasi esclusivamente maschile, che oggi vedono impiegate delle donne. È un passaggio culturale da sostenere per portare avanti il cambiamento" - conclude. **(e.m.)**



CORONAVIRUS, CONTENERE GLI EFFETTI ECONOMICI

L'EMERGENZA SANITARIA È UN BOOMERANG ANCHE PER LE IMPRESE FRIULANE
ICE/ITA DI PECHINO E PROMOS ITALIA IN CAMPO PER INDIVIDUARE POSSIBILI RIMEDI

Anche il Friuli Venezia deve fare i conti con gli effetti dell'epidemia partita dalla Cina, con lo stop forzato a molte attività di eventi in luogo pubblico e privato, delle matrici più disparate. E in qualche supermercato, qualcuno ha pensato di "fare scorta" per l'emergenza. La politica, anche su scala locale, si è mossa, seguendo le direttive a livello nazionale. «Per ora - ha detto lunedì 24 febbraio il presidente della Regione, **Massimiliano Fedriga**



Giovanni Da Pozzo

- non ipotizziamo misure specifiche per uffici pubblici e imprese. Continuiamo ad applicare le disposizioni governative in vigore anche in Veneto, Piemonte, Liguria ed Emilia Romagna, come quelle di evitare aggregazioni». Non sono in programma decreti ad hoc, almeno per ora, e nessuna indicazione arriva in merito all'adozione del telelavoro per i dipendenti pubblici. Fedriga lunedì si è confrontato anche con il premier **Giuseppe Conte** e con il ministro della Salute, **Roberto Speranza**: «Ho sollevato al Governo il problema dei possibili contraccolpi per le imprese di casa nostra - conclude il governatore -: oltre ai 20 milioni nazionali, studieremo eventuali altri rimedi da parte della Regione Fvg». Il Coronavirus intanto sta già facendo sentire i suoi effetti anche sulle imprese di casa nostra, sia quelle che si occupano di export, sia quelle turistiche. Bastano i numeri a far capire quanto questa parte di Far East sia strategica: secondo dati ufficiali Istat, le aziende a partecipazione italiana



Gianpaolo Bruno

di controllo o minoranza sono 1.500, distribuite tra la parte continentale e Hong Kong, con 140.000 addetti e un fatturato di 17 miliardi di euro. In buona parte sono Pmi, prevalentemente manifatturiere, ma con tanti esempi virtuosi in altri ambiti. Ma quali sono i settori più penalizzati dal Coronavirus? «Al momento i più colpiti sono la filiera dei viaggi e turismo, il settore dei trasporti e della logistica, il comparto dei beni di consumo di lusso e diversi segmenti manifatturieri, come automotive, elettronica e metallurgico - analizza **Gianpaolo Bruno**, responsabile dell'ufficio Ice/Ita di Pechino -. Ci sono problemi anche nelle catene globali di valore di cui la Cina è attore fondamentale. Di contro, alcuni comparti sperimentano dinamiche favorevoli, come filiera sanitaria e farmaceutica, attività di e-commerce e intrattenimento online, mercato assicurativo». Le restrizioni ai viaggi internazionali per impedire la diffusione del contagio si fanno sentire anche nel turismo «ed è un peccato che ciò capiti nell'anno della cultura e del turismo Italia-Cina, quando ci si attendeva una nuova forte crescita dei flussi bilaterali». Sui possibili rimedi per aiutare le aziende legate all'export, Bruno sottolinea come occorra «intensificare il supporto alle strategie di internazionalizzazione, con strumenti e metodi atti a colmare i gap informativi ed essere competitivi in un mercato complesso come quello cinese. Va inoltre potenziata la promozione, per consentire alle imprese di agganciare le opportunità associate alla rapida ripresa post emergenza, ampliando la partecipazione alle principali fiere in Cina. Bisogna poi sostenere le filiere più colpite dall'emergenza con campagne di comunicazione mirate. L'Ice, con i quattro uffici della rete Cina (Pechino, Canton, Hong Kong e Shanghai) è a disposizione per collaborare con tutte le istanze di supporto operanti a livello nazionale e territoriale per concepire azioni per aiutare le nostre imprese a superare la temporanea fase congiunturale difficile». Finita l'emergenza, secondo Bruno, le aziende dovranno farsi trovare pronte per una «robusta e rapida ripresa: devono continuare a presidiare in maniera sistematica il mercato, predisponendo strategie di espansione mirate al lungo periodo, prevedendo necessari investimenti in risorse umane e finanziarie».

Per **Giovanni Da Pozzo**, presidente di Promos Italia, il problema del Coronavirus «non riguarda un solo settore produttivo, perché l'economia di oggi è globalizzata. Non dimentichiamo, inoltre, che in Cina ci sono 200 milioni di nuovi ricchi, consumatori di beni di lusso. Il nostro Paese sta già pagando dazio e il vero tema è che c'è troppa incertezza: non sappiamo come, quando e se finirà quest'emergenza. Blocchi, sospensioni dei voli e di produzione in Cina ci stanno penalizzando». Ne è un esempio il mondo del fashion, ma anche eventi come il Salone del Mobile, oppure, dando uno sguardo al Fvg, si può pensare ai possibili contraccolpi per aziende con presidi cinesi, come per esempio Danieli. «Manifatturiero, commercio, logistica e turismo sono i comparti nei quali potrebbe maturare la maggior sofferenza - aggiunge Da Pozzo -. Le istituzioni possono fare poco, ma ben vengano i 300 milioni a livello nazionale come aiuto per le aziende che esportano. Le poche risorse su scala locale, invece, dovrebbero andare verso iniziative volte a rafforzare la presenza nei mercati meno impattati dal Coronavirus, quali Stati Uniti, Canada, Germania e Francia. Servirebbe, però, una direttiva europea che definisse strategie comuni». «È un peccato - conclude Da Pozzo - che siano penalizzati imprenditori che vanno in giro a fare il loro lavoro e rischiano non poco». **Luciano Patat**

I DAZI AMERICANI

PERICOLO SCAMPATO PER I NOSTRI PRODOTTI

Almeno una buona notizia c'è. L'Italia è uscita indenne dalla revisione della lista di prodotti soggetti a dazi che gli Stati Uniti aveva formulato a ottobre in seguito alla sentenza Wto sul caso Airbus. «È stato scongiurato un problema rilevante che, in Friuli Venezia Giulia, aveva preoccupato e non poco gli imprenditori vitivinicoli - analizza **Giovanni Da Pozzo**, presidente di Promos Italia -. È una novità positiva che controbilancia, almeno in parte, le difficoltà create dal Coronavirus e dalla Brexit». Il problema, pensando alla spada di Damocle dei dazi Usa, va oltre le strategie delle singole imprese: «Gli imprenditori hanno le mani legate: i loro processi di crescita ed espansione, pensati ed elaborati per lungo tempo, rischiano di essere messi a repentaglio da decisioni come quelle dell'America o dalla diffusione di un virus. Tutto ciò - prosegue Da Pozzo - evidenzia una fragilità a livello di economia globale. Per fortuna, riguardo ai dazi ce la siamo cavata». È necessario, però, adattarsi a un'economia sempre più interconnessa e veloce negli impatti. (l.p.)



LA RUBRICA "ETICA&ECONOMIA"

LA BREXIT PUÒ TRASFORMARSI IN OPPORTUNITÀ

Giustamente le insidie, a tutti i livelli, del coronavirus cinese hanno riempito la maggior parte degli spazi mediatici tra fine gennaio e inizio febbraio. Ma è accaduto anche un altro fatto eclatante: l'uscita dell'Inghilterra dall'Europa.

Dispiace che gli inglesi abbiano voluto uscire da un'Europa alla quale, forse, non si sono mai legati troppo preferendo da sempre stare per conto loro. Si pensi che in Inghilterra non è mai venuta meno la sterlina. In ogni caso la Brexit potrebbe divenire una grande e addirittura ghiotta opportunità per l'Italia e il Nordest del nostro Paese in particolare per attrarre investitori che hanno necessità di affrontare il mercato europeo.

GLI INGLESI NON SONO PIÙ EUROPEI, MA S'IMPONE MANTENERE CON LORO UN LEGAME, SPECIE COMMERCIALE

La domanda è: come restare in contatto con l'United Kingdom? Sono convinto che in un tempo nemmeno tanto lontano oltre Manica si renderanno conto del salto nel buio effettuato dopo 47 anni di relazioni con l'Europa. Ora ci sono 10 mesi per costruire un rapporto nuovo e duraturo. Occorre che politica e imprese facciano la loro parte affrontando la seconda fase della Brexit.

Iniziamo da cosa va scongiurato preventivamente: no a barriere commerciali. In questo la Scozia potrebbe essere dalla nostra parte in quanto più i nordirlandesi dovessero sentirsi danneggiati dalla Brexit, più forte diverrà la domanda d'indipendenza. Occorre chiarire, quindi, che commercio senza regole e sovranità politica sono del tutto incompatibili. L'Italia è opportuno che non dica, poi, di no agli asset di difesa britannici per una politica comune sulla sicurezza. Il format EU-3 applicato in Libia e Iran rende l'Inghilterra un partner insostituibile per noi europei. Si decisa, poi, alla cooperazione per raggiungere una dimensione geo-strategica e geo-politica estera comune. Diversamente ci troveremo dinanzi a una politica estera da follia pura.

Si anche ad accordi bilaterali per i nostri giovani e le nostre imprese, il commercio, consapevoli che la parte più difficile da realizzare in proposito sia per noi sia per i britannici è davanti a noi. Solo rapporti improntati all'etica e a benefici comuni potranno far sentire meno questo strappo.

*Per far sì che l'Europa unita non resti un miraggio, un mero sogno dei nostri più lucidi e competenti politici, del passato, ma un Continente dove si lavora e si vive bene dobbiamo costruirla dalle fondamenta con un sguardo continuo a un'Inghilterra con un Big Ben che non dica mai stop. **Daniele Damele***

CONFIDI FRIULI E BANCA MPS CONVENZIONE PER L'ACCESSO AL CREDITO

Un accordo teso ad agevolare l'accesso al credito per le imprese del Fvg, incluse aziende agricole e i liberi professionisti, che necessitano di finanziamenti per investire, innovare, crescere e competere. Questo il fine della convenzione sottoscritta dal presidente di Confidi Friuli, **Cristian Vida**, e dalla responsabile dell'area territoriale Nord Est di Banca Mps, **Donatella Vernisi**, alla presenza del consigliere delegato di Confidi Friuli **Giovanni Da Pozzo**, dei direttori di Confidi Friuli, **Remigio Venier**, e dell'Area Manager direzione territoriale retail Friuli Venezia Giulia di Banca Mps, **Michele Marioni**.

«Il risultato è il frutto dei rapporti proficuamente riallacciati con Banca Mps - commenta il presidente Vida -. Nel definire i contenuti abbiamo considerato principalmente l'obiettivo di dare risposte concrete alle esigenze aziendali».

«Questo accordo, nato da un lavoro sinergico con Confidi Friuli, ribadisce la nostra attenzione nei confronti del territorio - dichiara Marioni -. Questa convenzione, che include anche le aziende del settore agroalimentare, esprime l'attenzione alla valorizzazione delle eccellenze locali e alla diffusione di una cultura della sostenibilità».

La convenzione prevede condizioni dedicate per le oltre 7.000 imprese associate a Confidi Friuli, con linee di credito specifiche per sostenere gli investimenti. Gli associati potranno ottenere una garanzia dal 50% al 80%, oltre a beneficiare di eventuali garanzie accessorie.

28 E 29 MARZO, 4 E 5 APRILE

IL LIGNANO BOAT SHOW

Nella Darsena Porto Vecchio di Lignano Sabbiadoro, il 28 e 29 marzo e 4 e 5 aprile la migliore nautica da diporto del Triveneto s'incontrerà per la 5a edizione del "Lignano Boat Show", la più grande fiera della piccola imbarcazione dell'Alto Adriatico, organizzata dall'Associazione Noi Operatori di Aprilia Marittima, patrocinata dal Comune e in collaborazione con la Lignano Sabbiadoro Gestioni. Espositori di imbarcazioni, battelli, gommoni sportivi, accessori elettronici, motori entro e fuoribordo, consulenti, tappezzeri e falegnami, cantieri nautici presenteranno l'eccellenza dei loro prodotti ai visitatori. Spazio anche alle associazioni sportive nautiche, alle istituzioni impegnate nella salvaguardia delle vite in mare con dimostrazioni a tema, a stand enogastronomici e musica dal vivo. Per info: www.lignanoboatshow.it.

UN'ASSOCIAZIONE CHE SI MESCOLO CON GLI INTERESSI DEL TERRITORIO

"PRIMA DI TUTTO LE IMPRESE"

PRIMO CONSIGLIO GENERALE PER CONFINDUSTRIA ALTO ADRIATICO
IL PRESIDENTE AGRUSTI: "IL MATRIMONIO DARÀ GRANDI FRUTTI"

Primo Consiglio Generale per Confindustria Alto Adriatico - la Territoriale nata dall'unione fra le imprese delle Associazioni di Confindustria Venezia Giulia e Unione Industriali Pordenone. L'incontro è giunto a valle di un percorso approvativo culminato a fine anno, come aveva avuto modo di anticipare il Presidente, **Michelangelo Agrusti**, nel «matrimonio tra la città della scienza e quella della manifattura». Una fusione che, ha detto Agrusti, darà grandi frutti «perché nato dalla tenace volontà di trovare coesione ed unità, ci sono diversi aspetti che ci legano dal punto di vista ideale ed oggettivo e delle compatibilità delle rispettive strutture industriali dei nostri territori».

Il valore più grande prodotto dall'esperienza Unindustria si chiama Sistema Pordenone, costituito dall'idea portante per cui l'industria viene prima di Confindustria, «vale a dire che le imprese sono al centro della nostra visione, non siamo semplicemente un'associazione che eroga servizi ma qualcosa di più, abbiamo permeato il territorio della nostra presenza, della nostra opinione, della nostra forza organizzativa. Grazie a una reputazione conquistata e riconosciuta - ha detto - oggi esprimiamo i vertici di diverse articolazioni del tessuto socioeconomico, fattispecie che ci ha consentito di mettere a terra, in tempi relativamente brevi, le idee che avevamo per rimodellare il territorio. Vorrei che l'idea portante di questa unificazione rimanesse la stessa».

Secondo Agrusti il compito di Confindustria è di mescolarsi con gli interessi più generali della città: cultura, formazione, istruzione ed

anche sanità perché sappiamo che l'imprenditore, il quadro, l'operaio, debbono trovare una città accogliente, un luogo in cui poter allevare i figli e prendersi cura dei propri anziani. Se un territorio cresce, cresce anche l'impresa. Ci stiamo riuscendo senza per questo creare troppe liaison con la politica pur non escludendone un rapporto.

In ordine al Governo nazionale Agrusti ha fatto cenno ai provvedimenti che si stanno assumendo rispetto alle Srl definendoli drammatici perché potrebbero mettere in ginocchio quel sistema di imprese. «Bisogna essere uniti, compatti e fare qualcosa proprio come quando la magistratura ha sequestrato i cantieri di Monfalcone: siamo andati lì con il nostro Presidente nazionale per dimostrare su quella banchina che quei cantieri riguardavano tutti noi. E questo lo faremo per chiunque».

Confindustria Alto Adriatico potrà quindi essere una grande associazione che avrà tra i suoi obiettivi anche quello di risultare decisiva nell'orientamento delle politiche industriali del Friuli Venezia Giulia.

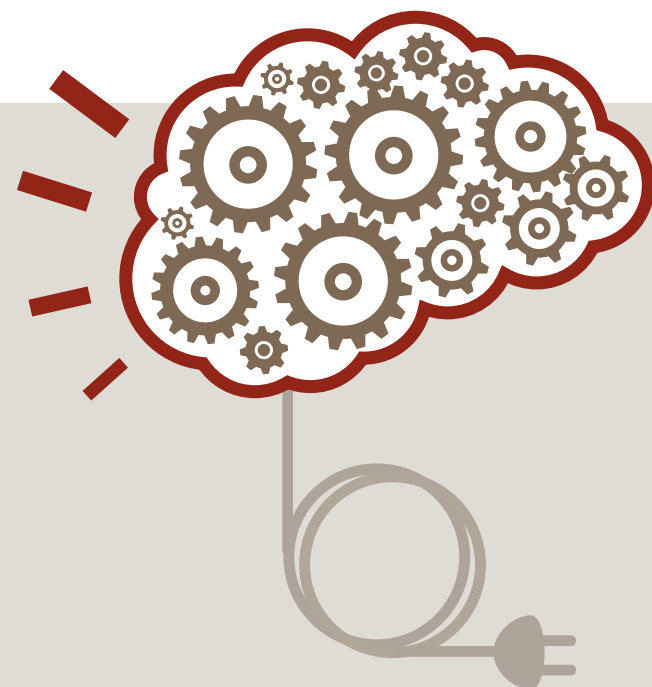
Tra i tanti motivi di sinergia, il Presidente ha ricordato i legami tra strutture della formazione e dell'istruzione così come per tutta la realtà dei poli tecnologici che potranno convivere ed entrare in simbiosi pur mantenendo invariate le singole specificità.

Agrusti ha anche fatto cenno alla necessità di una valorizzazione degli ITS sottolineando come oggi, in regione, «saremo alla piena occupazione se non ci fosse quel mismatch tra domanda e offerta che va assolutamente colmato».



MARCHI BREVETTI DISEGNI DIFENDI L'IDEA, SVILUPPA L'IMPRESA

Consulta gli esperti del Punto Orientamento Proprietà Intellettuale



- SEI UN'IMPRESA CHE VUOLE VALORIZZARE E TUTELARE LA PROPRIA IDEA IMPRENDITORIALE?
- SEI UN INVENTORE O COMUNQUE VUOI CONOSCERE GLI STRUMENTI PER TUTELARE LE TUE CREAZIONI?

La Camera di Commercio fornisce un primo orientamento sugli strumenti di tutela della proprietà intellettuale. Un team di professionisti, esperti in proprietà industriale e iscritti all'ordine, è a tua disposizione per rispondere a domande su marchi d'impresa, invenzioni industriali, modelli di utilità, disegni e modelli (*design*), *software*, diritto d'autore, *know-how*, anticontraffazione e *licensing*.

Camera di Commercio
Pordenone - Udine



Contatta la Camera di Commercio Pordenone - Udine e prenota il tuo appuntamento.

Il servizio è gratuito.

- **Sede di Udine**
Ufficio Nuova impresa e innovazione
tel. 0432 273 560 / 539
brevetti@ud.camcom.it
- **Sede di Pordenone**
Ufficio Regolazione del Mercato
tel. 0434 381 247 / 258
regolazione.mercato@pn.camcom.it



MASSIMO MARCONI PORTA AVANTI L'HOTEL DI FAMIGLIA

LA NAZIONALE DI SCI SCEGLIE L'ALBERGO ITALIA

PER LA TERZA VOLTA GLI AZZURRI SI SONO RITROVATI NELLA STRUTTURA DI PALUZZA A DISPOSIZIONE DEI CLIENTI UN CENTRO FITNESS E BENESSERE

Per la terza volta ha ospitato la Nazionale italiana di sci alpino, arrivata in Friuli Venezia Giulia per allenarsi sui tracciati dello Zoncolan. Ma durante l'estate diventa luogo di ritrovo per i calciatori, in ritiro tra i prati della Carnia. Un servizio ad hoc per gli atleti quello che offre l'albergo Italia di Paluzza, disponendo di un grande deposito - all'occorrenza riscaldato - in grado di contenere tutta l'attrezzatura degli sciatori, un centro fitness e il centro benessere, 18 camere e un menù tarato sulle esigenze degli sportivi. **Massimo Marconi** ha ereditato l'hotel di famiglia dal papà **Marcello**, portando avanti un'attività che a metà degli anni Novanta è stata ristrutturata e riadattata per ospitare al meglio i clienti. Gentilezza, professionalità, disponibilità: il titolare della struttura riassume in queste tre parole l'anima del suo lavoro. «Negli anni Ottanta ho fatto il mio ingresso nell'attività di famiglia, subentrando a mio padre che, al tempo, aveva la pizzeria - racconta il titolare - poi ho frequentato alcuni corsi per migliorare l'aspetto turistico-alberghiero». Paluzza, località devota allo sport che ha visto

nascere e crescere due grandi stelle dello sci - la fondista **Manuela Di Centa** e il fratello **Giorgio** - e ora anche **Martina**, figlia di Giorgio e nipote della campionessa, che qualche giorno fa ha vinto la sua prima 30 chilometri di fondo, rappresenta il luogo ideale nel quale concedersi

SPORT E NATURA, UN BINOMIO CHE PIACE SEMPRE PIÙ ANCHE AI TURISTI CHE APPROFITTANO DELLE BELLEZZE DELLO ZONCOLAN

una pausa e un po' di relax. «Da quando la prima volta abbiamo ospitato la Nazionale, gli atleti sono poi tornati tre volte, l'ultima delle quali a gennaio - spiega Marconi - si vede che si sono trovati bene, coccoliamo la nostra clientela e cerchiamo di accontentarla per

offrire il migliore dei servizi. Abbiamo fatto amicizia e lavoriamo bene anche con le squadre di calcio - aggiunge l'albergatore -: negli anni abbiamo ospitato i ritiri di società di serie D che si preparano per la stagione». Sport e natura, un binomio che piace sempre più anche ai turisti: «Diciamo che non sono mancati quest'anno sullo Zoncolan, anche se noi come albergo viviamo abbastanza con i nostri clienti più affezionati - segnala Massimo -, abituati da anni a venire a trovarci. Al nostro territorio - aggiunge -, per la parte naturalistica, non manca nulla, forse si potrebbe migliorare la viabilità, ma non ci lamentiamo troppo». Negli ultimi anni non sono mancate le difficoltà nemmeno per il comparto ricettivo, che ha vissuto alti e bassi, soprattutto in una piccola realtà come quella di Paluzza. «Un calo lo abbiamo registrato, indubbiamente c'è stato come in altri settori - conclude l'albergatore -, ma noi non perdiamo la speranza e cerchiamo di offrire sempre il miglior servizio e l'accoglienza più accurata per lasciare ai nostri clienti un buon ricordo, con la speranza è il piacere di vederli ritornare».

A VALPICETTO, FRAZIONE DI RIGOLATO

RESIDENCE SUGRAC, 30 POSTI LETTO NEL SILENZIO DELLA CARNIA

LA RISTRUTTURAZIONE HA FATTO SPAZIO A OTTO APPARTAMENTI AMELIA GRACCO E ADRIANO GON SI DEDICANO ALL'ACCOGLIENZA

Sentirsi a casa tra i boschi e il silenzio della Carnia. A Valpicetto, frazione non lontana dal comune capoluogo di Rigolato, **Amelia Gracco** e **Adriano Gon** portano avanti con amore e passione la loro attività in una struttura, il Residence Sugrac, che un tempo era dimora di due importanti famiglie, Gracco e Gussetti. La villa, recentemente ristrutturata, ha fatto spazio a otto appartamenti completamente arredati e adattati alle esigenze dei turisti, per un totale di oltre 30 posti letto. Un anno e mezzo fa la coppia, in pensione, ha deciso di dedicarsi all'accoglienza riadattando la villa come struttura turistica. Oltre alla realizzazione degli appartamenti, a Villa Gracco non mancano gli spazi per gli ospiti, anche quelli più piccoli: la sala giochi al piano terra è un paradiso per i bambini, mentre per chi desidera rilassarsi gustando un buon bicchiere di vino c'è a disposizione un'altra sala, ma anche il grande giardino in cui godersi l'aria aperta, magari adagiati sui lettini nella stagione più bella. E i clienti, riferisce Adriano Gon, «non mancano, soprattutto stranieri e famiglie da Veneto, Lombardia ed Emilia Romagna che fuggono dalla città per cercare un po' di pace, ma sono venuti a farci visita anche irlandesi e americani». Borgo



montano con pochissime anime e una decina di abitazioni, tutte perfettamente curate, Valpicetto è un'oasi di relax, tra camminate nel suggestivo paesaggio carnico, la vicina Sappada e l'Austria. «Siamo in pensione e un anno e mezzo fa abbiamo deciso di sfruttare questa proprietà, ormai disabitata da vent'anni, realizzando appartamenti turistici - spiegano i titolari -: i nostri clienti sono entusiasti perché qui trovano un posto magico, tranquillo e dove non manca il sole dall'alba al tramonto, ideale per riposare e fare lunghe passeggiate». Era il 1600 quando la famiglia Gracco si trasferì a Valpicetto e da secoli il nome della casata è sempre presente. Prossimo step, tra i piani della proprietà, la realizzazione della SPA per rendere ancora più speciale il soggiorno. «Il nostro segreto? Ospitalità, educazione all'accoglienza, gentilezza e voglia di ospitare al meglio chi arriva sul territorio - conclude il titolare -, alla fine il resto lo fa il posto».

PER LE SCUOLE

A LEZIONE DI MONTASIO



Riprende il programma formativo del Consorzio di tutela del formaggio Montasio Dop dedicato agli studenti degli istituti alberghieri e tecnici agrari del Friuli Venezia Giulia e del Veneto.

Un progetto che nei prossimi mesi coinvolgerà una quindicina di scuole del territorio con l'intento di trasferire ai ragazzi una maggior conoscenza sulle potenzialità del formaggio Montasio, unica Dop del Friuli Venezia Giulia nel settore lattiero-caseario, che attesta alti standard qualitativi confermati dai numerosi controlli e campionamenti svolti mensilmente dai tecnici qualificati. «Un progetto che stiamo portando avanti già da alcuni anni e sempre con grande soddisfazione - afferma il presidente del Consorzio, **Valentino Pivetta** - perché siamo riusciti a coinvolgere migliaia di studenti». «Attraverso la preparazione, il taglio e la degustazione del formaggio - racconta il tecnico del Consorzio **Mauro Gava** - stimoliamo i ragazzi a scoprire l'intensità, i profumi e il gusto del Montasio nelle sue quattro diverse stagionature, facendo leva anche sull'aspetto visivo e le sensazioni tattili».

GLI OCCUPATI SUPERANO LE 60 UNITÀ

SOLUZIONI INFORMATICHE PER IL MANIFATTURIERO

TECNEST REALIZZA IL MIGLIOR BILANCIO NELLA SUA STORIA
FATTURATO DI OLTRE 5 MILIONI DI EURO E VENTI NUOVI CLIENTI

“Il migliore bilancio nella storia della società”. Così **Fabio Pettarin**, presidente della Tecnest di Tavagnacco (Udine), che realizza soluzioni informatiche per aziende manifatturiere, ha definito l’andamento del 2019, chiuso con un fatturato di oltre 5 milioni euro, in crescita, con Ebitda del 15%. Pettarin conferma l’acquisizione di “venti nuovi clienti, anche di fascia alta ed in settori strategici”; sono cresciuti anche il numero degli occupati, che oggi supera le 60 unità tra consulenti e tecnici informatici, suddivisi tra fra le due società di Udine e Milano”. Oggi l’azienda friulana può contare su oltre 250 clienti suddivisi tra un ampio spettro di settori industriali ed è presente in vari mercati internazionali tra i quali India, Cina, Croazia, Usa ed Europa. “Il momento internazionale attuale presenta molta complessità creando alcune criticità ma sicuramente notevoli opportunità - ha concluso -. Possiamo, infatti, contare su una diversificazione delle nostre attività in vari settori, dai mercati in crescita come il chimico farmaceutico, della moda, alla meccanica, impiantistica e questo panorama ci consente di essere certamente fiduciosi per il futuro”.

“Il risultato del 2019 - commenta Fabio Pettarin, presidente e

fondatore di Tecnest - ci riempie di orgoglio, e certifica che la strada seguita, basata sulla innovazione, qualità delle soluzioni e servizi erogati con grande attenzione verso chi si rivolge a noi per una consulenza, è quella giusta». Non a caso, il portafoglio clienti è aumentato nel corso dello scorso anno e le prospettive sono quelle di un ulteriore allargamento considerando l’immediato futuro.

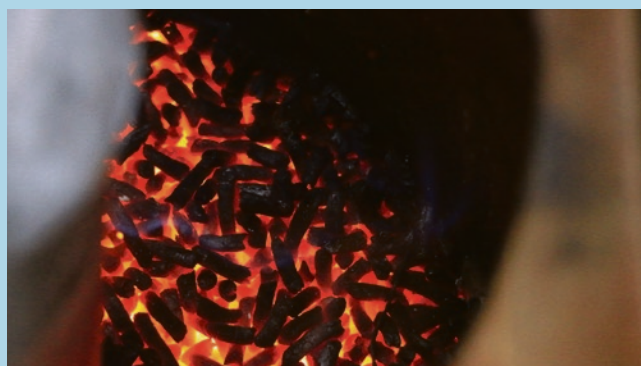
IL PRESIDENTE PETTARIN CONFERMA L’ACQUISIZIONE DI VENTI NUOVI CLIENTI, ANCHE DI FASCIA ALTA E IN SETTORI STRATEGICI

L’azienda, ha il suo quartier generale a Tavagnacco ed anche una sede distaccata in Lombardia, a Lissone in provincia di Monza Brianza. Nel 2019 anche a livello di team, Tecnest, registra un segno positivo, grazie a diverse nuove assunzioni per entrambe le



Fabio Pettarin

sedi. Sono oltre 60, invece, i nuovi progetti avviati e imperniati sulla tematica dell’“Industry 4.0”.



NATA NEL 2012 COME SPIN-OFF DELL’UNIVERSITÀ DI UDINE

BLUCOMB RIVOLUZIONA IL CALORE

MAGGIORI PRESTAZIONI E MENO EMISSIONI
GRAZIE AI BRUCIATORI A MICROGASSIFICAZIONE



Meno consumi, meno costi, meno emissioni e in casa il calore “buono di una volta”: Blucomb è l’azienda di Udine che produce bruciatori a microgassificazione, un’innovativa tecnologia brevettata che promette di rivoluzionare il settore del riscaldamento domestico.

Nata nel 2012 come spin-off dell’Università di Udine, la storia Blucomb inizia nel 2009 quando i soci fondatori, **Carlo Ferrato** e **Davide Caregnato**, collaborano con la Facoltà di Agraria e progettano un fornello portatile per la produzione di carbone vegetale e la cottura dei cibi, facile e poco costoso da costruire, ideale per le popolazioni che vivono in zone rurali dei Paesi in via di sviluppo. Oggi Blucomb produce bruciatori per diversi marchi italiani ed europei ed è partner tecnologico per la progettazione lavorando fianco a fianco con i costruttori. Con tale tecnologia, infatti, la stufa funziona a pellet ma non è collegata all’energia elettrica, riduce drasticamente consumi ed emissioni. La massa della stufa accumula e rilascia gradualmente il calore nell’ambiente per lunghe ore anche dopo che la fiamma si è spenta, il fuoco arde in modo naturale, vivo e dinamico per una

fiamma bella da guardare come quella di un caminetto a legna. È un calore completamente diverso da quello prodotto dall’aria emessa artificialmente dalla ventola delle stufe a pellet convenzionali: mentre

LA STUFA FUNZIONA A PELLETTA MA NON È COLLEGATA ALL’ENERGIA ELETTRICA

l’aria riscalda per contatto, il caldo “da accumulo”, invece, penetra nei muri, nelle cose, nella pelle ed è molto più salutare per l’organismo. Il sistema Blucomb, presentato recentemente alla fiera di settore Progetto Fuoco, consuma meno pellet a parità di temperatura interna e ore di calore, non ha bisogno della corrente e, grazie alla combustione a fasi separate, riduce drasticamente le emissioni di CO migliorando allo stesso tempo tutti i parametri di combustione: ossidi di azoto, poveri sottili e fuliggine.

OPPORTUNITÀ DI SVILUPPO E CRESCITA PER LA COOPERATIVA

IDEALSERVICE, ACCORDO PER LA GESTIONE DEI RIFIUTI

SIGLATA L’INTESA PER L’ACQUISIZIONE DA PARTE DI IREN
DELL’80% DEL CAPITALE SOCIALE DI I.BLU

Idealservice, Società Cooperativa con sede a Piasan di Prato e diretta da giugno 2019 dal nuovo Presidente **Marco Riboli**, ha siglato il 29 gennaio 2020 un importante accordo vincolante con Iren Ambiente, società del Gruppo Iren attiva nella gestione integrata dei rifiuti. L’accordo prevede: l’acquisizione da parte di Iren dell’80% del capitale sociale di I.Blu, previa cessione da I.Blu a Idealservice del ramo di azienda relativo agli impianti multimateriale (otto impianti di selezione rifiuti in Italia che Idealservice gestirà direttamente); la definizione di un Accordo Quadro tra Idealservice e Iren avente ad oggetto la subfornitura di eventuali ed ulteriori impianti multimateriale di I.Blu ed Iren; la definizione di una partnership con Iren per la gestione dei servizi di raccolta di rifiuti solidi urbani in Italia, con la finalità di creare sinergie ed efficienze di progetto. L’operazione, che ha visto dialogare la prima cooperativa del Friuli-

Venezia Giulia per volume d’affari con una delle più importanti multiutility a livello nazionale, apre nuove opportunità di sviluppo e crescita sotto diversi aspetti, così come spiega il Presidente di Idealservice e I.Blu Marco Riboli: “Abbiamo saputo affrontare con successo le sfide poste dal mercato anticipando quelli che potevano essere i cambiamenti di scenario. Ciò che accade oggi, con la stipula dell’accordo con Iren, rappresenta un ulteriore passo per la crescita della Cooperativa. Siamo certi che questa operazione possa portare a I.Blu notevoli vantaggi in termini di sviluppo e accelerazione, grazie agli apporti finanziari necessari a sostenere gli investimenti strumentali utili allo sviluppo e all’espansione della propria attività imprenditoriale”. Per ciò che concerne invece la raccolta e la selezione dei rifiuti urbani, Idealservice, grazie a questa operazione, consoliderà all’interno della



Il presidente di Idealservice, Marco Riboli

Cooperativa la gestione di 8 impianti multimateriale (6 che rientrano nuovamente nel perimetro aziendale più 2 nuovi). I committenti potranno contare su un servizio completo, che va dalla fase di raccolta del rifiuto sul territorio al trasporto, fino alle fasi di preselezione, cernita e valorizzazione negli appositi impianti.

FALEGNAMERIA BERTOLLA

CASSETTE IN LEGNO SU MISURA

Non sono tanto gli strascichi della crisi a far paura («il lavoro di qualità premia sempre»), quanto la difficoltà a trovare giovani desiderosi di imparare il mestiere. **Imo Bertolla** non usa giri di parole per raccontare la situazione che sta vivendo la sua azienda, la Falegnameria Bertolla di Cusano di Zoppola.

Una realtà nata nel 1973, che negli anni è riuscita a crescere e a diversificare i suoi prodotti, conquistando una fetta importante di mercato non solo in Friuli Venezia Giulia ma in tutto il Triveneto. «È stato mio padre Achille a partire con la costruzione di bancali per le aziende della zona in un piccolo laboratorio. Tra i primi a puntare sui pallets in legno, ha servito chi lavorava con gli imballaggi. Il suo grande merito è sempre stato quello di saper diversificare, e così insieme ai bancali ha portato avanti l'attività da falegname realizzando componenti d'arredo su misura e serramenti». Nel 1998 in azienda è entrata la seconda generazione, Edilene e Imo, e si è deciso di introdurre altre due tipologie di prodotti: cassette in legno e tettoie per giardino.

IMO BERTOLLA: "PUNTIAMO MOLTO SUL GIARDINO, MA NON ABBIAMO MAI ABBANDONATO LA STRADA DEI COMPONENTI PER L'IMBALLAGGIO"

«Oggi ci sono 5 dipendenti che hanno a disposizione un capannone da 1.100 metri quadri e una superficie scoperta di 5 mila metri quadrati. Puntiamo molto sul giardino, ma non abbiamo mai abbandonato la strada dei componenti per l'imballaggio». Come già accennato, il vero problema dell'azienda, oggi, è trovare il personale per estendere ulteriormente l'attività: «Non si trovano persone disponibili e motivate - ammette Imo - purtroppo manca spirito di sacrificio nei più giovani. Siamo disposti a formare le nuove leve, ma nel nostro campo chi pensa di potersi limitare alle 8 ore di lavoro, come in ufficio, fa poca strada». Una situazione che frena lo sviluppo dell'azienda, che per ora resta concentrata sui clienti già acquisiti: «Vogliamo continuare a servire al meglio chi si rivolge alla nostra azienda. Non partecipiamo a fiere tematiche e non "spingiamo" la promozione sul web proprio perché oggi non possiamo andare oltre al quantitativo di ordini che abbiamo. Per il futuro - conclude - credo che l'unico segreto per continuare a lavorare bene sia rimboccarsi le maniche e puntare tutto sulla qualità». **Alessandro Cesare**



ANCHE SERATE DEGUSTAZIONE, DUE O TRE VOLTE AL MESE

LA PASSIONE PER LE BIRRE



NON UN LOCALE MA UN VERO E PROPRIO BEER SHOP GRAND CRU È IN VIA BATTISTI A UDINE: 300 LE ETICHETTE

Quando si pensa ad un luogo per appassionati di birra, generalmente si pensa ad un pub, o alla sala degustazione di un birrifico. Ma esiste anche un'alternativa, ancora relativamente poco diffusa in Italia: il beer shop, un negozio interamente dedicato alla vendita di bottiglie e lattine di una più o meno vasta ed attenta selezione di birre. Ed è la strada scelta da **Gianluca Patruno**, che nel 2015 ha aperto il Grand Cru a Udine nella centralissima via Battisti. «Già ero un appassionato di birra - racconta -, tanto che avevo seguito il corso tecnico gestionale per imprenditori della birra dell'Università di Udine nel 2013 e frequentato diversi birrifici sia in Italia che all'estero. Per quanto sentissi di voler lavorare nel settore, però, non mi convinceva né l'idea di produrre birra, né di stare dietro ad un bancone a servirla: e così mio cugino, che già aveva avviato un beer shop, mi ha ricordato che non erano quelle le uniche possibilità».

Così nel novembre del 2015 ha aperto il Grand Cru Udine, suscitando curiosità fin da subito: «A dire il vero ero un po' scettico - ammette Patruno -, perché in Friuli siamo abituati ad una modalità diversa di consumo della birra: al bar e alla spina, o al massimo nelle tap room dei birrifici. Mi dicevo che, dopo l'entusiasmo iniziale e il picco di vendite legato ai regali di Natale, gli affari sarebbero calati. E invece sono stati in crescita costante per tutti i primi tre anni, per poi mantenersi stabile nell'ultimo anno; e la curiosità verso i prodotti in vetrina continua a crescere». Intanto Patruno si è formato anche come biersommelier, prima all'Università di Udine e poi alla prestigiosa Doemens Akademie di Monaco di Baviera; per offrire così un servizio completo ai clienti.

GIANLUCA PATRUNO HA RACCOLTO LA SFIDA DI APRIRE UN NEGOZIO DEDICATO ALLA VENDITA DI BOTTIGLIE E LATTINE DI MARCHI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

«Chi entra non mi chiede più soltanto questa o quella bottiglia - spiega - ma anche come abbinare birra e cibo a tavola, o come degustare al meglio un certo prodotto. Per questo organizzo anche delle serate degustazione, due o tre volte al mese, in cui presento alcune specialità e guido i presenti nell'assaggio».



Al Grand Cru è possibile trovare in media circa 300 etichette, sia in bottiglia che in lattina: a fare la parte del leone sono i birrifici artigianali sia italiani che esteri, ma si trovano anche i grandi classici della tradizione belga e tedesca - dalle trappiste alle fermentazioni spontanee; con tanto di qualche chicca di non facile reperibilità nel nostro Paese. «Ma in alcuni periodi, come Natale, arrivo anche a 400 - precisa Patruno -. Perlopiù le reperisco tramite contatto diretto con i birrifici, almeno per quelli italiani, o importandole io direttamente; mi appoggio ad importatori solo per alcuni marchi specifici».

In quanto a progetti per il futuro, «mi piacerebbe sviluppare ancora di più la parte degustazione. Lo trovo un metodo valido di diffusione della cultura birraria e di fidelizzazione del cliente».

Chiara Andreola

411 DIPENDENTI, 5 MILIONI DI PEZZI PRODOTTI OGNI ANNO

COSMA GROUP, TECNOLOGIA PER GLI ELETTRODOMESTICI

DALLE GRIGLIE IN FERRO SMALTATO AI VETRI TEMPERATI PER FORNI COSÌ L'AZIENDA È DIVENTATA LEADER A LIVELLO INTERNAZIONALE

Tecnologia e innovazione dal 1980. Un unico progetto industriale in grado di aggregare aziende manifatturiere del territorio con un mercato di riferimento comune, quello degli elettrodomestici. Ecco il significato di Cosma group, secondo la definizione del referente, l'imprenditore **Giancarlo Locatelli**. L'universo si distingue in Cosma srl che realizza griglie in ferro smaltato e ghisa; Cosma Heat specializzata nella produzione di resistenze elettriche per forni e piani cottura ad induzione e vetroceramica; Cosma Glass che realizza vetri temperati per forni e piani cottura in vetro; Tecnoplast per lo stampaggio di componenti in plastica; Glass Grill Italy che esegue la smaltatura di griglie in ghisa per piani cottura. Tutte le aziende hanno delle consociate in Romania per servire il mercato dei paesi dell'est ed un ufficio di trading in Cina. Alla luce della crisi legata al mondo della cottura a gas, in secondo piano ormai dopo l'arrivo dei piani ad induzione, Cosma group ha voluto diversificare la propria offerta commerciale con la produzione di vetri e resistenze elettriche, spiega l'imprenditore Locatelli. L'acquirente-tipo dei prodotti sono le aziende produttrici di elettrodomestici (Electrolux, Whirlpool, Bosh, Smeg).

I numeri parlano da soli: 411 dipendenti, 5 milioni di pezzi prodotti ogni anno, 173 clienti. Adesso si punta ad investire in Italia nella diversificazione delle produzioni (da 2 anni il gruppo offre anche



componenti in plastica) e a seguire i mercati esteri in fase di sviluppo, come quelli legati alla Turchia ed al Messico.

Quanto alla strategia, essa è collegata all'industrializzazione e allo sviluppo di nuove linee ad alta efficienza in grado di ottenere un vantaggio competitivo sui concorrenti.

La forza di Cosma group si sintetizza nella definizione di Locatelli: «Conosciamo approfonditamente il mercato e abbiamo una referenza incommensurabile consolidata in 50 anni con i nostri clienti. Ciò ci permette di essere coinvolti per primi nello sviluppo di un nuovo prodotto».

Irene Giurovich

DAL PERNOTTAMENTO AL NOLEGGIO DI ATTREZZATURE ALLA RISTORAZIONE

IN MONTAGNA VINCE L'UNIONE

PIANCAVALLO 1265 È LA COOPERATIVA ATTIVA DA 8 ANNI E RADUNA 10 REALTÀ PER UN'OTTANTINA DI ADDETTI

L'inverno, inteso come stagione turistica, deve ancora finire ma la cooperativa Piancavallo 1265, aderente a Confcooperative Pordenone, può già stilare i primi bilanci comunque positivi nonostante la mancanza di precipitazioni e guardando con fiducia alle sfide future.

La cooperativa, presieduta da **Piero Toffoli**, prende il nome dall'altimetria della località turistica sita in Comune di Aviano, è stata fondata nel 2012. Le realtà aderenti a essa sono 10 (Toffoli Sport, Stella Montis, La Genzianella, Edelweiss, Rumpy Park, Piancavallo Noleggi, Taverna all'Urogallo, La Busa, Foxy Travel e Sport Hotel) gestite da 9 soci dando lavoro a un totale di circa una 80ina di addetti. Le attività in cui offre servizi sono il pernottamento e la ristorazione, il noleggio di attrezzature e abbigliamento sportivo e tecnico, sia per i turisti singoli, comprese le famiglie, che attraverso pacchetti completi per ritiri di squadre e atleti e vacanze scolastiche o viaggi d'istruzione.

"Grazie all' innevamento artificiale - spiega il responsabile marketing della cooperativa **Nadir Sandrini** - le piste sono rimaste tutte aperte: questo, che è un fiore all'occhiello del Piancavallo, ci ha permesso di avere molti appassionati della neve e del ghiaccio ai quali, e questo è la nostra parte

di merito, abbiamo fornito una serie di servizi dall'elevata qualità".

La struttura cooperativistica, in tal senso, rappresenta una marcia in più. "Infatti - aggiunge Sandrini - avendo deciso otto anni fa di unire le forze possiamo davvero dare delle risposte complete e in tempi rapidi a tutte le esigenze sia del turista singolo che delle famiglie e dei gruppi".

"Ora - conclude Sandrini - visto che la parte neve è il nostro core business, vogliamo sviluppare sempre più anche la serie di proposte che permettano di vivere la montagna in ogni stagione dell'anno: quindi non solo in estate, dove già abbiamo una serie di proposte di qualità, ma anche nelle stagioni di mezzo, autunno e primavera, magari puntando sempre più sul turismo scolastico e sui ritiri sportivi". Infatti Piancavallo si sta caratterizzando sempre più come una meta dedicata all'attività sportiva di qualità: a gennaio vi si è svolta una tappa della coppa del mondo di snow board mentre a maggio vi tornerà la carovana del giro d'Italia di ciclismo.

"Una realtà cooperativa - sottolinea **Luigi Piccoli** presidente di Confcooperative Pordenone - che ha saputo dare risposta alle esigenze degli imprenditori dell'area montana del Piancavallo".



PROPOSTE CULINARIE ANCHE DAL GIAPPONE E DALLA FINLANDIA

UN PERCORSO DI SAPORI NEL REGNO DELLA CARNE

STEAM È UN RISTORANTE SPECIALIZZATO IN CARNI ALLA BRACE IN VIA MAZZINI 55, NEL CUORE DI PORDENONE

«Ci sono solo due cose che non sono mai troppo grandi: i sogni e le bistecche»: questa massima è anche la filosofia di **Andrea Pilo** e **Barbara Antonini**, co-titolari di Steam, un ristorante specializzato in carni alla brace, in via Mazzini 55, nel cuore di Pordenone. Ed è proprio l'amore, in particolare l'amore per la carne, il fil rouge che contraddistingue Steam. Amore per i viaggi che influenzano le proposte culinarie della cucina - si va dall'Italia fino al Giappone, passando per Spagna, Masuria, Irlanda e Finlandia -, e amore come esperienza unica che i clienti potranno vivere assaporando un menù speciale, un vero e proprio percorso di sapori e abbinamenti in grado di far innamorare chiunque.

«Sia io che il mio compagno arriviamo dalla ristorazione - commenta Barbara Antonini -. Andrea ha lavorato in diversi locali e io amo definirmi "figlia d'arte" della ristorazione. Entrambi siamo legati da una grande passione per questo mestiere e, in particolar modo, della carne alla brace ed è per questo che abbiamo deciso di specializzarci in questo settore, rispondendo anche ad una richiesta del mercato: aprire questo genere di locale in centro a Pordenone, per l'esattezza in una bellissima villa ristrutturata».

Steam, steak house al 100% italiana, apre le porte il 27 settembre 2018 anche grazie un importante supporto, la concessione di un contributo da parte della Regione Friuli Venezia Giulia, a sostegno del progetto POR



Andrea Pilo e Barbara Antonini, co-titolari di Steam

FESR 2014 2020, il programma operativo regionale di investimenti a favore della crescita e dell'occupazione.

Il fulcro della cucina è Jospers®, lo speciale barbecue a carbone vegetale realizzato esclusivamente per la cottura della carne che viene utilizzato

nelle cucine più famose al mondo, come ad esempio a Masterchef Usa. Il ristorante propone principalmente costate e fiorentine provenienti da tutto il mondo; i cuochi, inoltre, dedicano particolare attenzione alla creazione di antipasti, primi e dessert preparati con materie prime di elevata qualità.

Steam è aperto tutti i giorni dalle 18 alle 00.30, il sabato e la domenica anche dalle 12 alle 14.30 ed è chiuso nella giornata di martedì; effettua anche consegna a domicilio. Oltre alle due ampie sale, il ristorante vanta anche una grande veranda climatizzata in vetro, un piccolo spazio all'aperto e un salottino arredato con divani in stile Chesterfield dedicato a chi invece vuole prendere un aperitivo o

per un rilassante dopocena.

Nel 2020 Steam riceve un riconoscimento di "ristorante garantito Braciamiancora". «Si tratta di un traguardo davvero importante per noi, che attesta e certifica l'elevata qualità dei nostri prodotti, frutto di una costante e stretta sinergia con maggiori fornitori del territorio - prosegue Barbara Antonini -. Per chi è un appassionato della carne alla brace Braciamiancora è come la Guida Michelin delle bracerie». **Giada Marangone**

DEL BEN A FONTANAFREDDA

DAL LATTE DEL TERRITORIO I MIGLIORI FORMAGGI

Due sorelle, stesso amore per il territorio, stessa passione imprenditoriale, stesso impegno per la qualità. Si chiamano **Linda** e **Veronica Del Ben**, rispettivamente classe 1984 e 1989, nate e cresciute a Fontanafredda, e sono la nuova anima dell'omonima azienda di formaggi.

Una storia di famiglia che nasce nel 1988 quando papà Gioacchino, casaro, e zio Luciano aprono l'attività di stagionatura e vendita di formaggi.

Linda, laureata in economia e commercio, segue la parte amministrativa e anche il marketing, gli eventi e la comunicazione social: "fin da piccola - ricorda - avevo la passione di affiancare il papà nei conti della domenica." Veronica invece è laureata in Comunicazione e pubblicità ma, oltre a gestire tutta la parte di grafica e packaging, segue l'attività del caseificio e le vendite dello spaccio.

Il 2012 è l'anno della svolta per l'azienda in cui lavorano anche i due figli di Luciano, Alessio e Luca: Del Ben formaggi acquisisce la storica Latteria d'Aviano dando così completezza all'intera filiera con produzione, stagionatura, affinamento e commercio.

"Raccogliamo il latte del territorio grazie alla stretta collaborazione con gli allevatori della provincia di Pordenone. Il nostro impegno più grande - spiegano Linda e Veronica - è quello di valorizzare la qualità del prodotto: l'Italia è uno dei migliori produttori di formaggio al mondo e la cultura casearia va preservata puntando non sui volumi, non sulla standardizzazione o sul prezzo, ma sulla qualità, esattamente come succede nel mondo del vino dove le persone sono disposte a spendere per bere bene."

Oggi l'azienda continua a crescere con 15 addetti e una o due nuove assunzioni ogni anno: lavora 40 quintali di latte vaccino al giorno più latte di bufala e di capra con una gamma di oltre 60 prodotti dai freschissimi agli stagionati: "distribuiamo in regione e nel Veneto orientale nel canale horeca, nel dettaglio specializzato e anche nella grande distribuzione quando troviamo aziende che siano attente a valorizzare i prodotti e le realtà del territorio."

"Abbiamo dato un taglio giovane e innovativo alla comunicazione: osserviamo il mercato per soddisfare le esigenze dei clienti pur restando fedeli alla tradizione." L'azienda è molto attiva su web e social e organizza degustazioni con l'obiettivo di valorizzare il formaggio e le produzioni particolari come mozzarella di latte di bufala, burrata, formaggio sottopaglia, sottovinaccia, o quello al tabacco abbinato al cioccolato. **Francesca Gatti**



GIOVANE IMPRENDITORE / ANDREA MONTINA

MONTBEL, QUALITÀ E DESIGN DEL LEGNO

Selezione accurata del legno, controlli di qualità e velocità della consegna. Sono alcune delle caratteristiche che contraddistinguono la Montbel di Manzano, tra le aziende artigianali Made in Italy leader nel mercato internazionale delle sedute (www.montbel.it). L'azienda, che ha recentemente celebrato i sessant'anni di attività dalla fondazione ad opera di **Silvano Montina**, apre le porte alla terza generazione.

Da nonno **Silvano**, ai figli **Manuela** e **Stefano** e oggi ai nipoti **Andrea** e **Simona**.

Andrea, che ha ventisei anni, fa il suo ingresso nell'impresa di famiglia un paio di anni fa, quando ne aveva ventiquattro, ma ha vissuto l'azienda fin da piccolo, praticamente "da quando sono nato". Dopo gli studi in ragioneria e all'Università di Udine, dove sta per concludere il corso di laurea in Relazioni Pubbliche, fa il suo ingresso ufficiale nell'attività familiare.

Quali sono state le prime difficoltà? "All'inizio - spiega - è stato più difficile capire tutte le dinamiche di produzione della filiera interna. Era importante capire tutti i passaggi che portano dalla materia prima al prodotto finito". Dinamiche di produzione complesse e caratterizzate da minuziosa cura in ogni fase di lavorazione. Ma le soddisfazioni non sono tardate ad arrivare. "Trovo soddisfazione nel risolvere i piccoli problemi di ogni giorno". E sicuramente continui riconoscimenti professionali per l'azienda manzanese arrivano con la conferma delle sedute Montbel da

parte di grandi hotel importanti come Hilton, Sheraton, Marriot, Hyatt e hotel Bulgari di Londra e Dubai.

Montbel opera sia nel settore alberghiero che nel contract e nello sviluppo navale.

Nel mercato prettamente "contract", l'azienda è presente in più di 50 paesi al mondo con le sue sedute di eccellenza. Tra i mercati più promettenti ci sono gli Stati Uniti e l'Europa. Sedute firmate Montbel si

trovano da Dubai a Cannes, da Miami a Oslo, dall'Oman a Las Vegas. Da diversi anni infatti propone al mercato internazionale delle collezioni proprie caratterizzate dalla qualità delle finiture, dall'ampia gamma di colori e tessuti per la tappezzeria e l'utilizzo di strutture estremamente solide, in legno massello, ma dal design elegante e contemporaneo.

Montbel rappresenta un vero e proprio esempio di maestria artigiana del Made in Italy,

con uno sviluppo internazionale importante. Infatti registra una crescita media di fatturato del 25% negli ultimi anni, di cui il 90% dovuto all'export. L'interesse internazionale è dovuto all'alta qualità delle materie prime lavorate con una pluriennale esperienza, al design curato nel dettaglio. Offre inoltre estrema flessibilità nella personalizzazione dei prodotti con una vastissima gamma di finiture, colori, dimensioni e versioni (1.600.000 diversi abbinamenti possibili) e nella velocità di consegna.

Mara Bon



Andrea Montina, a sinistra, a Bruxelles, alla consegna dell'attentato di un corso di Confindustria.

GIOVANE IMPRENDITORE / JURI GANZINI

FRIULKIWI, IL FRUTTO CHE CONQUISTA

Una proficua attività che va avanti dal 1984 quella targata Friulkiwi, Cooperativa Produttori di Actinidia del Friuli-Venezia-Giulia, con sede a Rauscedo, forte oggi di ben 130 associati: si tratta della struttura più importante in Regione per quanto riguarda l'actinidia. Friulkiwi vanta una capacità di conservazione di 6 mila 200 tonnellate in 35 celle frigorifere ed una capacità lavorativa giornaliera di 70 tonnellate

(con selezionatrice elettronica computerizzata a peso), oltre a dedicare massima attenzione alle tecniche di coltivazione affinché esse possano garantire al consumatore un frutto naturale. Le varietà coltivate sono Hayward (polpa verde) e la Soreli (polpa gialla). Alimento preferito da grandi

e piccini, il kiwi è un frutto di largo consumo ed ha tantissime proprietà benefiche, molto indicate per la salute. Possiede un contenuto molto alto di vitamina C, superiore addirittura al limone, all'arancia e al peperone. Ma non solo: è ricco anche di potassio e vitamina E, Rame, ferro e vitamina C, che combinate insieme, conferiscono al kiwi caratteristiche antisettiche e antianemiche. Notevole è anche la presenza di minerali.

"La nostra attenzione è focalizzata - spiega il Presidente della Friulkiwi, **Juri Ganzini** - sulla ricerca universitaria, con cui collaboriamo, e siamo orientati a trovare soluzioni per contrastare le fitopatie in campo che nelle ultime stagioni hanno ridotto in modo significativo le produzioni".

Il frutto prodotto in Friuli si caratterizza per le basse rese che danno un prodotto più conservabile e buono da mangiare. Nel passato sono stati usati antagonisti naturali per la metcalfa, oggi si inizia ad impiegarli contro la cimice asiatica.

Ad assicurare la professionalità degli associati è la presenza costante di un tecnico che porta al produttore tutte le novità e gli aggiornamenti necessari al miglioramento della procedura di coltivazione, provvedendo nel contempo al controllo della qualità ed al monitoraggio delle pratiche agricole previste dalla certificazione Globalgap, continua il Presidente.

Da ormai diversi anni la Cooperativa ha indirizzato la sua commercializzazione verso le destinazioni oltremare, al di fuori dell'Europa, privilegiando la destinazione del Nord America e dell'Australia con una quota export pari al 95 per cento (in FVG e in Italia non sono presenti): nordAmerica e Australia/Nuova Zelanda.

Progetti per il futuro? Dall'incremento delle superfici, concedendo a nuovi e vecchi soci piante di actinidia a titolo gratuito, per la messa a dimora di nuovi impianti al consolidamento delle produzioni esistenti trovando soluzioni alle fitopatie esistenti passando per l'ampliamento dei mercati di riferimento all'Asia dove il frutto è apprezzato e richiesto.

Irene Giurovich



IMPRENDITORE STRANIERO / MANDEEP KUMAR CHUMBER

RISTORANTE HIMALAYA, SAPORI INDIANI

Affabile, cortese, sempre sorridente, parla della sua attività con orgoglio e senza nascondere la soddisfazione, ma ne ha pieno diritto. **Mandeep Kumar Chumber**, nato a Jalandhar, città dello stato del Punjab, nell'India settentrionale, all'età di soli 32 anni dirige con sicuro piglio d'imprenditore il suo ristorante, "Himalaya", in via Superiore 75 a Udine, dove impiega quattro dipendenti, tutti suoi connazionali, tra i quali uno chef esperto. "Questo è l'unico vero ristorante etnico indiano nel centro di Udine", afferma subito il titolare.

Mandeep è approdato in Italia nel 2004, per ricongiungimento familiare, al seguito di papà Naranjan Lal (arrivato nel 1998) e di mamma Rajkumari, insieme con suo fratello Rajinder. Oggi è sposato con la connazionale Deepika ed è padre di un bimbo di un anno e mezzo, Michael. Mandeep non è nato in Italia, ma parla la sua lingua d'adozione in modo impeccabile e subito ricorda che i suoi genitori sono diventati "cittadini italiani" a tutti gli effetti. "Come famiglia ci siamo stabiliti a Pradipozzo, frazione di Portogruaro - fa sapere il giovane ristoratore -, e tuttora abitiamo in questo piccolo paese, dove ci siamo sempre trovati benissimo". È da Portogruaro, dunque, che Mandeep giunge a Udine per fondare, nel maggio del 2018, il suo "Himalaya" nel borgo storico a ridosso di porta Villalta, non lontano

dal centro studi. Il ristorante conta 40 coperti, suddivisi in due salette linde e ben arredate..

"Oggi la clientela è quasi tutta composta da italiani - annota Mandeep -, ma anche gli indiani che risiedono in Friuli, con i quali ho ottimi rapporti, vengono da me per gustare qualche piatto di casa loro fatto a regola d'arte. Tra questi anche alcuni ingegneri impiegati da un'importante ditta locale, che tornano spesso qui in occasione di pranzi e cene". L'ottima fama dell'Himalaya si è già sparsa anche fuori Udine, tanto che numerosi clienti provengono da paesi e cittadine della provincia.

Mandeep mantiene un forte legame con la terra d'origine, e questo si legge sia nello stile garbato della sua ospitalità, sia nelle pagine di un menù molto vario (ci sono anche proposte per vegetariani e vegani), ma davvero ricco di piatti tradizionali. Dal Pollo Tandoori cotto nel forno Tandoor al riso Biryani, dai piatti con Masala al pane Naan, dal Chai (tè indiano) alle birre del subcontinente (come King Fisher, Kamasutra e Cobra): tutto parla di genuinità e tipicità. "Il ristorante Himalaya è aperto tutti i giorni (lunedì escluso) dalle 11.30 alle 14.30 e dalle 18.30 alle 22. Gradite le prenotazioni (meglio il giorno prima), telefonando ai numeri: 0432 476627 o 3926060606.

Alberto Rochira



IMPRENDITORE STRANIERO / GISELE MAYEMBE TSHILEMBA

DAL CONGO AL DREAM BAR

Il Dream bar di Pordenone si trova in via Villanova Di Sotto ed è gestito da qualche tempo da **Gisele Mayembe Tshilemba**, un'imprenditrice straniera che da molto tempo risiede in Italia. La sua attività non è presente da tanto sul mercato, come racconta la donna che appare comunque orientata ad un rilancio e a una valorizzazione dell'attività. Sul profilo Facebook dell'esercizio si può vedere che il Dream bar ha compiuto un anno lo scorso 20 dicembre. A seguire troviamo un po' di foto del locale, arredato sui toni del bianco e del rosa, e poi soprattutto

immagini di clienti che festeggiano, mangiano, bevono e, in alcuni casi, ballano. Facciamo un po' di conoscenza con l'imprenditrice e il suo locale.

Da quanto tempo ha aperto il Dream bar?

Siamo aperti da un anno e due mesi ma vivo in Italia da quasi venti anni.

Ha sempre vissuto a Pordenone?

Tra Padova e Pordenone.

Che tipo di bar gestisce?

Facciamo soprattutto panini e qualche serata. Due volte al mese, in particolare, organizziamo una serata con la musica ma solo fino a mezzanotte, così i vicini non vengono disturbati.

Di che paese è originaria?

Sono di nazionalità congolese.

Come è arrivata in Italia?

Sono venuta a Padova perché mio papà lavorava per una compagnia italiana e quindi si è trasferito qui. A Padova c'era già la famiglia di mia madre. Poi mio padre ha trovato un altro lavoro, stavolta a Pordenone, e ci siamo trasferiti.

Come ha iniziato la sua carriera di imprenditrice? Ha sempre lavorato nello stesso campo in cui opera oggi?

Ho sempre voluto avere una mia piccola attività. Ho frequentato la scuola alberghiera e poi mi sono messa in proprio con un mestiere che già conoscevo.

Ha frequentato le scuole a Pordenone?

Sì, ad Aviano.

Ha altri progetti per il futuro? Magari un ingrandimento dei locali o nuovi servizi?

Vorrei iniziare a organizzare una serata particolare ogni venerdì, a partire dal prossimo mese, sempre con la musica e preparando ogni volta qualcosa di diverso da mangiare. Devo cercare di rivitalizzare il locale dato che, purtroppo, si trova in una zona un po' svantaggiata. Il bar si trova quasi in zona industriale, molto lontano dal centro. Dobbiamo farci conoscere".

Per tutti gli interessati il Dream bar è aperto dal lunedì al sabato dalle 06:30 alle 13:30 e dalle 15:30 in poi al pomeriggio. Tutte le indicazioni relative alle prossime serate del Dream bar saranno reperibili sul suo profilo Facebook.

Emanuela Masseria





IL RISTORANTE DEL MESE / AL CURTIF DI CORDENONS

DALLA CARNE AL FRICO, QUALITÀ E TRADIZIONE

LA STORIA DELL'AZIENDA DI FAMIGLIA E LA PASSIONE DIETRO AI FORNELLI
CONVIVONO IN UNA CASA COLONICA DI FINE OTTOCENTO

» MARCO BALLICO

In una casa colonica di fine Ottocento a Cordenons si incontrano la tradizione di mamma **Giuseppina** (per tutti Pina) e l'innovazione di **Michela**, la moglie. **Luca Fantuz**, titolare dell'osteria Al Curtif ("cortile" in dialetto cordenonese), racconta con passione la storia dell'azienda di famiglia, avviata dai genitori **Onorio Fantuz** e **Giuseppina Lazzaro** e arrivata nel 2019 al traguardo dei trent'anni.

«Papà e mamma avevano un bar, Al Cristo, e fin da piccolo ho vissuto la realtà dietro al bancone - racconta Luca -. Ho quindi fatto la scuola alberghiera Irfop a Piano d'Arta e poco a poco ho iniziato a dare una mano. Tanto più dopo che, era il 1982, i miei genitori avviarono, chiamandola appunto Curtif, una frasca aperta inizialmente solo per il periodo estivo. Si mangiavano grigliate, era solo un esperimento, ma la proposta funzionò».

Nel 1989 i Fantuz chiusero Al Cristo e unirono il bar alla frasca. Un'opera di ristrutturazione dei locali diede quindi inizio alla storia moderna del

**LUCA FANTUZ È IL TITOLARE.
AI FORNELLI CI SONO LA MOGLIE
MICHELA (L'INNOVAZIONE) E LA
MAMMA GIUSEPPINA (PER TUTTI
PINA)**

Curtif, nella forma di osteria così come oggi la clientela la conosce. «Siamo via via cresciuti - spiega ancora Luca -, abbiamo introdotto la ristorazione a pranzo, messo in menù piatti nuovi, arricchito la carta dei vini». Tutto questo mentre negli anni i genitori vanno in pensione e Luca, che è ufficialmente il titolare dal 1993 (anno in cui diventa sommelier), si sposa con Michela, pronta a lasciare il lavoro d'ufficio per dedicarsi a tempo pieno alla cucina.

«Lei oggi è la cuoca e condivide i fornelli con la mamma, che continua a dare i suoi preziosi consigli». Immane, per chi frequenta il Curtif, l'assaggio del frico. Un piatto speciale, frutto della qualità del Montasio locale, che sarà tra l'altro protagonista il prossimo aprile (il 18 e 19) al Salotto dell'Asparago di Cordenons. «Il frico lo facciamo in varie maniere, quindi anche con l'asparago, e in tutti i mesi dell'anno, è il nostro biglietto da visita».

Ma al Curtif si mangiano anche salumi tipici, paste fatte in casa, carni alla griglia, «dal Pata negra alla Fassona piemontese», con «la massima attenzione al rispetto delle stagioni». Il cliente tipo? «A pranzo, anche con lo "smart menù" dal martedì al venerdì, molte persone che lavorano. Nel fine settimana arrivano le famiglie». L'osteria osserva il turno di riposo domenica sera e lunedì. Gli orari d'apertura seguono il ritmo del pranzo e della cena, è gradita la prenotazione (0434/931038). I coperti sono una cinquantina all'interno e altrettanti all'esterno. **Marco Ballico**

L'OSTERIA DEL MESE

LE CLANFE, TRADIZIONE ED ESTRO IN CUCINA



Mauro, Silvia,
Gianluca e Nicola

Secondo lo storico vocabolario friulano del Pirone, la "clanfe" è una "spranga di ferro ripiegata a squadra ai due capi che serve a collegare armature di travi, di tavoloni e simili". Per questo, nel post terremoto regionale, è diventata simbolo di sicurezza edile, ma per **Silvia Ellero**, **Mauro Verona**, **Nicola** e **Gianluca** ha assunto il significato del "collegare le persone", dello "stare bene insieme" e, perciò, nel maggio del 2016, l'hanno scelta come nome della loro osteria con cucina.

E tutto tiene, in effetti, poiché il locale di Carpeneto di Pozzuolo del Friuli (in piazza del Consiglio 5), fuori e dentro, ha tutto l'aspetto di un'antica casa tipica friulana: accogliente, ben ristrutturata e arredata con un curato stile vintage, ma elegante al tempo stesso. Il vino della casa proviene dai Colli Orientali del Friuli e anche un'ampia offerta di bottiglie ha la stessa provenienza con uno sguardo attento rivolto pure alle cantine del Collio che vengono visitate personalmente dai titolari. Non mancano, in abbinata, i tipici piatti friulani, i salumi e i formaggi del territorio lavorati e confezionati da artigiani di fiducia.

Ma, Mauro, regista dei fornelli e factotum in cucina, per le sue esperienze lavorative passate, ha una vera e propria passione per il pesce e, a chi per pranzo o cena, si siede ai tavoli dei suoi 35 coperti (durante la bella stagione si può anche ristorarsi nel giardino esterno) propone il baccalà (sempre) e molti piatti dal sapore marinaro.

La gentilezza e la competenza di Nicola e Gianluca, dietro il bancone e tra i tavoli, sanno mettere tutti a proprio agio.

La "Clanfe" è chiusa solo il lunedì.

Negli altri giorni della settimana, l'orario di apertura è sempre lo stesso: dalle 10.00 alle 15.00 e dalle 17.00 alle 24.00.

Per informazioni e prenotazioni (consigliate): 335.1035234.

Adriano Del Fabro

BEER ATTRACTION A RIMINI

DONNE DELLA BIRRA, DUE FRIULANE AI VERTICI



Matilde Masotti

L'imprenditoria friulana, e in particolare quella femminile, ha saputo farsi onore a Beer Attraction - la maggiore fiera a livello nazionale per il settore birrario, a Rimini dal 15 al 17 febbraio. Su sei imprenditrici che hanno ricevuto il premio nazionale "Le donne della birra", promosso dall'omonima associazione come riconoscimento al lavoro di publican e distributrici, due

sono udinesi: **Matilde Masotti** della Birreria Brasserie di Tricesimo, che viaggia verso il venticinquesimo anno di attività; e **Francesca Fagotto**, che tre anni fa ha ideato a Cussignacco la "Casetta della birra artigianale" - che ora conta anche un punto vendita in centro a Udine, primo esempio di distribuzione automatizzata nel segmento. "Sicuramente è una grande soddisfazione - ha affermato Matilde - che premia gli sforzi non solo miei, ma anche di tutto lo staff, per offrire ai clienti un'accurata selezione di birre sia nazionali che estere e un servizio attento alle esigenze e gusti di ognuno". "Sono onorata per questo premio perché è il riconoscimento di un'idea imprenditoriale innovativa e femminile in un settore prettamente maschile - ha commentato Francesca -, nonché uno stimolo ad andare avanti e fare sempre meglio".

Anche sul fronte dei premi ai birrifici il Friuli è stato presente con l'ormai inossidabile Foglie d'Erba: il birrifico artigianale di Forni di Sopra si è infatti guadagnato la menzione d'onore per la golden ale Haraban, il secondo posto di categoria per la poter Hot night at the Village e per la Hot Night at the Village Breakfast Edition, e il primo posto per la ipa Foglie di Tè, con l'aggiunta di tè giapponese matcha. Una birra pensata per esaltare l'umami (il cosiddetto "quinto sapore", identificabile con la sapidità) e rispetto alla quale il birraio **Gino Perissutti** afferma di essere semplicemente orgoglioso e soddisfatto.

Chiara Andreola

IL PROGETTO #IOPENSOPPOSITIVO

A SCUOLA DI FINANZA

CINQUE STUDENTI DELLA REGIONE SI SONO AGGIUDICATI I POSTI PER UNA TRE GIORNI INTENSIVA ALLA WINTER SCHOOL DI ROMA

Su 20 posti per studenti da tutta Italia, ben cinque se li sono aggiudicati quelli del Friuli Venezia Giulia, vincendo una tre-giorni intensiva alla Winter School di Roma nell'ambito del progetto #iopensopositivo, dove approfondire i temi dell'educazione finanziaria. **Cecilia Nadalini** del Liceo classico Stellini, **Carlo Novello** del liceo scientifico Marinelli, **Luca Morandini**, **Paola Mulligh** e **Valentina Fabbro**, dell'Istituto Tecnico Deganutti, sono risultati tra i migliori a livello nazionale al test in educazione finanziaria dello speciale percorso informativo e formativo, promosso in regione dalla Camera di Commercio di Pordenone-Udine, voluto dal Ministero dello sviluppo economico e Unioncamere, in collaborazione con il Comitato per la programmazione e il coordinamento delle attività di educazione finanziaria. Il progetto si propone appunto di diffondere in modo innovativo le conoscenze finanziarie tra i giovani studenti che frequentano i tre anni conclusivi della scuola secondaria di secondo grado e lo scorso ottobre c'era stata la tappa udinese in Sala Valduga, dove gli studenti hanno partecipato a una lezione e a un test interattivo e avviato il percorso formativo. Da lì sono stati poi selezionati i migliori risultati a livello italiano, per far parte della Winter School all'Universitas Mercatorum.

IL PROGETTO DIFFONDE LE CONOSCENZE FINANZIARIE TRA I GIOVANI STUDENTI CHE FREQUENTANO I TRE ANNI CONCLUSIVI DELLA SCUOLA SECONDARIA DI SECONDO GRADO

I ragazzi sono stati informati sulla necessità di possedere una corretta percezione delle proprie risorse economiche e di rinforzare la consapevolezza delle difficoltà e dei rischi quando si intraprendono investimenti e si avviano iniziative di micro imprenditorialità. L'adesione al progetto e alla piattaforma di gioco-test www.iopensopositivo.eu è stata capillare su tutto il territorio italiano. Sono stati incontrati oltre 1.500 studenti del triennio finale delle scuole superiori, da Udine a Catania, passando per Brescia, Firenze e Bari. L'iniziativa finale di 3 giorni ha visto coinvolti gli studenti in lezioni con docenti dell'Universitas Mercatorum e sono stati inoltre invitati giovani startupper che hanno testimoniato la propria esperienza di imprenditorialità.

ATTESTARE LE COMPETENZE

UN FOCUS GROUP SULLA MECCATRONICA

Un percorso di attestazione delle competenze nel settore della meccatronica. L'importante progetto, promosso grazie a un protocollo di collaborazione tra Unioncamere e Federmeccanica, ha preso avvio con un primo focus group con le scuole, organizzato dalla Camera di Commercio Pn-Ud agli inizi di febbraio. Il protocollo mira proprio a creare un sistema di qualità per l'alternanza e nell'ambito di quel protocollo i due enti si sono impegnati a mettere a punto un sistema di attestazione delle competenze acquisite in ambienti non formali e informali.



Durante l'incontro a Udine erano presenti il professor **Salatin** preside dello IusVe, **Marco Damiano** per Unioncamere, con **Sabrina de Santis** e **Francesca Brudaglio**, che hanno presentato agli istituti scolastici specializzati in percorsi con competenze della meccatronica il modello sperimentale che si sta mettendo a punto. Erano presenti anche i rappresentanti di Unindustria Pordenone e Confindustria Udine.

Per le imprese, il vantaggio dell'iniziativa sarà rafforzare il ruolo aziendale nella costruzione del percorso formativo, migliorare e semplificare le politiche di recruiting, mentre per le scuole accrescere il successo formativo e agevolare gli studenti nei processi di avvicinamento al lavoro.

Prossimo passaggio sarà la presentazione della piattaforma a un gruppo di imprese del territorio e l'avvio della sperimentazione nelle scuole.

A gestire a livello locale la procedura di attestazione sarà la Cciaa.

CONCENTRO

POSITIVO IL BILANCIO DEI CORSI



È più che positivo il bilancio dei seminari formativi organizzati da ConCentro, l'azienda speciale della Cciaa di Pordenone - Udine nell'ambito del progetto ministeriale del Comune di Pordenone "Pordenone 2020: una città per tutti".

I primi incontri avevano come focus le competenze distintive necessarie all'impresa e l'utilizzo del Business Model Canvas per riorientare il business aziendale. **Martina Lunardelli**, interprete a Pordenone, corsista, «quella di partecipare è stata una decisione fruttuosa di cui sono molto soddisfatta: i docenti si sono rivelati professionisti di grande spessore, in grado di trasmettere molta energia e conoscenza attraverso il confronto e il dialogo». Per **Chiara Bonel** «l'iniziativa è molto stimolante ed utile perché diretta da docenti dotati di grande carisma e competenza e perché, in un tempo breve ma esaustivo, fornisce nozioni e strumenti utili che ogni partecipante può subito mettere in atto nella propria attività lavorativa. Permette poi di entrare in contatto con diverse realtà della provincia creando network e ottimi spunti di confronto».

Maria Luisa Verardo ritiene l'esperienza «estremamente interessante e sicuramente auspicabile di un approfondimento, lodevole l'attività dei relatori che è stata coinvolgente e frizzante nei tempi».

Questa l'agenda dei prossimi corsi:

Sicurezza delle informazioni: i nostri dati - personali e aziendali - sono al sicuro? - 4 marzo;

Opportunità 4.0: progetti evolutivi per le piccole imprese - 11 marzo;

Intelligenza artificiale: impatti sulla vita del cittadino e delle piccole realtà aziendali - 25 marzo.

Per informazioni più dettagliate è possibile contattare lo 0434.381602 o scrivere a formazione@pn.camcom.it

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
I.TER Società consortile a r.l.
tel. 0432 273245
ricercaeformazione@ud.camcom.it
www.ud.camcom.it
facebook: @cciaaudformazione

ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!

UDINE

UDINE

CORSI COMMERCIALI

GDPR: DALLA TEORIA ALLA PRATICA

Data: dal 20 febbraio 2020
Durata: 6 ore
Costo: 125 €

TIME MANAGEMENT PER DONNE CHE LAVORANO

Data: dal 2 marzo 2020
Durata: 13 ore
Costo: 165 €

IL BUDGET DI CASSA: pianificare per evitare crisi di liquidità

Data: dal 4 marzo 2020
Durata: 12 ore
Costo: 150 €

LE CHIAVI PER PARLARE IN PUBBLICO CON SUCCESSO

Data: 10 marzo 2020
Durata: 3 ore
Costo: 65 €

CORSI FINANZIATI



MULTI ED OMNI-CHANNEL RETAILING: STRATEGIA E OPERATIVITÀ PER INNOVARE LA VENDITA

Data: 30 marzo 2020
Durata: 72 ore
Costo: gratuito



SVILUPPARE STRATEGIE DI MARKETING AGRO-ALIMENTARE

Data: 04 marzo 2020
Durata: 24 ore
Costo: gratuito per gli aventi diritto

LA RUBRICA SUI SERVIZI CAMERALI: FOCUS SUL REGISTRO DELLE IMPRESE

CNS, LA CARTA MULTISERVIZI

LO STRUMENTO PERMETTE DI APPORRE LA FIRMA DIGITALE AI DOCUMENTI
SI PUÒ AVERE ACCESSO A TANTI SERVIZI DELLA PA SENZA MUOVERSI DA CASA

Dotarsi della Carta nazionale dei servizi (Cns) con firma digitale non significa solo adempiere a un prevalente obbligo di legge ma per le aziende di un indispensabile strumento di lavoro. La Cns, infatti, non serve solamente ad apporre digitalmente una firma su documenti informatici, ma rende immediato l'accesso a innumerevoli servizi offerti dalle Pubbliche amministrazioni. Ottenere il dispositivo per la firma digitale è semplicissimo: la Camera di commercio di Pordenone-Udine, nelle rispettive sedi, dispone di uffici preposti che, previo appuntamento, emettono i dispositivi necessari e forniscono ai richiedenti tutte le informazioni utili per il loro utilizzo. Gli utenti devono rivolgersi all'ufficio Registro Imprese delle due sedi di Pordenone e Udine, ricordandosi solo di prenotare l'appuntamento tramite il sito camerale e portando con sé i documenti richiesti e lo smartphone. È possibile anche richiedere l'appuntamento urgente, con i costi indicati sul sito, per particolari esigenze.

Sono due gli strumenti che le aziende possono utilizzare: uno in formato tessera "smart card" che necessita di un lettore, e uno in formato chiavetta Usb "Token". Sono molte le aziende che prediligono quest'ultimo strumento, consigliato anche dagli operatori della Cciaa: la chiavetta può infatti essere portata dovunque. Quelle di ultima generazione, in particolare, danno un'ulteriore possibilità: scaricando una app permettono di firmare i documenti digitali anche con il telefono semplicemente avendo con sé la chiavetta che si collegherà in modalità Bluetooth al dispositivo. Addio dunque a carta e penna: digitando il Pin i documenti vengono sottoscritti digitalmente.



Come detto, la firma digitale non è l'unico servizio garantito: grazie alla Cns le imprese possono accedere gratuitamente al portale Cassetto digitale dell'imprenditore dal quale si possono scaricare gratuitamente i documenti ufficiali della propria impresa. Non solo: nel cassetto digitale dell'imprenditore i documenti sono disponibili anche in inglese, utili per chi vuole attivare contatti con l'estero. Per chi ha già rapporti oltreconfine la Cns diventa fondamentale visto che da giugno dell'anno scorso, le

SONO DUE GLI STRUMENTI CHE LE AZIENDE POSSONO UTILIZZARE: UNO IN FORMATO TESSERA "SMART CARD" CHE NECESSITA DI UN LETTORE, E UNO IN FORMATO CHIAVETTA USB "TOKEN"

pratiche vanno spedite solo in modalità telematica. Accesso gratuito anche al Cassetto fiscale dell'Agenzia delle entrate per consultare, ad esempio, le fatture elettroniche emesse. L'imprenditore potrà utilizzare la Cns anche per consultare dal portale dell'Inps i dati relativi ai versamenti dei contributi oppure, accedendo al portale regionale Sesamo, visionare la propria cartella clinica. Un servizio, in definitiva, che garantisce la sottoscrizione di qualsiasi documento e l'accesso agli uffici pubblici senza muoversi da casa. [Anna Casasola](#)



LA RIVOLUZIONE
**ADDIO CARTA,
A PARTIRE
DAL PRIMO APRILE**



Nei prossimi mesi il Registro Imprese di Pordenone-Udine avvierà il completamento della digitalizzazione nella tenuta e gestione del Registro. Sarà superato il "Modello procura speciale cartaceo", ossia l'incarico all'intermediario per la presentazione delle pratiche telematiche, sottoscritto con la modalità della firma autografa e con allegata copia del documento di identità del firmatario. Il superamento del "Modello procura speciale cartaceo" sarà graduale, secondo un calendario indicato anche sui siti territoriali della Cciaa (link da www.pnud.camcom.it). Per il deposito bilanci e situazioni patrimoniali il modello cartaceo non sarà più ammesso dal primo aprile prossimo, per le pratiche di società e altri enti collettivi iscritti al registro imprese dal 1° ottobre, mentre per le pratiche di imprese individuali e altri soggetti Rea a eccezione della domanda di cancellazione dal 1° aprile 2021. Dalle date indicate, dunque, i soggetti obbligati o legittimati alla presentazione delle pratiche telematiche dovranno sottoscrivere esclusivamente con propria firma digitale la modulistica. Sui siti camerale, alla voce "Firma digitale", ci sono tutte le informazioni necessarie per richiedere il rilascio dei dispositivi di firma, per chi ancora non li avesse.

Il superamento del "Modello cartaceo" consentirà di dare anche completa attuazione all'articolo 31 della legge 340 del 2000, che richiede la firma digitale del soggetto obbligato o legittimato alla presentazione delle domande e delle denunce presentate telematicamente. Tuttavia non verrà meno l'attività degli intermediari: continueranno a predisporre e inviare le pratiche telematiche, che però dovranno essere sottoscritte con firma digitale dell'obbligato o legittimato.

OPPORTUNITÀ PER L'ESTERO

FEBBRAIO	PROGETTO MIRABILIA - Udine 24 febbraio 2020 Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
MARZO	FUTUREBUILD MATCHMAKING 2020 - EEN - Londra (REGNO UNITO) 04 marzo 2020 Energia Sostenibilità, Meccanica Elettronica, Altro (servizi)
	SEMINARIO SUI PAGAMENTI INTERNAZIONALI: FOCUS LETTERE DI CREDITO - Pordenone 05 marzo 2020 Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	INCONTRI BILATERALI BUSINESS TO BLUE (B2BLUE) - EEN - Ferrara 06 marzo 2020 Food&Wine, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Turismo, Altro (mobilità)
	VISITA GUIDATA ALLA FIERA FIMMA MADERALIA E INCONTRI B2B AL BROKERAGE EVENT - Valencia (SPAGNA) 10-11 marzo 2020 Arredo Design, Meccanica Elettronica
	EVENTO FINTECH: STRUMENTI FINANZIARI INNOVATIVI - Pordenone 19 marzo 2020 Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
APRILE	VISITA GUIDATA ALLA FIERA MIDEST - Parigi (FRANCIA) 01-02 aprile 2020 Meccanica Elettronica
	FIERA ENGINEERED PARTS & SOLUTIONS - HANNOVER MESSE - Hannover (GERMANIA) 20-24 aprile 2020 Subfornitura industriale meccanica, elettromeccanica, elettronica
MAGGIO	VISITA GUIDATA ALLA FIERA METAL SHOW & TIB - Bucarest (ROMANIA) 11-13 maggio 2020 Meccanica Elettronica
GIUGNO	VISITA GUIDATA ALLA FIERA STONE+TEC 2020 - Norimberga (GERMANIA) 17-19 giugno 2020 Arredo Design, Meccanica Elettronica
OTTOBRE	FIERA SIAL - Parigi (FRANCIA) 18-22 ottobre 2020 Prodotti per l'industria alimentare, compresi vini e bevande

Vuoi un incontro personalizzato con esperti ICE? Rivolgiti allo sportello "Export Flying Desk" presso la tua sede di riferimento e prenota un appuntamento! Nella giornata di mercoledì i funzionari saranno presenti alternativamente a Pordenone e a Udine.

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

LE IMPRESE CONTINUERANNO A RIVOLGERSI AGLI UFFICI CAMERALI DELLA SEDE TERRITORIALMENTE COMPETENTE

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

L'azienda speciale **ConCentro** e la società consortile **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!

UN PAESE AL MESE

OPPORTUNITÀ IN CROAZIA



LA RETE EEN ORGANIZZA ATTIVITÀ PER COLLABORAZIONI TRA IMPRESE A MARZO E AD APRILE FARI PUNTATI SU ZAGABRIA E DUBROVNIK



Rijeka quest'anno è la capitale della cultura 2020: centinaia i progetti sviluppati

Ogni mese UPI Economa ospiterà un focus su un Paese diverso, verso cui la rete Een-Enterprise Europe Network, di cui la Cciao è partner sul territorio, organizza attività per rendere possibili incontri e collaborazioni fra imprese e realtà economiche friulane e straniere.

IL 26 MARZO A ZAGABRIA LA CAMERA DELL'ECONOMIA DELLA CROAZIA ORGANIZZA LA TERZA EDIZIONE DELL'INTERNATIONAL MATCHMAKING EVENT AT LEAP SUMMIT"

La Croazia è il primo Paese del Focus: dal 1° gennaio al 30 giugno 2020 ha assunto - per la prima volta dalla sua adesione - la Presidenza del Consiglio dell'Unione Europea. Le priorità della presidenza croata sono incentrate su quattro direttrici: un'Europa che si sviluppa, che collega, che protegge e un'Europa influente. Il sito <https://eu2020.hr/> illustra le news, gli eventi con approfondimenti sul programma e le relative priorità. Rijeka è inoltre capitale della cultura 2020. Con una visibilità internazionale, verranno sviluppati centinaia di progetti tra 250 partner di 40 paesi.

OPPORTUNITÀ D'AFFARI.

Sono numerosi gli eventi di brokeraggio organizzati da Een per il contatto diretto tra imprenditori interessati alla ricerca di cooperazione commerciale o tecnologica nell'ambito di Fiere internazionali.

Innanzitutto il **26 marzo a Zagabria** la Camera dell'Economia della Croazia organizza la terza edizione dell'International Matchmaking Event at Leap Summit".

Leap (Learn Engage Act Progress) Summit è una delle più grandi conferenze multidisciplinari internazionali per giovani innovatori d'Europa. Sono previsti 3.500 partecipanti da oltre 40 paesi, 80 speaker coinvolti nelle argomentazioni dei focus dedicati a vari settori, tra cui l'Ue, le tecnologie digitali, startup e imprenditorialità, tecnologia verde e pulita, sviluppo sostenibile ed ecologia, nonché progetti e iniziative a impatto sociale. Possono partecipare aziende, startup, Università, Istituti di ricerca, rappresentanti di governo, cluster Investitori e studenti.

DAL 31 MARZO AL 2 APRILE A DUBROVNIK È STATA ORGANIZZATA UNA CONFERENZA INTERNAZIONALE SUL FUTURO DI RICERCA E INNOVAZIONE EUROPEE (2021-2027) E SUL PROGRAMMA HORIZON

La partecipazione è gratuita con registrazione aperta fino al 26 marzo su <https://international-b2b-leap-summit-2020.b2match.io/>.

Dal 31 marzo al 2 aprile, poi, a **Dubrovnik**, nell'ambito della settimana dell'Impresa innovativa, la Commissione europea in collaborazione con Hamag-Bicro, Agenzia croata per Pmi, innovazione e investimenti, organizza una conferenza internazionale per sensibilizzare la comunità economica sul futuro di ricerca e innovazione europee (2021-2027) e sul programma Horizon. In questo contesto si terrà il "B2B Aimatch 2020 @ Croatia: Innovative Enterprise Week 2020" con incontri d'affari aperti anche in questo caso a startup, aziende, Università, Istituti di ricerca, istituzioni, cluster e investitori. L'evento si focalizza sull'intelligenza artificiale, in particolare nei settori dell'Ict e dell'energia. Per tutte le informazioni è possibile consultare la relativa sezione del sito www.ud.camcom.it.

enterprise
europe
network

SELL OR BUY
Febbraio 2020



L'Europa alla portata della vostra impresa.

Proposte di collaborazione pervenute al punto Enterprise Europe Network - Consorzio Friend Europe direttamente da aziende estere oppure attraverso le reti ufficiali create dalla Commissione Europea, dalla banca dati POD - Partnering Opportunity Database della DG Imprese e Industria. Per una completa consultazione si rimanda alla pagina del sito www.ud.camcom.it, sezione Enterprise Europe Network.

SPAGNA: Azienda attiva nel commercio all'ingrosso di grandi volumi di liquori, alcolici, whisky con possibilità di magazzino cerca nuovi fornitori interessati ad entrare sul mercato spagnolo attraverso accordo di distribuzione. (Rif. BRES20200127001 - Febb.20)

BULGARIA: Azienda bulgara specializzata nella vendita di parti di ricambio per estrazioni minerarie, bulldozer, caricatori frontali, nonché per locomotive elettriche e carri merci, cerca fornitori di parti di ricambio e offre distribuzione. (Rif. BRBG20191219001 - Febb.20)

POLONIA: Dinamica azienda polacca produttrice di attrezzature per l'edilizia e la pittura sta per lanciare una nuova linea di prodotti e cerca un produttore di profili in alluminio tramite accordo di subfornitura. (BRPL20190731002 - Febb.20)

SVEZIA: Designer svedese nel settore matrimoni è interessato ad accordi di produzione con sartorie alta moda in Europa per confezionamento abiti da sera. (Ref. BRSE20191211001 - Febb-20)

EEN.EC.EUROPA.EU



Non ci si assume alcuna responsabilità per le informazioni incomplete e/o inesatte contenute nel presente documento, né sull'affidabilità delle aziende inserzioniste. Ulteriori informazioni e opportunità complete:

Per le imprese della provincia di Pordenone: Azienda Speciale Concorso
tel. +39 0434 381250-653 - internazionalizzazione@pn.camcom.it
www.pn.camcom.it, sezione Enterprise Europe Network

Per le imprese della provincia di Udine: I.TER
tel. +39 0432 273531-537 - progetti.info@ud.camcom.it
www.ud.camcom.it, sezione Enterprise Europe Network.

CONCORSO FOTOGRAFICO "I MAGREDI E LE RISORGIVE". CORDENONS 18 - 19 APRILE 2020
Partecipazione gratuita ed aperta a tutti nell'ambito dell'iniziativa "Il salotto dell'asparago"

PREMIO STORIE DI ALTERNANZA 2020
Presentazione domande entro il 20 aprile 2020

"INNEXTA - CONSORZIO CAMERALE CREDITO E FINANZA" E "FINTECH DIGITAL INDEX"
Servizi e strumenti tecnologici orientati alla finanza per l'impresa

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

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

PID (Punto Impresa Digitale)

- Iniziative
- Accreditamento fornitori
- Quanto sei digitale?

INDICI FOI SENZA TABACCHI
Diffusione il 16 marzo (dopo le ore 13:00)

LE IMPRESE DEVONO RIVOLGERSI AGLI UFFICI CAMERALI DELLA SEDE TERRITORIALMENTE COMPETENTE

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!

