



## A UN PASSO DALLA META

I DATI IN MIGLIORAMENTO E L'AVVIO DEI VACCINI NELLE AZIENDE  
CI AVVICINANO ALLA RIPARTENZA.  
GLI APPROFONDIMENTI DA PAG. 2 A PAG. 7

### IL FESTIVAL DELLA RESILIENZA

Pag. 2



### ECCO GLI EVENTI DELL'ESTATE

Pag. 3 e 4



### PIÙ SICURI AL LAVORO

Pag. 5



INIZIATIVE PENSATE PER LE GIOVANI GENERAZIONI

# RESILIENZA E RINASCITA PORDENONE RIPARTE

NEL WEEKEND 29 E 30 MAGGIO UN EVENTO CHE METTE INSIEME ATTIVITÀ CULTURALI E LUDICHE E VUOLE FAR DISCUTERE SUI TEMI DELL'ECONOMIA E DEL TURISMO

Pordenone riparte il 29 e 30 maggio prossimi con il Festival della Resilienza, evento in programma nella Biblioteca Civica inserito nel più ampio progetto "Pordenone 2020: una città per tutti" promosso dal Comune di Pordenone in partenariato con l'Azienda Speciale ConCentro della Camera di Commercio di Pordenone-Udine.

L'iniziativa è stata presentata in conferenza stampa alla quale ha subito offerto il suo contributo l'amministratore unico di ConCentro, **Silvano Pascolo**, che ha ringraziato quanti hanno contribuito e contribuiranno alla sua riuscita, un auspicio di continuità negli anni per il Festival, evento importante voluto con tenacia dal Comune di Pordenone al quale la Camera di Commercio ha aderito convintamente mettendo a disposizione risorse umane ed economiche. Il sindaco della città, **Alessandro Ciriani**, ha parlato di «occasione di speranza e fiducia dopo il lungo periodo di avvilimento legato al Covid e al suo carico di preoccupazioni e angoscia per i cittadini».

Il Festival è uno dei primi eventi proposti in città per incontrarsi nel rispetto delle norme anti-contagio, partecipare ad attività culturali e ludiche e discutere insieme sui temi dell'economia, della mobilità, del turismo, della cultura, della coesione e dell'inclusione sociale alla luce delle sfide future del mondo post-pandemico. Nel chiostro della biblioteca saranno presenti artisti e musicisti e l'imperdibile duo comico I Papu. In sala Degan si svolgeranno sei laboratori di robotica per bambine e bambini, ragazze e ragazzi.

Per il vicepresidente della Cciaa di Pordenone-Udine, **Michelangelo Agrusti**, il Festival «è un evento importante che incarna lo spirito del tempo, vorrei – ha detto – che d'ora in poi, proprio a partire

da questo appuntamento, archiviasimo per sempre la parola resilienza sostituendola con rinascita». Agrusti vede all'orizzonte un 2021 straordinario con effetti altrettanto straordinari legati, soprattutto, agli investimenti sulle giovani generazioni. **Guglielmina Cucci**, assessore comunale al Turismo e alle Attività produttive, prima promotrice dell'iniziativa, ha detto che l'obiettivo primario



del Festival è «favorire e stimolare l'equilibrio tra le diverse componenti della città per creare sinergia e complementarità che consentono alla comunità di ripartire, rinascere e costruire un futuro a propria dimensione con lungimiranza». Cucci ha parlato inoltre «della capacità dei pordenonesi di superare le sfide più difficili, tratto caratteriale che il Comune ritiene importante valorizzare individuando nelle diverse comunità risorse ed entusiasmo per dare vita a una città sempre più next, interconnessa, accessibile che sappia resistere e ripartire».

Secondo l'assessore alla Cultura della Regione Fvg, **Tiziana**

**Gibelli**, il Festival è una manifestazione peculiare perché include il mondo economico e sappiamo che se c'è lavoro stiamo tutti bene, diversamente no. La ripartenza – ha aggiunto con una metafora calcistica – mi fa venire alla mente il catenaccio, quello in cui si sta sempre in difesa; ma noi non vogliamo giocare in contropiede, in attesa, stiamo andando all'attacco per riappropriarci delle nostre vite e del ruolo economico di questa Regione e di questo Paese. Condivido la logica del progetto organizzato da Comune di

IL PROGETTO È IN  
PARTENARIATO CON L'AZIENDA  
SPECIALE CONCENTRO DELLA  
CAMERA DI COMMERCIO DI  
PORDENONE-UDINE

Pordenone e ConCentro – ha spiegato ancora – perché credo che la cultura sia una delle chiavi per riuscire a riaprire delle porte».

La partecipazione al pubblico è libera ma limitata ad un numero ristretto di partecipanti registrati (circa 70 persone per fascia oraria). Chi desidera esserci – diversamente potrà seguire la diretta streaming sulla pagina FB di ConCentro – dovrà obbligatoriamente prenotarsi perché i posti disponibili sono estremamente limitati. Per farlo è disponibile il calendario pubblicato sul sito [www.pordenoneresiliente.it](http://www.pordenoneresiliente.it). In caso di pioggia gli incontri si svolgeranno nel ridotto del teatro Verdi.

GLI ALTRI EVENTI DELL'ESTATE

## «COSÌ LA CITTÀ TORNERÀ VIVA»

IL SINDACO, ALESSANDRO CIRIANI, SPIEGA COME IL PIANO SICUREZZA CONSENTIRÀ ALLA GENTE DI RIAPPROPRIARSI DEGLI SPAZI ALL'APERTO

La sicurezza anti Covid ha un costo, e anche importante, ma il Comune non si tira indietro e con l'assestamento di bilancio stanziato nel 2021 gli stessi fondi per la Cultura che mise a disposizione nel 2019. Gli eventi, dunque, non si toccano, perché «occorre sostenere chi li organizza e riallenare il pubblico alla presenza in una città viva».

È il primo "piano sicurezza" a cui pensa il sindaco di Pordenone, Alessandro Ciriani, quando passa in rassegna gli impegni necessari per garantire il green pass a tutto ciò che si organizzerà in città, a partire dal Festival della Resilienza. «Un appuntamento che ha preso le mosse dal bando "periferie" di



Alessandro Ciriani

qualche tempo fa e che è stato ripensato proprio per ridare energia con questa nuova pagina che cominciamo a scrivere», racconta il primo cittadino. Attorno a questa prima data ci sono «molte altre realtà che stanno scalpitando per tornare in gioco. Una vivacità che – analizza il sindaco – trova una sponda favorevole proprio nelle norme anti Covid. Imponendo distanziamenti e la predilezione per spazi aperti, infatti, stimolano una riappropriazione della città nel suo complesso, nei suoi spazi chiusi e in quelli aperti». Tanto per esemplificare, il Teatro Verdi ha deciso di utilizzare i suoi spazi esterni per proporre spettacoli in ben 14 date. Una scelta che molto probabilmente incontrerà il favore di un pubblico in cerca di socialità sicura.

«Ogni iniziativa autorizzata – afferma il sindaco – deve rispondere a tutti i profili di sicurezza in termini di sanificazione degli spazi, controlli, biglietteria online e molto altro», dettaglia il sindaco, che spera una vita meno complicata per gli eventi che sono in programma per la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno. «Forse per

allora – ragiona – le norme anti pandemia potranno essere ulteriormente allentate e, di conseguenza, pensare di meno sull'organizzazione complessiva». E anche sui bilanci. Ciriani, da amministratore, ha in memoria tutte le cifre necessarie per la ripartenza. «All'Arena in piazza XX Settembre per garantire la programmazione di Città Estate il costo "sicurezza Covid" ammonta a 50mila euro – spiega –. E l'elenco potrebbe continuare. In linea generale, se prima una manifestazione costava diecimila euro, oggi ne costa sicuramente undicimila». Da qui la richiesta di supporto all'amministrazione da parte delle realtà in campo e la decisione del governo

della città di mantenere le contribuzioni pre Covid, risparmiando altrove. Lievitati, per altro, anche i costi dei «Punto Verde», i campi estivi per bambini e ragazzi. «Dai 79mila euro del 2019 ai 170 del 2021», specifica Ciriani.

NEL 2021 STANZIATI GLI STESSI  
FONDI PER LA CULTURA MESSI  
A DISPOSIZIONE NEL 2019

Comunque, l'attenzione del primo cittadino è ora concentrata sulla ripartenza. «La curva del Covid a Pordenone è sempre stata sotto la media regionale, un dato che lascia trasparire i comportamenti corretti tenuti – sostiene in conclusione il sindaco –. Con questo senso di responsabilità e con la qualità delle proposte e la capacità attrattiva che Pordenone ha saputo dimostrare negli anni, ricominciamo».

Antonella Lanfrit

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](mailto:up.economia@pnud.camcom.it)
**Progetto grafico:**

Unidea / Udine

**Impaginazione/Fotoliti:**

Altrementi ADV / Udine

Stampa:

Finegil Editoriale Spa Divisione Nord-Est

**Fotoservizi:**

Petrusi Foto Press

**Archivio:**

 C.C.I.A.A. - Anteprema, Petrusi Foto Press  
e Tassotto&Max

LE ALTRE MANIFESTAZIONI DELL'ESTATE

# I LUOGHI DELLA CULTURA A UDINE

IL CAPOLUOGO FRIULANO PRONTO A OSPITARE DUE RASSEGNE ENTRATE NEL CUORE DEGLI UDINESI: FAR EAST FILM FESTIVAL E VICINO/LONTANO

» ALESSANDRO CESARE

Tanti gli eventi anche a Udine. In particolare due, intrecciandosi, animeranno le strade e i luoghi di cultura della città a cavallo tra i mesi di giugno e luglio. In questo complicato 2021 le riflessioni di **vicino/lontano** conviveranno con il fascino asiatico del **Far East Film Festival**, dando il senso di una vera ripartenza per Udine (pur con tutte le precauzioni del caso per limitare al massimo il rischio contagi). A rompere il ghiaccio sarà la rassegna dedicata alla produzione cinematografica dell'estremo oriente, tra il 24 giugno e il 2 luglio, che per un paio di giornate condividerà la città con l'appuntamento organizzato in memoria di Tiziano Terzani, dall'1 al 4 luglio.

A fare la differenza, per gli organizzatori del Far East Film Festival, è stato il ritorno del Friuli Venezia Giulia in zona gialla (e a breve in zona bianca), con la conseguente riapertura delle sale cinematografiche. Ecco perché se nel 2020 l'evento si è svolto interamente in streaming, l'edizione 2021 vedrà la dimensione "festivaliera" prevalere su quella "digitale". E per garantire la massima funzionalità agli spettatori che raggiungeranno Udine, gli organizzatori hanno deciso di trasferire il quartier generale del Feff 23 dal Teatro Nuovo al Visionario e al Cinema Centrale.

«Non una sala unica, la cui gestione avrebbe purtroppo comportato eccessivi rallentamenti e disagi (pensiamo solo all'igienizzazione dopo ogni singola proiezione!) – spiegano gli organizzatori **Sabrina Baracetti** e **Thomas Bertacche** – ma più sale e un'arena all'aperto, il garden del Visionario, grazie a cui rendere fluida la programmazione e, appunto, l'osservanza delle regole». Accanto alle proiezioni vere e proprie, nel programma del festival sono stati inseriti il Feff Campus, la scuola di giornalismo per giovani talenti orientati e occidentali capitanata da Mathew Scott, Ties That Bind, il workshop di coproduzione Asia-Europa, e Focus Asia, cioè l'area Industry del Festival. L'immagine ufficiale del Feff 23 porta la firma del graphic designer Roberto Rosolin, "artista fareastiano" stabile



ormai dal 2015: la stilizzazione di un viaggio on the road a bordo di una vecchia Volvo. Dal passato al futuro.

Per quanto riguarda vicino/lontano, la parola-chiave della 17ª edizione del festival sarà "distanze". E se il pensiero corre immediatamente al distanziamento fisico imposto dall'emergenza Covid-19 sono ben "altre distanze" quelle che il festival intende indagare. Come di consueto l'evento avanzerà una serie di interrogativi cruciali, assumendo come osservatorio e punto di vista obbligato la linea di frattura che separa un "prima" da un "dopo", con la partecipazione di studiosi ed esperti di diverso orientamento chiamati ad analizzarne cause, consistenza e prospettive. Per riuscirci gli organizzatori hanno fatto slittare le date del festival da maggio a luglio. «Siamo intenzionati proporre una manifestazione in presenza e rinnovare, ancora una volta, quel rito collettivo fatto di empatia, complicità e appartenenza, che permette a una comunità di incontrarsi in uno spazio fisico per riconoscersi come tale», commenta **Paola Colombo**. Grazie alla collaborazione con il Comune, incontri, dibattiti, conversazioni, conferenze, lezioni, letture, testimonianze, mostre, spettacoli e proiezioni occuperanno per quattro giornate gli spazi cittadini.

IL RIFLESSO ECONOMICO DEGLI EVENTI

## «CONFIDIAMO NEL RITORNO DEI TURISTI STRANIERI»

GLI ESERCENTI SPINGONO PER GLI APPUNTAMENTI INTERNAZIONALI «I VACANZIERI DALL'ESTERO SPENDONO DI PIÙ»

Finalmente anche gli eventi possono ripartire. Accanto agli immancabili vicino/lontano, all'edizione 17, e Far East Film Festival, alla 23ª, Udine offre molti, moltissimi appuntamenti capaci di coinvolgere gli amanti della musica, dell'arte performativa, del teatro. Festival più o meno grandi, ma ognuno con un'identità e, soprattutto, un proprio pubblico, sia esso mainstream o di nicchia. Cosa rappresentano,



però, questi eventi per il tessuto economico della città? Sentiti alcuni commercianti, baristi e ristoratori emerge chiaro che «ogni qualvolta si fa qualcosa, c'è sempre un riscontro positivo», come ha spiegato **Luca Lombardo** del Caffè Al Portello. Ma è altrettanto vero che non tutte le proposte culturali o di spettacolo hanno la medesima incisiva ricaduta e non per tutte le attività che abitano il centro. A questo si aggiunge un aspetto tutt'altro che trascurabile, soprattutto di questi tempi: il meteo. «Se è "buono" la gente si muove», ma in caso contrario, come nelle ultime settimane, la situazione muta drasticamente. Quando poi si tratta di festival o spettacoli che richiamano pubblico da fuori e persino dall'estero, il registro cambia ulteriormente: «Sono più invogliati a spendere», ha raccontato **Enza Rizzi** che insieme al marito **Luca Saltarini Modotti** da sette anni gestisce SeR – Concetti per uomo, in via Paolo Sarpi. Il turista ama lasciarsi tentare da un aperitivo in più, una buona cena o dall'acquisto di quell'accessorio che, se "a casa", avrebbe

ammirato solo in vetrina. Accanto a questo, poi, visto che siamo in una fase di ripartenza dopo molti mesi di chiusura forzata «si spera nell'entusiasmo delle persone che riprendono a vivere. Un importante cambio di marcia si è già visto con la riapertura di bar e ristoranti. Prima, Udine aveva tutto un altro volto». «La città vive se tutti lavorano» ha sottolineato **Jacopo Florissi**, che gestisce insieme alla

madre **Gigliola Savio** Robe di casa, in largo dei Pecile. Anche se «ci vorrà un po' di tempo», ha ricordato **Lazzaro Solero**, titolare de Alla Ghiacciaia, «abbiamo ingranato la strada giusta e credo che finalmente possiamo guardare con positività al futuro». Gli eventi, «nella normalità», portano a un aumento delle entrate, ma non tutti allo stesso modo, la tipologia e la provenienza del pubblico hanno un peso. Come confermato da **Pasquale Iovieno** del ristorante pizzeria Atlantide. Anche per lui i vacanzieri, soprattutto dall'estero, incidono non poco, benché in generale qualunque appuntamento si faccia catalizzatore di pubblico vada bene per il giro d'affari. Il pubblico del Sud Est asiatico del Feff, ad esempio, è sempre stato «attratto dai nostri prodotti» ha ricordato la signora Savio di Robe di casa che ha anche precisato come «sarebbe bello essere maggiormente coinvolti dagli organizzatori degli eventi», per esempio nella realizzazione di «vetrine dedicate».

Eleonora Cuberli

L'ASSESSORE MAURIZIO FRANZ

## «COINVOLGEREMO IL CENTRO E LE PERIFERIE»

Udine è già ripartita e vivrà il clou degli eventi tra i mesi di settembre e ottobre, quando la città ospiterà Friuli Doc e la grande mostra in Casa Cavazzini. L'assessore comunale **Maurizio Franz** è certo che le tante occasioni di intrattenimento organizzate, ovviamente seguendo i canoni di sicurezza anti Covid, riusciranno a rendere più attrattiva Udine dando respiro alle attività economiche.



Maurizio Franz

**Assessore, da cosa cominciamo?**

«Da "Udine sotto le stelle". È stata questa la manifestazione che ha segnato la rinascita della città anche in questo 2021, dopo la positiva esperienza dello scorso anno. Hanno iniziato due borghi poi, settimana dopo settimana, altri quartieri si stanno aggiungendo, coinvolgendo non solo il centro ma anche le periferie».

**C'è un borgo che l'ha stupita di più?**

«Devo dire che via Manin ha fatto un grande lavoro, e da via di passaggio sta avendo il merito di trattenere le persone nel borgo. C'è stato un gruppo di operatori che ha saputo fare squadra».

**Dove può arrivare "Udine sotto le stelle"?**

«Può arrivare lontano, anche perché oltre a cibi e bevande, grazie al supporto delle categorie, abbiamo in mente una stagione fatta di musica, appuntamenti culturali e sportivi. Sono certo che quando i turisti torneranno in città, resteranno affascinati da questa manifestazione».

**Qualche anticipazione per i mesi di giugno e luglio?**

«A fine giugno ci sarà la terza edizione del motoraduno "Città di Udine" e il 3 luglio spazio alla notte bianca in concomitanza con l'avvio dei saldi estivi. A mattino è previsto il consueto concerto del risveglio in piazza Libertà con la pianista Rita Marcotulli, mentre la sera, a chiudere la giornata, sarà Max Gazzè sul colle del castello. Senza dimenticare gli otto concerti estivi ospitati sempre nel piazzale nel castello durante i fine settimana».

**Arriviamo a settembre con Friuli Doc.**

«Dal 9 al 12 settembre ci sarà una nuova edizione della kermesse, che come già avvenuto lo scorso anno, sarà all'insegna dell'ordine, della sicurezza, dell'eleganza e della sostenibilità. I bar e i ristoranti della città avranno la precedenza nell'occupazione del suolo pubblico, con un'integrazione, per le giornate di festa, con "Udine sotto le stelle". Cercheremo di tornare alle origini della manifestazione, con prodotti ricercati e tanta qualità, anche nel servizio, visto che indipendentemente da come andrà la pandemia, sarà obbligatorio consumare al tavolo. Sarà un'edizione caratterizzata dalla forte collaborazione con le categorie economiche e con l'Università di Udine: l'obiettivo è promuovere la città a 360 gradi, mettendo in vetrina le sue eccellenze enogastronomiche insieme a quelle culturali ed artistiche».

**Gran finale di stagione con la mostra a Casa Cavazzini.**

«A ottobre ci saranno anche la Maratonina Udinese e Ein Prosit, ma l'evento su cui puntiamo di più è certamente la grande mostra "Le forme dell'infinito" in programma a partire dal 16 ottobre a Casa Cavazzini. Ci siamo affidati all'esperienza di don Alessio Geretti per creare un appuntamento di richiamo internazionale, capace di portare in città decine di migliaia di persone».

(a.c.)





Ad aprire il calendario di eventi è stato il Giro d'Italia per il quale il Fvg è stata parte attiva

OBIETTIVO ATTIRARE TURISTI E RIEMPIRE GLI ALBERGHI

# ENOGASTRONOMIA E SPORT L'ESTATE DELLA RINASCITA

UN FITTO CALENDARIO QUELLO MESSO A PUNTO DALLA REGIONE  
ALL'INSEGNA DEL DIVERTIMENTO E DELLA SICUREZZA

Non soltanto animano i centri delle città, ma attirano turisti e riempiono alberghi. In poche parole fanno girare l'economia. Sono i grandi eventi, le manifestazioni a carattere sportivo, culturale, musicale e gastronomico. Dopo mesi di calendari "vuoti", ripartono gli eventi in Friuli Venezia Giulia. E in tutta sicurezza. «La campagna vaccinale procede a buon ritmo e questo non può che farci ben sperare sul tema della gestione degli eventi, che qui in Friuli Venezia Giulia ripartiranno nel massimo rispetto delle norme anti-Covid, forti dell'esperienza dello scorso anno che sarà ulteriormente potenziata», afferma l'assessore regionale alle attività produttive e turismo, **Sergio Bini**. Già lo scorso fine settimana la regione ha ospitato il Giro d'Italia, «per il quale – precisa l'assessore - grazie anche alla collaborazione con PromoTurismoFvg, siamo stati parte attiva nell'organizzazione in particolare per il supporto tecnico e l'accoglienza». Una data particolarmente attesa, poi, sarà quella del 19 giugno, «in cui stiamo organizzando un evento speciale per presentare il ricco calendario delle esperienze enogastronomiche dell'estate 2021 tra cui gli appuntamenti di Pic&Taste e Art&Taste e – prosegue Bini - dopo l'esperienza dello scorso anno, riprenderanno anche eventi musicali a Lignano Sabbiadoro, Grado e in altre località della regione, senza scordare il "No Borders", in collaborazione con il Tarvisiano. Una macchina organizzativa che conferma come gli eventi si possano svolgere anche nell'era del Covid. «Grazie al numero chiuso, al contingentamento degli ingressi e alla gestione dei flussi – spiega Bini - anche per quest'anno le parole d'ordine per i grandi e piccoli eventi saranno la sicurezza e il divertimento. Dallo sport alla musica, dalla cultura all'intrattenimento sono già stati fissati in calendario per i prossimi mesi alcuni importanti appuntamenti, come Acromax, la Coppa del



Gli assessori Sergio Bini e Tiziana Gibelli

mondo di parapendio acrobatico, e altri importanti appuntamenti per poi confermare ad ottobre la Barcolana, per la quale abbiamo già iniziato a lavorare in preparazione della nuova edizione.» Eventi vuol dire anche cultura. Tanta cultura, che quest'anno si potrà rivivere in presenza. «Siamo fiduciosi di poter avere tutti gli eventi in presenza – afferma l'assessore regionale alla cultura, **Tiziana Gibelli** – anche se non rinunceremo all'online nemmeno in futuro perché allarga il pubblico ed è un asset che va coltivato». Da PordenoneLegge a Vicino Lontano, e ancora Nei Suoni e nei Luoghi, CarniArmonie – entrambe manifestazioni molto apprezzate anche dai turisti – la cultura vede un ritorno alla quasi normalità. «Ce l'abbiamo messa tutta» sottolinea Gibelli, sostenendo che il brand assoluto di quest'anno dev'essere "Ricominciamo".

**NON SI RINUNCERÀ AGLI  
EVENTI ONLINE NEMMENO IN  
FUTURO «PERCHÉ ALLARGANO  
IL PUBBLICO E SONO UN  
ASSET CHE VA COLTIVATO»**

Si riparte, dunque, anche dalle attese manifestazioni di carattere culturale che hanno anche un ritorno economico rilevante. «Lo scorso anno abbiamo fatto una rilevazione rispetto alle iniziative realizzate, nella breve finestra disponibile, per avere un riscontro che servisse sia agli organizzatori, sia a me quando tratto il budget per la cultura. I dati – afferma l'assessore – sono confortanti. Mentre tradizionalmente la fascia d'età che spende maggiormente in cultura è quella degli over 50, abbiamo registrato un incremento anche fino ai 30 anni, a dimostrazione che c'era voglia consumare qualcosa di diverso insieme», ovvero la cultura. «Riuscire a proporre eventi dal vivo – conclude Gibelli – è una fortuna che ci siamo conquistati». Una fortuna che rappresenta un volano per l'economia e anche da qui si riparte.

Lisa Zancaner

AL 50% DELLA CAPIENZA

## TORNA ANCHE LA GRANDE MUSICA

Torna la musica sui grandi palchi del Friuli Venezia Giulia. In attesa della probabile zona bianca e dello stop graduale a misure come il coprifuoco, in calendario ci sono già diverse date certe. Azalea Promotion ricomincerà con i concerti a luglio. A tracciare il quadro del prossimo futuro è **Loris Tramontin**.

«Partiamo in estate puntando soprattutto sugli italiani. Potremo finalmente muoverci più liberamente anche alla sera, con le strutture che potranno accogliere il pubblico fino al 50 per cento della loro capienza. Sono diversi gli artisti che si esibiranno nelle prossime settimane in Friuli Venezia Giulia: Venditti, Ranieri, Conte, Willie Peyote, Mario Biondi, i Subsonica ma anche Ben Harper. La regione ha risposto bene con molte proposte musicali di livello. C'è voglia di ripartire in sicurezza, all'insegna del benessere mentale e fisico. Dovremmo comunque ancora portare le mascherine, i biglietti saranno nominali e numerati. Per noi è un lavoro complicato che sarà però supportato dall'effetto dei vaccini: più ne facciamo, meglio è. Sono piuttosto fiducioso, lo scorso anno abbiamo avuto zero contagiati su 20 mila presenze. Insomma non posso dirmi positivo – scherza Tramontin - anche perché ho appena fatto il vaccino, ma speranzoso sì».

**Luigi Vignando** (VignaPr) similmente ha un atteggiamento improntato alla prudenza e alla voglia di ripartire. «Ci muoveremo tenendo sempre conto dell'incertezza della situazione e osservando le regole in vigore. Al momento possiamo organizzare eventi con 1000 persone all'aperto, un numero che potrebbe aumentare. C'è comunque la volontà di lavorare, con il supporto delle istituzioni e la voglia del pubblico di ritornare ai concerti. Lo scorso anno la regione è stata particolarmente virtuosa rispetto al resto d'Italia in merito al numero dei concerti». «Continueremo a supportare il Festival No Borders, le Notti in Arena a Lignano Sabbiadoro e i concerti a Villa Manin dell'Erpac. A Passariano - racconta nel dettaglio Vignando - il programma inizia il 26 giugno e prosegue fino ad inizio agosto, con concerti il sabato e la domenica alle 18.30. Emma Marrone aprirà invece il suo tour il 3 giugno all'Arena Alpe Adria di Lignano dove il 6 agosto arriverà Frah Quintale, nome di punta dell'indie pop italiano, e il 27 agosto i Subsonica. Il 25 luglio ai Laghi di Fusine il No Borders porterà Colapesce e Dimartino con la loro «musica leggerissima» e non mancheranno altri concerti ad alta quota al Rifugio Gilberti e sull'altopiano, all'insegna della bellezza paesaggistica e della sostenibilità ambientale. Nei prossimi giorni sono attesi ulteriori annunci per un'estate di ripresa anche per la musica».

Emanuela Masseria

LE RASSEGNE

## MOSTRE DI RESPIRO INTERNAZIONALE

La cultura ha già scaldato i motori inaugurando mostre di respiro internazionale. A Illegio, a pochi chilometri da Tolmezzo, ha inaugurato lo scorso 16 maggio la mostra "Cambiare", una rassegna che vanta già 17 edizioni e che sarà visitabile, su prenotazione, fino al 17 ottobre. A Udine, in castello, la stagione delle mostre è partita con una rassegna sulle mappe antiche ai tempi della Serenissima. E ancora. Il Palazzo Arti Fumetto Friuli di Pordenone ospita una mostra dedicata a un artista di livello mondiale come Milo Manara. Visitabile dal 7 maggio fino a Ferragosto, "I giardini segreti di Milo Manara" propone 130 opere ed è visitabile anche in forma virtuale. L'arte riparte, lo fa in piena sicurezza e in doppia modalità.

(L.z.)

NEL PORDENONESE SONO TRE GLI HUB

# PIÙ SICURI AL LAVORO

È INIZIATA LA CAMPAGNA DI VACCINAZIONE NELLE FABBRICHE.  
60MILA FINORA IN TUTTA LA REGIONE LE ADESIONI COMPLESSIVE

» LUCIANO PATAT

La ripartenza delle fabbriche e dell'economia in Friuli Venezia Giulia passa per la vaccinazione in massa dei lavoratori. È quanto prevede il piano messo in campo sul territorio regionale da Confindustria Alto Adriatico e Confindustria Udine.

La prima ha promosso la campagna "Ancora più sicuri in fabbrica, vaccinati al lavoro", promossa in stretta collaborazione con Cgil, Cisl, Uil, Croce rossa regionale e Cooperativa medici cure primarie Friuli Occidentale. Giovedì 20 maggio l'iniziativa è partita negli hub predisposti nel Pordenonese, oltre che nella Venezia Giulia. Qui, i dipendenti delle aziende associate a Confindustria Alto Adriatico potranno essere immunizzati, facendo segnare un'altra puntata della lotta contro il coronavirus. La prima a ricevere la dose di siero è stata **Sara Borin**, 52 anni, residente a Sacile e lavoratrice di Electrolux Professional.

## LA CROCE ROSSA ITALIANA HA MESSO A DISPOSIZIONE DUE UNITÀ MOBILI CHE RAGGIUNGERANNO REALTÀ PRODUTTIVE MINORI DISLOCATE IN AREE MENO CENTRALI

Assieme a lei, saranno migliaia le maestranze che riceveranno il vaccino. I numeri dell'offensiva alla pandemia, che si affianca a quella della Regione, sono significativi: 7 hub vaccinali (4 nel Pordenonese), identici nel layout che è quello scaturito dall'esperienza in Pordenone Fiere, più 2 unità mobili messe a disposizione dalla Croce rossa italiana, per complessive 29 linee. La capacità singola giornaliera prevista è di circa 100 iniezioni e un totale che sfiorerà a regime le 3 mila inoculazioni al giorno.

Il sistema predisposto, costituito da diversi punti vaccinali distribuiti sul territorio, risulta essere particolarmente positivo. A Pordenone gli hub allestiti sono due e si trovano in Real Asco Park in viale Zanussi (4 linee vaccinali) e in Interporto Centro Ingresso – all'interno del perimetro di pertinenza della Dogana (con 3 linee vaccinali). Gli altri sono insediati nelle zone industriali del Consorzio Ponte Rosso a San Vito al Tagliamento (4 linee) e al Consorzio Nip Maniago (2 linee) cui vanno sommate le 2 linee/unità mobili predisposte dalla Croce rossa italiana che raggiungeranno - con tutta la logistica del freddo necessaria al trasporto delle fiale - realtà produttive minori dislocate in aree meno centrali.

Il presidente di Confindustria Alto Adriatico, **Michelangelo Agrusti**, ha ricordato come per arrivare a questo risultato siano stati necessari «tre mesi di un processo di ingegnerizzazione e regolato dal primo protocollo di intesa delle vaccinazioni in fabbrica che il ministro Gelmini, presente alla sottoscrizione, aveva definito come un



esempio per tutto il sistema confindustriale del Paese». Non è mancato un sentito "grazie" di Agrusti a quanti si sono spesi e si spenderanno per il buon esito della campagna, aggiungendo poi che il processo è stato «messo in linea secondo le regole imposte dalle autorità regionali». Il criterio, ha aggiunto ancora il presidente, non sarà quello per fasce d'età, ma per blocchi, una sorta di open day a beneficio delle aziende.

## LA CAMPAGNA INIZIATA NEGLI SCORSI GIORNI SI AFFIANCA A QUELLA DEI TAMPONI RAPIDI CHE HA CONSENTITO DI METTERE IN SICUREZZA IL TESSUTO INDUSTRIALE

«La campagna iniziata negli scorsi giorni si affianca a quella dei tamponi rapidi - ha detto poi Agrusti -, che ci ha consentito di mettere in sicurezza il nostro tessuto industriale. Abbiamo traguardato i 100mila e continuiamo a ripeterli, consapevoli del fatto che siamo in una fase in cui questo è ancora indispensabile. Vaccineremo a blocchi tutti i dipendenti di ogni singola fabbrica, abbiamo realizzato hub nelle principali zone industriali cui si affiancano quelli mobili che raggiungeranno le zone più disagiate, la montagna, comunque dove ci siano insediamenti industriali/imprenditoriali».

Il presidente ha tenuto a sottolineare che «questa iniziativa non pesa minimamente sul Sistema sanitario regionale, è un'operazione interamente realizzata da Confindustria Alto Adriatico col supporto fondamentale dei partners Croce Rossa regionale e Cooperativa Medici Cure Primarie del Friuli Occidentale, quest'ultima associata alla nostra Territoriale a riprova del fatto che il binomio salute-lavoro è inscindibile». Le adesioni - tuttora aperte - negli scorsi giorni erano già arrivate a quota 40mila, 25mila delle quali nella Destra Tagliamento e le altre distribuite fra Trieste, Monfalcone e Gorizia. «Numeri che - ha sottolineato Agrusti - riteniamo destinati ad aumentare nelle prossime settimane».

All'inaugurazione del nuovo hub a Pordenone era presente anche il vicepresidente e assessore alla Sanità Fvg, **Riccardo Riccardi**, il quale ha parlato di «lotta contro il tempo. Ci sono vaccini disponibili, il problema ora è fare i conti con le adesioni avendo messo a fuoco una macchina organizzativa importante. Questa delle attività produttive - ha commentato nello specifico - è la prima iniziativa al di fuori del sistema messo in campo dalla Regione; personalmente constatare che le organizzazioni degli imprenditori siano riuscite in questo sforzo fa estremo piacere. È importante - ha concluso - che il sistema si sia dato da fare a fronte di un'idea condivisa». Il mondo del lavoro, con le vaccinazioni in fabbrica, vuole partire di slancio.

NELL'UDINESE

## LO STADIO FRIULI DIVENTA CENTRO DI IMMUNIZZAZIONE



Da teatro di grandi gioie sportive a grande hub vaccinale. È la fotografia dello stadio Friuli di Udine, dal 20 maggio nuovo nucleo per la somministrazione di massa del siero ai lavoratori associati a Confindustria Udine. È proprio l'associazione di categoria, vero motore dell'iniziativa, che ha promosso il nuovo nucleo deputato alla campagna di immunizzazione dei lavoratori delle imprese associate. Confindustria lo gestirà in collaborazione Croce Rossa Italiana Fvg, Asa, Ordine degli Infermieri dell'ex provincia di Udine, Udinese Calcio Spa, Cgil, Cisl e Uil.

«Soltanto con la vaccinazione il mondo economico può ripartire. Non c'è alcun dubbio ed è per questo motivo che abbiamo scelto di scendere in campo in prima linea». Parole di **Anna Mareschi Danieli**, presidente di Confindustria Udine, che al via della campagna ha detto di essere «orgogliosa di questo risultato, di essere friulana e di far parte di questo territorio». Assieme a lei, il vicepresidente e assessore alla Sanità del Fvg, **Riccardo Riccardi**, che ha fatto notare come «la sfida ora resta quella di convincere la gente a vaccinarsi non solo a tutela della propria salute, ma anche come forma di rispetto di chi ci sta vicino». Al taglio del nastro hanno presenziato anche l'assessore regionale alle Attività produttive, **Sergio Emidio Bini**, e il direttore generale dell'Udinese Calcio, **Franco Collavino**.

Il centro sarà attivo 6 giorni su 7 per 9 ore, garantendo 1.000 inoculazioni quotidiane. Sono 25 le unità di personale sanitario coinvolte, per una "potenza" oraria di 130 somministrazioni. Ma a quanti lavoratori sarà rivolto il presidio? «Nell'ex provincia di Udine ci sono 50.000 addetti, dei quali 35.000 legati alle 750 aziende associate a Confindustria Udine - specifica la presidente -. Finora abbiamo ricevuto circa 20.000 adesioni».

## IL CENTRO SARÀ ATTIVO 6 GIORNI SU 7 PER 9 ORE, GARANTENDO 1.000 INOCULAZIONI QUOTIDIANE

Sulla scelta dello stadio Friuli, le motivazioni sono ben chiare. Se, da un lato, ci sono aziende strutturate in grado di organizzarsi internamente, c'era comunque la necessità di trovare una formula che consentisse un'accelerazione decisa della campagna vaccinale da una parte, con la necessità anche di svincolare le imprese dai rischi sanitari. «Confindustria Udine ha scelto di creare economie di scala ed efficienza con un hub unico che possiede quattro caratteristiche ideali: centralità territoriale, dimensione, gestione logistica adatta e il messaggio che viene trasmesso. Vaccinarsi allo stadio, con testimonial quali i giocatori dell'Udinese, è un messaggio in grado di convincere molti indecisi». Quello dell'impianto sportivo sarà un hub regionale, in gestione a Croce rossa, che fatturerà a Confindustria; il lavoratore potrà prenotarsi su un apposito canale che lo certificherà come affiliato all'associazione di categoria.

«Vaccinarsi, e farlo nel più breve tempo possibile, è decisivo per la ripartenza - conclude Mareschi Danieli -. Se una persona non vuole farlo per se stessa, dovrebbe pensarci almeno per la famiglia e la comunità. Trovo profondamente egoista chi non si immunizza. L'economia e il mondo hanno bisogno di ricominciare a correre». Con il nuovo hub allo stadio Friuli, le aziende vogliono lasciarsi il Covid alle spalle e aprire un altro capitolo di storia.

(l.p.)



### I VACCINI NELLE AZIENDE

4 Hub nel Pordenonese

3 Hub nella Venezia Giulia

2 unità mobili della Croce Rossa

Hub Confindustria Alto Adriatico:  
3.000 inoculazioni quotidiane

Hub Stadio Friuli:  
1.000 inoculazioni quotidiane

Adesioni complessive  
provvisorie: 60.000

UN CONVEGNO DI CONFINDUSTRIA HA APPROFONDITO IL RESHORING

# LA RISCOPERTA DELLA PROSSIMITÀ

LA PANDEMIA HA MESSO ANCORA PIÙ IN LUCE LA CRISI DELLA DELOCALIZZAZIONE. IL FUTURO SI GIOCA TRA FLESSIBILITÀ E IL RIENTRO A CASA DELLA PRODUZIONE

» DOMENICO PECILE

Il Reshoring come frutto di ciò che non ha funzionato nell'Offshoring. Potrebbe essere questa, in estrema sintesi, la conclusione – suggerita dalla presidente di Confindustria Udine, **Anna Mareschi Danieli** – cui è giunta la tavola rotonda dal titolo "Tra offshoring e reshoring: vecchie e nuove geografie del manufacturing", promossa da Confindustria del capoluogo friulano e Confindustria Alto Adriatico, in collaborazione con l'università udinese. Uno dei nodi venuti alla luce con la crisi dell'offshoring – è il parere della Mareschi Danieli – è che «ci si è focalizzati su quelli che sono vantaggi puntuali, di dettaglio appunto, dell'offshoring, ovvero: principalmente basso costo del lavoro oltre che facilitazioni normative e defiscalizzazioni». Divari che nel corso degli anni sono stati colmati: «Non voglio certo dire che oggi il costo del lavoro sia uguale a quello dell'Europa, ma non è più assolutamente quello di 20 e 10 anni fa». Quindi – aggiunge – chi è andato a cercare benefici economici si è reso conto che questi sono di breve termine. «E tutti noi sappiamo che un beneficio economico di breve termine non produce un reale vantaggio competitivo. Chi invece è andato all'estero per rispondere alle necessità della domanda locale, ha funzionato in maniera decisamente migliore». Dopodiché – è ancora il suo giudizio – ci si è messo di mezzo pure il Covid, «che ha portato alla luce le fragilità di un sistema che prevede un'integrazione totale. La pandemia ha bloccato spostamenti sia di merci, sia di persone e poi ha moltiplicato in ogni caso i tempi di trasferimento, con i controlli sanitari ecc.». Già, ma alla fine chi prevarrà? Mareschi Danieli non ha dubbi: «La risposta è dipende. E visto che l'offshoring non era più sostenibile e che questa non sostenibilità è stata ulteriormente accelerata dalla pandemia, la parola d'ordine, quindi, è flessibilità».



Giovanni Da Pozzo e Anna Mareschi Danieli

Le parole d'ordine di **Michelangelo Agrusti**, presidente di Confindustria Alto Adriatico, invece sono «Ripartire a casa la produzione». La sua premessa è che si dichiara da sempre fautore delle politiche di reshoring e questo per problemi strategici. «Pensiamo – spiega – alla filiera dell'elettronica, come ad esempio i semi conduttori, che sta penalizzando molte aziende frenando la loro produzione per mancanza di materiale». Che fare? «Europa e Italia – spiega – devono rendersi indipendenti su queste produzioni». Per questo Agrusti ritiene che siano necessari anche importanti investimenti pubblici per il reshoring attorno ai quali si deve corroborare le filiere. «Un esempio concreto è a mio avviso (si tratta di un progetto che sosterrò ufficialmente) la necessità di

riconvertire Finest, la finanziaria regionale nata per la produzione nei Paesi emergenti soprattutto dell'ex blocco comunista. Sì, oggi dovrebbe investire il suo senso di marcia e favorire con appositi finanziamenti chi riporta a casa quelle produzioni». «Quello cui assistiamo è la complessità della globalizzazione e della delocalizzazione che avevano esteso le produzioni e che adesso, con gli allungamenti dei tempi necessari al reperimento delle merci e al loro trasporto a causa della pandemia, hanno il fiato corto». Insomma, secondo **Giovanni Da Pozzo**, presidente della Camera di Commercio, Udine e Pordenone, tutto quanto sta accadendo evidenzia i vantaggi di avere una filiera corta. «Il vero "scontro" – insiste – sarà quello sulle materie prime che sono in mano a pochi Paesi, in primis la Cina che può contare anche sul mercato africano, che è stato letteralmente colonizzato, per garantirsi molte di esse». Da Pozzo ritiene che riportare in ambito europeo e quindi anche nazionale queste produzioni non sarà facile. «Noi, abbiamo perso – sottolinea – il Know-how di diverse produzioni. Mi riferisco alla grande capacità della manualità italiana che riscontriamo anche in tanti settori dell'artigianato. Pensiamo ad esempio al Made in Italy. Bene, siamo ancora i migliori sotto il profilo del design, ma la produzione.... Come dire anche che la problematica dei costi è, ahimè, ancora molto attuale».

IL DOCENTE UNIVERSITARIO GUIDO NASSIMBENI

## «SERVE UN'ECONOMIA CHE PROTEGGA LE FILIERE»

Assieme al gruppo udinese di collaboratori universitari (Marco Sartor, Giovanna Culot, Matteo Podrecca e Irene Marcuzzi) il docente udinese, **Guido Nassimbeni**, studia questo fenomeno, che tiene conto dei dati di mobilità internazionale dell'ultimo trentennio, da 20 anni. Una fase, quella a partire dagli anni '90 – precisa – dove è prevalso l'offshoring. «Fino alla crisi del 2008 – insiste Nassimbeni – la delocalizzazione ha avuto le sembianze di un'emorragia. Ma attenzione, come bene ha spiegato la presidente Mareschi Danieli, bisogna distinguere tra localizzare – che significa aggredire un mercato all'estero – e delocalizzare che punta invece a produrre a minor costo».



Per il docente universitario, la prima svolta internazionale è stata impressa dall'allora presidente cinese Den Xiaoping che nel 1979, e quindi prima del muro di Berlino che ribaltò definitivamente i rapporti economici, inaugurò la politica delle "porte aperte". Il Pil decollò, i mercati si spalancarono, diventando più competitivi. Così, insiste, negli anni

'90 e fino alla crisi del 2008, c'è stato un riposizionamento delle aziende. «Per l'Italia le cose sono andate meglio che negli States con un saldo attivo della bilancia commerciale».

«Il 2008 – aggiunge il docente universitario – ha sancito il calo del Pil e quello dell'export. Così, dopo parecchi anni di offshoring, si intuisce – visti i costi complessivi – che quest'ultimo non è più sempre vantaggioso. Da qui il reflusso e la riscoperta della prossimità». E si arriva al 2010 quando viene coniato il termine di Industria 4.0: «La traiettoria tecnologica dell'industria cambia le regole del gioco nel senso che l'automazione avanzata garantisce un tipo di produzione che non può essere messa in relazione soltanto con il costo del lavoro». Nassimbeni aggiunge che la pandemia ha enfatizzato dinamiche preesistenti come la fragilità di alcune filiere (vedasi la farmaceutica). «Servirà dunque – chiusa – un'economia che protegga le proprie filiere su base nazionale ed europea e che punti su resilienza e autosufficienza».

(d.p.)

IL VICEPRESIDENTE CONFINDUSTRIA MASSIMILIANO ZAMÒ

## «SI AL PATTO DI COESIONE TRA AZIENDE E ISTITUZIONI»

«Il Covid ha evidenziato in maniera più marcata i limiti della delocalizzazione spinta (basti pensare alla dipendenza quasi totale dei Paesi dell'Unione su alcuni semilavorati e prodotti finiti anche di natura strategica), delle Catene del Valore Global "Troppo lunghe" e soprattutto di certe scelte economico-politiche di "deindustrializzazione" evidentemente poco lungimiranti». Così, una parte delle parole di **Massimiliano Zamò**, vice presidente Confindustria Udine e delegato alla piccola industria alla tavola rotonda sul reshoring. Che subito dopo ha aggiunto che «oltre a questo, negli ultimi mesi stiamo subendo, in parte a seguito del Covid e in parte come conseguenza di dinamiche e logiche meramente speculative, ulteriori fenomeni che rendono lo scenario in cui ci operano le aziende ancora più complesso».



Zamò, analizzata l'attuale congiuntura (ad esempio gli aumenti di consegna e dei costi dei noli marittimi), parla di "tempesta perfetta" di fonte alla quale ci sono solo due opzioni per le aziende. La prima – spiega – è quella

di subire passivamente e lasciarsi trasportare in balia delle onde in attesa che il fato decida o meno a favore della nostra sorte. La seconda è quella di reagire cavalcando l'onda sull'orlo del caos. Il che significa – dice ancora – leggere gli scenari che si stanno delineando e ripensare in maniera più o meno radicale alle nostre catene del valore a monte e a valle (in termini di sourcing e di mercati di sbocco). Insomma, secondo Zamò servono una visione chiara e programmata, risorse economiche a supporto e un "patto di coesione" serio tra aziende e istituzioni a favore delle future generazioni. Tre elementi – sottolinea – che sono alla base per trasformare una crisi di carattere epocale in un'opportunità di trasformazione e rilancio del nostro sistema economico e sociale. Per questo, senza andare alla ricerca di soluzioni miracolose, Zamò suggerisce che ogni azienda, al di là del settore di appartenenza e dei mercati sbocco, trovi «la propria strada per costruire il proprio futuro e cogliere tutte le opportunità».

(d.p.)

## MAURIZIO DANESE (AEFI) DAL 15 GIUGNO LA SFIDA DEL RITORNO IN PRESENZA

Fiere pronte alla ripartenza. Ne abbiamo parlato con **Maurizio Danese**, presidente di Aefi, l'Associazione Esposizioni e Fiere Italiane che raggruppa 39 associati, in 41 quartieri dove si svolgono oltre un migliaio di manifestazioni l'anno su una superficie espositiva di circa 4,2 milioni di metri quadrati.



Il presidente di Aefi  
Maurizio Danese

**Le fiere italiane ripartiranno il 15 giugno. Quali sono le accortezze per ripartire in sicurezza?**

Tutte le fiere italiane sono pronte a ripartire in sicurezza con protocolli redatti direttamente, ai quali si aggiungono le misure contemplate dal documento ufficiale di Aefi, approvato dal Comitato tecnico scientifico del ministero della Salute. Inoltre, la quasi totalità dei quartieri ha messo in campo investimenti importanti sul fronte della strumentazione digitale e di monitoraggio. Il tema della sicurezza è stata una delle priorità dell'industria fieristica già all'indomani della chiusura totale. Infatti, il protocollo di Aefi, con tutti gli aggiornamenti apportati in base all'evoluzione della pandemia, è attivo da quasi un anno. Ricordo che le fiere sono state le prime a dover chiudere e, a conti fatti, sono le ultime ad aprire visto che la data di apertura al 15 giugno ci renderà pienamente operativi da settembre. Le fiere hanno tempi di programmazione medio lunghi.

**Le fiere rappresentano un comparto strategico per il nostro Paese. Quali sono le sfide e le nuove opportunità che le attendono?**

Il sistema fieristico italiano rappresenta un asset strategico della politica industriale del Paese e dell'internazionalizzazione delle pmi. Nel 2019, il business generato dagli espositori nelle fiere era di 60 miliardi di euro. La sfida ora è quella di tornare a questi livelli già a partire dal 2022. E per farlo è evidente che si dovrà tener conto del nuovo assetto del mercato globale per le diverse filiere rappresentate. In questi lunghi mesi ci siamo ubriacati di digitale, a cui abbiamo fatto ricorso per mantenere le relazioni. Ora il mercato ha bisogno di tornare in presenza. Il business necessita del contatto che il digitale non potrà mai sostituire. Probabilmente si andrà verso un nuovo assetto integrato, ma le fiere continueranno a esserci e a rappresentare la piattaforma per l'internazionalizzazione delle imprese del made in Italy.

«NEL 2019, IL BUSINESS GENERATO DAGLI ESPOSITORI NELLE FIERE ERA DI 60 MILIARDI DI EURO. ORA L'OBIETTIVO È QUELLA DI TORNARE A QUESTI LIVELLI GIÀ A PARTIRE DAL 2022».

**Il settore fiere vale oltre un miliardo di euro e genera sui territori un impatto di ben 23 miliardi di euro. Lo scorso anno ha perso quasi il 75% di fatturato. Quali dovranno essere gli interventi concreti per la ripartenza del settore così importante per il Belpaese?**

Ad oggi, i fondi stanziati non bastano perché sono legati alla regola del de minimis imposta dall'Unione europea in tema di aiuti di Stato. Un limite che è stato superato dalla Germania, nostro primo competitor europeo. Ci attendiamo che il governo italiano proceda nella stessa direzione, formalizzando a Bruxelles la richiesta di derogare il vincolo che blocca il sistema degli aiuti e, quindi, la ripartenza delle fiere italiane. In caso contrario, il 'quartiere Italia' non solo farà fatica a competere a livello globale ma potrà essere oggetto di shopping

(g.m)

IL RILANCIO PASSA ATTRAVERSO LA RICONVERSIONE DEGLI SPAZI

# IL NUOVO QUARTIERE FIERISTICO

UDINE E GORIZIA FIERE PUNTA AD OSPITARE ANCHE CONGRESSI, CONCERTI E CONCORSI E UN CAMPUS A SERVIZIO DELLA CITTÀ. ECCO LE OPERE IN PROGRAMMA

» GIADA MARANGONE

Il prossimo 15 giugno ripartiranno le fiere. Abbiamo chiesto a **Lucio Gomiero**, Amministratore Unico di Udine e Gorizia Fiere Spa quale sia la visione e la strategia per lo sviluppo dell'Ente nei prossimi anni. «Udine e Gorizia Fiere intende ridisegnare il proprio futuro trovando un nuovo posizionamento nel panorama fieristico del Nord Est muovendosi su tre macro asset di business – sottolinea Gomiero -: il primo mediante l'organizzazione di fiere dirette e indirette, sia in modalità fisica che digitale; il secondo attraverso un maggiore utilizzo degli spazi e delle aree del quartiere per eventi temporanei come congressi, assemblee, concerti, concorsi, attività sportive e spettacoli; infine attraverso la riconversione permanente di 4 padiglioni, attualmente sottoutilizzati, in luoghi di formazione e istruzione dei giovani nel settore artigianato 4.0 e nella creazione di un campus scolastico multifunzionale, evoluto e avanzato, con indirizzo tecnico-scientifico e a servizio della città metropolitana. Dal 2 al 10 ottobre – annuncia l'AU di Udine e Gorizia Fiere - saremo pronti per Casa Moderna mentre dal 18 al 21 novembre riproporremo un appuntamento altrettanto atteso come Ideanatale. Ripartiamo mettendo pure mano alle strutture. Sono stati sbloccati i fondi allocati 14 anni fa e approvati 4 progetti per 3 milioni di euro. A marzo i primi due cantieri per riqualificare i padiglioni 6 e 7. Entro maggio partirà il terzo sul Centro Congressi, perché il turismo congressuale torni ad essere strategico anche con la collaborazione degli albergatori, ed entro l'anno il quarto per la creazione della nuova area ingresso, più accogliente e accattivante dell'attuale muro di cinta».

*Come il digitale potrà integrarsi nella fiere?*

«Nel 2020, nonostante la pandemia, - puntualizza Gomiero - siamo



riusciti ad organizzare con successo Casa Moderna su 5 padiglioni in forma fisica e virtuale ed è stato lo start up di un progetto di rivisitazione dell'evento e del modo di concepire e fare fiere indipendentemente dai futuri riasseti di queste. Casa Moderna 2020 è stata un'edizione speciale con cui esplorare nuovi scenari di convivenza tra piattaforme digitali e fiere fisiche per valorizzare ulteriormente la filiera regionale casa-legno-arredo attraverso innovazione, design e sostenibilità. La modalità digitale è stata alla base di Saloni Young, orientamento scuola lavoro, e SuperBonus110%, eventi che hanno raggiunto ottimi risultati».

*Il Salone del Mobile 2021 si terrà a settembre a Milano. Può brevemente illustrarci le sue considerazioni su questa ripartenza?*

«È una ripartenza importantissima per la ricaduta che questo evento ha sul territorio e sull'intero settore casa arredo design. Stanno ipotizzando una versione "light" del Salone che dovrebbe

aprire al pubblico, oltre che agli operatori, per tutta la durata della manifestazione. Altra novità è la forte integrazione tra evento fisico e digitale, grazie a una piattaforma web che sarà lanciata a giugno. Le fiere quindi diventano hub d'innovazione per cui sempre meno maltoni e sempre più bit e click. La combinazione col digitale ci consentirà di liberare spazi e delineare nuove prospettive».



Lucio Gomiero,  
amministratore unico Udine e Gorizia Fiere

ETICA&ECONOMIA

## IL RILANCIO PASSA DA GIUSTIZIA E GENEROSITÀ

*Tutti concordano sulla necessità di ripartire, è vitale farlo in tutti i settori, in particolare in quelli dei servizi, del turismo, degli eventi. Il Piano nazionale per ripartire ha risorse pari a quelle della Ricostruzione del Secondo Dopoguerra. Sono fondi ingenti e importanti.*

*Cosa fare per realizzare al meglio la fase di ripartenza? Porre al centro alcuni valori etici: orgoglio, senso di giustizia e generosità. Ciò consentirà di rilanciare le nostre attività, di puntare con decisione a un operoso benessere generale.*

*È l'occasione per riconoscere capacità, talenti e primati a livello di singoli, gruppi, società, associazioni, imprese. A livello industriale siamo secondi in Europa alla sola Germania, lo scordiamo troppo spesso, non siamo, spesso, consapevoli di quanto valiamo, e sia come Paese sia come Nordest Italia valiamo molto.*

*Siamo una potenza industriale, ma anche sociale, culturale, turistica e del volontariato.*

*Tra le azioni da porre in atto non può mancare quella civile di attenzione responsabile e solidale verso chi ha bisogno. Pensiamo a chi ha sofferto di più da marzo 2020 per il Covid 19 sotto svariati punti di vista. È attorno a queste situazioni, personali, professionali, lavorative che deve essere prestata grande attenzione pena il mancato senso di appartenenza a una comunità che non deve lasciare indietro nessuno anche se non deve venir meno neppure il riconoscere doti e capacità di ogni singolo come pure di ogni organismo collettivo.*

*Occorre, pertanto, favorire un momento di spiccata coesione. Durante particolari competizioni sportive (mondiali di calcio, Olimpiadi, ...) riusciamo sempre, tutti, a scordare ogni particolarismo. Ecco, quello spirito va recuperato e posto in essere adesso per ricostruire, ripartire, risorgere.*

*Qualcuno ha paragonato il Covid al terremoto: non ha torto. Abbiamo avuto un decennio (2008/2018) di crisi estremamente dura, poi una lieve ripresa nel 2019 e nel 2020 il Covid. Dinanzi a noi, adesso, una ripartenza che si scontra con la recessione economica e, sullo sfondo, il dramma del cambiamento climatico.*

*Far ripartire anche gli eventi, come accennato, sottintende anche una necessità, fortemente sentita, di aggregazione e relazioni. C'è una forte esigenza di rincontrarci, di scambiare opinioni e anche di stringerci la mano nuovamente, abbracciare gli amici, rivivere un calore umano messo in soffitta per difenderci dal dramma del virus. Allo stesso tempo non dovremo disperdere quanto appreso durante quest'anno circa l'utilizzo positivo dell'informatica a favore di una maggiore comunicazione. Per cui gli eventi pubblici d'ora in poi dovrebbero prevedere sempre lo streaming come pure la registrazione e la messa a disposizione di quanto realizzato on line per permettere di raggiungere un maggior numero possibile di persone interessate al tema trattato.*

Daniele Damele

PREVISTE 130 NUOVE ASSUNZIONI NEI PROSSIMI QUATTRO O CINQUE ANNI

# ECCELLENZA TECNOLOGICA

ASEM, AZIENDA CHE OPERA NEL MERCATO DI COMPONENTI, SISTEMI E TECNOLOGIE DIGITALI È STATA ACQUISTATA DALLA STATUNITENSE ROCKWELL AUTOMATION



Greg Nicoloso è a capo di Asem

» GIULIA ZANELLO

Un incremento di oltre il 20% sul numero totale dei dipendenti da maggio 2020 e 130 nuove assunzioni previste nei prossimi quattro o cinque anni, per arrivare in totale a 350 dipendenti, collaborazioni con gli atenei e gli istituti tecnici friulani, alla ricerca di giovani ingegneri, informatici, fisici, periti elettronici ed elettromeccanici,

oltre ad altri 4 milioni di euro di investimenti in impianti e strumenti con l'obiettivo di espandersi in Europa, India e Far East. Sono questi i numeri di Asem, azienda di Arterga che opera nel mercato di componenti, sistemi e tecnologie digitali per l'automazione di macchina e di processo fornendo piattaforme hardware "open & standard" integrate con soluzioni software innovative. Nell'aprile 2020 Asem è stata acquisita dalla statunitense Rockwell

Automation, leader mondiale nella fornitura di soluzioni di automazione e trasformazione digitale con sede a Milwaukee (Wisconsin), che attraverso l'azienda friulana vuole rafforzare la propria presenza in Italia dotandosi di un centro di innovazione e produzione di levatura mondiale. Il segreto del successo di Asem è un'eccellenza tecnologica che unisce e integra perfettamente progettazione meccanica, elettronica e sviluppo firmware e software con una forte sinergia tra i team altamente qualificati e i principali trendsetter tecnologici. I sistemi sono interamente progettati, sviluppati e prodotti in-house, con la scelta di investire in linee produttive di schede elettroniche interne per una resa qualitativa altissima - in controtendenza rispetto alla delocalizzazione della maggior parte delle aziende. Tutta la competenza ed il controllo sulla qualità sono interni all'azienda. A guidare l'azienda leader in Italia nella progettazione e produzione di sistemi e tecnologie digitali per l'automazione è **Greg Nicoloso**, americano cresciuto tra il Friuli e gli Stati Uniti, laureato in ingegneria multimediale in Florida che, dopo aver ricoperto il ruolo di marketing & operations manager per l'azienda multimediale di Pordenone con base in America, SIM2, è diventato a soli 34 anni amministratore delegato di Eurotech Inc. e prima di assumere l'incarico in Asem, Greg è stato ceo negli USA di una multinazionale italiana che opera nel campo dell'alta tecnologia e della miniaturizzazione dei PC.

«Vorrei ringraziare Rockwell Automation per questa opportunità, sono orgoglioso ed entusiasta del ruolo che andrò a svolgere - spiega Greg Nicoloso -. Conosco molto bene Asem, pietra miliare nell'integrazione tecnologica e digitale tra i mondi dell'information & communication technologies e dell'industrial automation. Il progetto di crescita ed espansione dell'azienda rappresenta una vera opportunità per tutti i dipendenti, collaboratori e per la comunità locale». E anche le origini friulane hanno contribuito a "convincere" il team a scegliere Greg Nicoloso ai vertici dell'azienda: «La famiglia di Greg ha origini nel vicino comune di Buja dove lui ha trascorso gran parte della sua giovinezza», precisa Tessa Myers, vicepresidente, product management di Rockwell Automation e «crediamo che questo legame alla comunità locale, combinato con la sua forte esperienza lavorativa negli Stati Uniti, lo renda una grande scelta e un grande valore aggiunto al team Asem».

UNA RISPOSTA ALLA CRISI

## REFRION SI ESPANDE A 360°

AUMENTO DELLE COMMESSE, DEI COLLABORATORI E AMPLIAMENTO DELLA SEDE PER LA REALTÀ LEADER NELLA REFRIGERAZIONE INDUSTRIALE E NEI DATA CENTER

Crescita inarrestabile per Refrion, punto di riferimento nel mondo della refrigerazione industriale e dei data center con sede a Talmassons - che detiene un portafoglio ordini da evadere nei prossimi mesi di oltre 13 milioni di euro. L'azienda, che il prossimo

L'AMMINISTRATORE UNICO DANIELE STOLFO: «LAVORIAMO CON L'OBIETTIVO DI ESSERE I PRIMI PER QUALITÀ, NON PER FATTURATO»

anno raggiungerà il traguardo dei 20 anni di attività, conta di raggiungere il fatturato di 32 milioni di euro (25 consolidato) entro quest'anno e di 40 milioni di Euro (34 consolidato) entro il 2022.

E oltre all'espansione sul mercato internazionale, nel futuro di Refrion c'è anche l'ampliamento del quartier generale di Talmassons, un passo necessario per garantire un ambiente di lavoro sicuro e accogliente per i lavoratori ma anche per rafforzare la capacità produttiva, al fine di assecondare le richieste del mercato e garantire tempi di consegna sempre più brevi ai clienti. Tutti risultati ottenuti grazie alla capacità di innovare per adeguarsi alle oscillazioni del mercato, ma soprattutto per soddisfare le esigenze della propria clientela in Europa, Medio Oriente e Nord America.

Commenta **Daniele Stolfo**, amministratore unico della società da lui fondata nel 2002: «Sempre di più, il settore industriale nel quale Refrion si sta specializzando richiede sistemi di raffreddamento che siano meno impattanti possibile sull'ambiente. Ecco perché abbiamo sposato la causa della sostenibilità ambientale, una scelta tanto etica quanto strategica che ci ha consentito di inserirci nel settore energetico, geotermico, nucleare e delle centrali a



biogas in cogenerazione e tri-generazione, ma anche nel settore dei processi industriali per la lavorazione di materia plastiche, del tessile, dell'alimentare, dell'oil and gas, così come, e soprattutto, nel settore del data center cooling.»

Per assecondare la crescita produttiva e i propri standard qualitativi, l'azienda ha recentemente implementato l'organico con ulteriori 5 profili professionali provenienti da importanti realtà del territorio che si sommano ai 100 dipendenti già impegnati negli stabilimenti di Talmassons e Villa Santina.

«Lavoriamo con l'obiettivo di essere riconosciuti come l'azienda migliore in termini di qualità di prodotto e di servizio, non come la prima in termini di fatturato - spiega Stolfo - Un risultato che si ottiene con la proattività, la curiosità e l'apertura al cambiamento».



UN OCCHIO DI RIGUARDO ALLA PROFESSIONALITÀ

## PREMIO INTEGRATIVO RECORD NELL'ANNO DEL COVID

A EROGARLO AI PROPRI DIPENDENTI È LA LAMITEX, PRODUTTRICE DI LAMINATI DECORATIVI PER L'INTERIOR DESIGN

IL PREMIO È STATO LIQUIDATO O SARÀ UTILIZZATO DURANTE L'ANNO SOTTO FORMA DI SERVIZI WELFARE PER LA FAMIGLIA

Lamitex è considerato uno dei più innovativi produttori italiani di laminati decorativi per l'interior design. Il merito di questo posizionamento d'eccellenza dipende da vari elementi, tra i quali in primo piano il capitale umano, la risorsa più preziosa dell'azienda. All'avanguardia anche nella realizzazione di avanzate politiche di

welfare aziendale basate su un articolato sistema premiante che non ha subito penalizzazioni dall'uso della CIG, e grazie ad un notevole incremento dell'efficienza in tutti i reparti, nel 2020 ha distribuito ai suoi dipendenti un premio medio di circa 2.500 Euro lordi che, a scelta degli stessi, è stato liquidato o sarà utilizzato durante l'anno sottoforma di servizi welfare per la famiglia. Lamitex, così, fa parte di quel gruppo di imprese italiane che sanno incentivare la fedeltà e la grande professionalità di chi opera al loro interno, contribuendo assieme alla crescita economica del territorio e della nazione. Lamitex è stata fondata nel 2001 a Gemona del Friuli come società di ricerca e sviluppo nel campo delle resine e dei rivestimenti. La

vocazione verso la sperimentazione e lo studio di nuovi materiali ha condotto, nel 2004, alla progettazione di una tecnologia esclusiva denominata CLPL®. Il successo dei laminati CLPL® è stato immediato, determinando una crescita costante, che si è concretizzata nel 2007 nell'apertura della prima unità produttiva a Pinzano al Tagliamento. L'espansione è quindi proseguita senza interruzioni, tanto che nel 2016 ha visto l'importante novità dello spostamento della società nell'attuale sede di Spilimbergo, all'interno di un'area di 10.000 mq, e nel 2017 l'acquisizione della Plave S.p.A. di Porcia, una storica impresa attiva nella produzione di pannelli nobilitati e tamburati.



STRUTTURA MODULARE CON UN DESIGN DALLA FORTE PERSONALITÀ

# LE NUOVE FORME DELLA CONVIVIALITÀ

CONVIVIUM È IL NUOVO PROGETTO CHE IL GIARDINO DI CORTEN HA REALIZZATO PER GLI INCONTRI NEGLI SPAZI ALL'APERTO

Convivium, un nome che esprime la voglia di vivere quanto di più antico l'essere umano abbia saputo esprimere nella sua socialità: la condivisione del cibo.

Oggi come allora, quando c'è un convivio c'è una comunità, non solo riunita per un pasto, ma per trovare in un momento di aggregazione, una socialità autentica e primordiale.

Un momento in cui, nella nostra cultura, avviene un contatto profondo.

In questa presentazione c'è già tutta l'anima del nuovo progetto che il Giardino di Corten ha ideato e realizzato per rispondere alla richiesta di un pubblico sempre più alla ricerca di situazioni che aggregano, che ci facciano incontrare e al contempo godere di spazi all'aperto dove è ancora più facile rigenerare corpo e mente. Il materiale scelto per la struttura è il corten, un acciaio sottoposto a una naturale ossidazione a contatto con l'aria per lunghi mesi, rilasciando una polvere di ossidi che arresta la corrosione e crea la tipica superficie ruvida e porosa, che cambia tonalità con il passare del tempo fino a raggiungere un colore bruno. Ideale per l'esterno, ha trovato ne Il Giardino di Corten la cura artigianale per poter essere lavorato, e l'estro del designer per dar vita a una collezione di articoli che danno un gusto deciso e al tempo stesso sobrio a tutti gli ambienti out door, siano essi terrazzi, giardini o spazi all'aperto di resort e hotel.

Convivium è una struttura modulare con un design dalla forte personalità, caratterizzata da una grecatura verticale a doppia



IL PIANO DI CONVIVIUM GIÀ NASCE PER IL BBQ CON LA DOTAZIONE DI UNA GRIGLIA A GAS INCASSATA SUL TOP IN CORTEN, O CON UNA GRIGLIA A CARBONELLA

larghezza che crea un ritmo armonico, così da alleggerirla visivamente. Le vibranti nuances del corten arricchiscono questo movimento grafico di note calde ed eleganti. I moduli da 50x70 cm o da 151x70 cm, altezza 90 cm, possono essere dotati verso il fronte interno da ante, sempre in corten, con maniglioni in acciaio inox. Il loro interno può essere accessorizzato con porta piatti, porta bicchieri o porta posate.

Il piano di Convivium già nasce per il BBQ con la dotazione di una griglia a gas incassata sul top in corten, o con una griglia a carbonella in appoggio, con l'apposito braciere. Questi 3 elementi, realizzati ad hoc per Convivium, sono in acciaio inox e possono essere coperti o riposti dopo l'uso nei vani sottostanti il top.

Altri elementi che vanno a personalizzare il mobile outdoor sono: il lavello con rubinetto estraibile; il cestello per le bottiglie, dotato di vaschetta; il cestello ghiaccio; la vaschetta cocktail. Al top in corten può essere sovrapposto un piano di lavoro in teak, faggio o teflon.



EDITRICE CUSTOM

## LE MIGLIORI RIVISTE PER GLI APPASSIONATI DI MOTO

UNA REALTÀ TUTTA "MADE IN FRIULI-VG" SUPERA I SUOI PRIMI 30 ANNI E IMMETTE SUL MERCATO NAZIONALE LA QUARTA TESTATA DEL GRUPPO

Ci sono realtà in grado di condizionare l'intero settore in cui operano. In questo caso si tratta del settore automotive e del motorismo, nello specifico quello delle moto Custom o personalizzate, un settore che oggi pesa per il 20% dell'intero mercato moto nazionale. Stiamo parlando della Editrice Custom, che da trent'anni opera dalla redazione di Majano.

Tutto nacque da un manipolo di amici "motociclisti all'americana" che amavano i grandi viaggi in moto: era l'aprile 1986, quando decisero di dare vita a un nuovo club e a un nuovo stemma da affiggere sui propri gilet da moto. Il club si sarebbe dato il nome di "Motars".

Gli organizzatori **Moreno Persello** e **Carla Battigelli** per dare supporto a livello nazionale alla propria cerchia di affezionati nel 1991 decidono di dare vita a una rivista professionale a diffusione nazionale dal nome Biker's Life ([www.bikerslife.com](http://www.bikerslife.com)) e quindi alla Editrice Custom ([www.editricecustom.it](http://www.editricecustom.it)) con sede in Centro Friuli.



Dalla passione per le moto a quello delle Auto Americane il passo è breve e nel 1995 nasce la U.S Car Reunion che diventerà l'evento di riferimento, e nel 2003 la rivista dedicata: Cruisin' Life ([www.cruisinlife.it](http://www.cruisinlife.it)).

Per dare spazio a un settore di appassionati più esigenti e raffinati, il figlio **Micke Persello** fa nascere nel 2009 la testata Kustom World ([www.kustom-world.it](http://www.kustom-world.it)) ma il meccanismo di trasformazione del motociclismo di cui sono attivi attori, chiede di dare maggiore visibilità anche alla specialità delle moto Café Racer e Scrambler.

Così, mentre nel 2020 la crisi della carta stampata fa chiudere oltre 30 storiche testate di settore in Europa, la piccola Editrice Custom di Majano, dopo 30 anni di onorata attività, acquista nel corso dell'estate 2020

la testata Special Cafe ([www.specialcafe.it](http://www.specialcafe.it)). Si tratta della loro quarta rivista specializzata, in edicola a livello nazionale da alcune settimane.

UNA FARFALLA NEL LOGO

## LA DELIZIA FESTEGGIA 90 ANNI



Il presidente Flavio Bellomo e il direttore Mirko Bellini

Il 7 maggio del 1931 veniva inaugurata quella che è diventata la Cantina Cooperativa Viticoltori Friulani La Delizia che rappresenta ben 400 aziende viticole e quasi 2.000 ettari vitati e che, con una produzione annuale di 23 milioni di bottiglie, si pone come punto di riferimento nel panorama vitivinicolo nazionale ed è riconosciuta come una delle più rilevanti realtà per l'economia della regione Friuli Venezia Giulia.

«Quest'anno la Delizia compie novant'anni, un passaggio importante, ma per chi ci conosce non è un semplice traguardo. Noi guardiamo avanti, concentrati sulla nostra crescita, sulla nostra evoluzione - dichiara il Presidente **Flavio Bellomo** - e, a conferma di questo, abbiamo scelto di inserire una farfalla nel logo de La Delizia e di sviluppare una campagna pubblicitaria che segnerà il cambio di passo rispetto al passato, e l'inizio di una nuova stagione per la Cantina Cooperativa Viticoltori Friulani La Delizia».

Perché una farfalla? «La farfalla è simbolo di rispetto ambientale, di trasformazione, della vocazione ad evolvere» continua Bellomo «simbolo di una salubrità in linea con la nostra visione di agricoltura sostenibile, un concetto di sostenibilità che per noi diventa responsabilità nella gestione delle risorse, ma anche responsabilità in termini di sostenibilità economica e sociale».

«Per ringraziare tutti coloro che hanno contribuito e stanno contribuendo alla costruzione del viaggio di una vita e di nuove mete da raggiungere, brinderemo giusto il tempo di un battito d'ali, poi torneremo a costruire il futuro», afferma Bellomo evocando il claim della campagna di comunicazione che La Delizia lancia in occasione di questo storico compleanno.

Flavio Bellomo è il presidente della Viticoltori Friulani La Delizia dal 2016 e ne fa parte da oltre 10 anni. Alla sua guida, affiancato dal direttore **Mirko Bellini**, e al lavoro della sua squadra, si devono alcuni dei traguardi ai quali brindare in occasione di questo 90° anniversario.

«Abbiamo incoraggiato i soci ad accogliere nuove sfide al fine di preservare e migliorare la qualità della materia prima e ad innalzare ulteriormente l'impegno sul fronte della sostenibilità ambientale, sociale ed economica di tutto il comparto agricolo», dichiara con soddisfazione il presidente Bellomo e conclude: «assicurare alle prossime generazioni un ambiente naturale migliore è un impegno che va al di là del nostro essere viticoltori e, dato che la viticoltura è di diritto parte dell'agricoltura, ciò si traduce in cura e gestione del territorio».



La Cantina Cooperativa Viticoltori Friulani La Delizia si impegna ad assicurare un ambiente naturale migliore

IL 25% DEL FATTURATO PROVIENE DAI MERCATI INTERNAZIONALI

# MOBILI CHE DANNO EMOZIONI

IL MOBILIFICIO SAN GIACOMO HA SAPUTO ANTICIPARE I TEMPI E LE ESIGENZE DEI CONSUMATORI ORIENTATI A PRODOTTI TOP GAMMA E INNOVATIVI

» IRENE GIUROVICH

Un mobile non arreda solo un contesto, bensì arreda anche la mente di chi lo sceglie diventando animato e parte di una narrazione. La soggettivizzazione degli arredi è il progetto emozionale che contraddistingue il Mobilificio San Giacomo (55 mila metri quadrati e 345 dipendenti) la cui storia inizia nel 1968 per volontà dell'attuale azionista **Gabrielle Piovesana**.

Un nome, una protezione: sotto l'ala di San Giacomo, patrono di Brugnera, l'azienda, che esercita un ruolo di primo piano nell'economia pasianese, dopo il trasferimento a Cecchini di

Pasiano nel 1971, inizia a produrre un nuovo genere di arredamento: il "soggiorno componibile", intuendone le grandi potenzialità economiche. Il sogno-espansione diventa concreto alla fine degli anni '70 realizzandosi in Francia, Svizzera, Germania, Medio ed Estremo Oriente, Australia. Arrivano poi i programmi modulari che soppiantano i soggiorni componibili, mentre gli anni '90 conquistano il mercato nordamericano con una linea di prodotti mirati. Ha saputo precorrere i tempi questa grande impresa ed anticipare le esigenze dei consumatori orientati a prodotti top gamma e innovativi. Un'abilità premiata dai risultati dell'ultimo decennio con una crescita quasi triplicata: nell'esercizio 2020 il fatturato ammonta a



68,9 milioni di euro, di cui il 25% su mercati internazionali.

La pandemia ha avuto ripercussioni anche in questo comparto, fermatosi dal 16 marzo al 4 maggio 2020, mese in cui si era registrato un calo del 27 per cento rispetto all'anno precedente. Provvidenzialmente le vendite hanno ripreso e si è recuperato il gap iniziale. San Giacomo è proiettato alla crescita con il posizionamento su nuovi mercati esteri. E una maggiore forza occupazionale è dimostrata dal recente impegno economico con l'acquisizione di un importante immobile nel comune di Prata di Pordenone. Portabandiera del saper fare ed esportare è sempre quel Made in Italy di cui il Mobilificio San Giacomo è un'incarnazione.



Si potrebbe credere che si tratti dell'idea giusta al momento giusto" in tempi di Covid: in realtà la Wippyidea di Polcenigo ha iniziato il suo percorso nel 2015, cogliendo l'esigenza di sanificare i carrelli nei supermercati. Da lì si sono poi sviluppati una serie di prodotti per la sanificazione degli ambienti basati su WiWell®, un additivo fotocatalitico che attivandosi con la luce naturale elimina inquinanti e patogeni - virus, muffe, acari e batteri - negli ambienti in cui viene installato, nella misura di 70 metri cubi d'aria per ogni metro quadrato di installazione. Principio cardine è l'integrazione nell'ambiente in questione: si va dalle pellicole

TESTATO ANCHE AI MONDIALI DI CORTINA

## L'ADDITIVO CHE ELIMINA I VIRUS

WIWELL® È UN PRODOTTO DI WIPPYIDEA. LA SUA EFFICACIA È VALSA L'INSTALLAZIONE IN OLTRE 1500 AUTOBUS IN VENETO E FVG

applicabili sui vetri di edifici e mezzi pubblici, a quadri da mettere sulla parete la cui superficie è trattata a questo modo, fino alle cartine geografiche e pannelli didattici per le scuole realizzati con questo principio.

Il Covid ha certo aumentato la domanda per questo tipo di prodotto, ma anche posto nuove esigenze: «Naturalmente è subito sorta quella di effettuare test per verificare se WiWell® fosse efficace anche contro il Sars-Cov2 - spiega **Lucio Tomasella**, direttore marketing e comunicazione - : cosa confermata da diverse analisi, tra cui quella dell'Istituto Mario Negri». Efficacia che è valsa non solo l'installazione in oltre 1500 autobus in Veneto e Fvg, numerose scuole, palestre, hotel, ospedali, Rsa, aree di servizio autostradali e aziende; ma anche l'inserimento nel protocollo di prevenzione stilato dal Cts per i Mondiali di sci di Cortina 2021 -

dove i prodotti di Wippyidea sono stati utilizzati in hotel, ristoranti, ed altre strutture. I risultati, a detta di Tomasella, si sono visti: «A Cortina, su oltre 24.000 tamponi effettuati, sono stati trovati solo 23 positivi, e tutti riferibili ad una specifica bolla - riferisce -; e nelle scuole dove sono state installate le nostre carte didattiche non si è registrato nessun contagio. Ironia della sorte, costano meno di uno dei tanto controversi banchi a rotelle». Altra verifica ha riguardato la durata di questa efficacia contro il Sars-Cov2 nel tempo, che è stata confermata ad un anno dalle prime installazioni.

L'azienda non produce in casa, ma terziarizza tutto: «Tutte imprese del territorio - precisa Tomasella -, c'è in questo senso una precisa volontà di non andare all'estero».

Ulteriori informazioni sono disponibili su [www.wippyidea.com](http://www.wippyidea.com)

Chiara Andreola

OBIETTIVO: IL PANE BIOLOGICO AL 100%

# DAL PANIFICIO AL MODERNO BISTROT

DEHORS CON 30 POSTI A SEDERE A DISPOSIZIONE DEI CLIENTI DEL "POSTO" A PORDENONE, UNO DEI TRE LOCALI A MARCHIO FOLLADOR

Un dehors di 50 metri quadrati con 30 posti a sedere, pensato per accogliere i clienti dalla prima colazione fino all'aperitivo. È l'ultima novità lanciata dal "Posto", uno dei tre locali a marchio Follador, che si trova in via dei Molini, nel centro di Pordenone, e che rappresenta l'evoluzione del concept di panificio in un moderno bistro.

«Non mi fermo mai, cerco di pensare a come rendere felici i nostri clienti. Lo scorso anno in tempo di lockdown avevamo creato una finestra su strada per il take away veloce e sicuro. La grande novità del 2021 è la creazione di questo nuovo spazio esterno», racconta **Antonio Follador**, che dal 2000 ha preso in mano le redini dello storico panificio, fondato nel 1968.

«Il dehors è un ambiente piacevole e sicuro - continua -, dove il nostro aperitivo è molto curato, con una proposta vasta che può anche sostituire la cena, l'ideale per chi vuole concludere la giornata con il gusto dei sapori autentici e genuini». Una genuinità che ha avuto un ulteriore riconoscimento dal 2016, quando il Forno Follador ha ricevuto la certificazione biologica. «L'80% del nostro

pane è biologico - sottolinea Antonio -, ma l'obiettivo è arrivare al 100% di tutti i prodotti da forno, compresi pizza, focaccia, pasticceria e lievitati».

Panettiere di terza generazione, il titolare è un pioniere del settore grazie all'uso di tecnologie d'avanguardia e di materie prime biologiche. Oggi il Forno vanta un laboratorio di 1.200 metri, tre punti vendita con servizio di caffetteria, un e-commerce e una linea di prodotti destinati all'Horeca. «Ciò che distingue tutti i nostri prodotti - evidenzia Follador - è comunque l'artigianalità, intesa come fedeltà alle lavorazioni tradizionali, ricerca delle migliori materie prime e farine di grani antichi». Vasto l'assortimento: dal pane alle fette biscottate, fino ai "Dolci Soffici" tra i quali il "Panalbicocca", ma anche pizze e focacce, tra cui la "Rustica", con farine bio provenienti da filiera certificata e garantita 100% italiana. Il 2021 - prosegue l'imprenditore -, sarà un anno di ripresa e abbiamo l'ambizione di provare a superare, o almeno eguagliare, il fatturato del 2019».

Tra i punti di forza, sicuramente ci sono le linee "gelo" e ATP per



il B2B (ristoranti, bar, hotel), ideate per garantire al cliente qualità, freschezza e facilità di utilizzo con prodotti di alto livello. Per il futuro, Antonio punta a offrire ai clienti finali un prodotto sempre più sostenibile: dalle materie prime ai processi produttivi, fino al packaging. Per contattare il Forno Follador, che oltre al Posto, conta lo Spaccio, sempre a Pordenone in via delle Crede, e la Bottega in via Roma a Prata di Pordenone, telefonare ai numeri 0434 570178/208896/62021.

Alberto Rochira

GIOVANE IMPRENDITORE / UDINE

## GRAFICA&SARTORIA FIRMATE BELTRAME

Due sorelle con due grandi passioni, da un lato la grafica pubblicitaria e dall'altro la sartoria, si uniscono per dar vita ad un progetto comune: realizzare un laboratorio artigianale-digitale con uno Show Room a Sclaunico.

L'idea di realizzare un vero e proprio laboratorio nasce dalla volontà di valorizzare la pluriennale esperienza di **Serena**, classe '80, e **Roberta**, classe '81, nella creazione di oggetti handmade.

Le due giovani imprenditrici, che provengono da una famiglia di sarti, hanno iniziato lavorando a mercatini e fiere con un piccolo banchetto, tra Friuli e Veneto, per poi passare al mondo digitale, online (serezze.it).

Le loro creazioni artigianali spaziano da oggetti di design a prodotti sartoriali, realizzate con i più diversi materiali, dalla stoffa al legno, agli adesivi. E diverse sono le tecniche usate, che vanno dal ricamo al taglio laser, passando da strumenti più tradizionali come l'ago a quelli più innovativi come il plotter.

Il Covid ha rallentato il progetto di realizzare il laboratorio vero e proprio, ma dovrebbe essere pronto entro

l'anno in piazza a Sclaunico, nei locali che ospitavano la sartoria di nonna Pia.

«Il nostro laboratorio - spiega Serena - sarà a vista, questo permetterà all'utente di visionare le fasi di creazione dei prodotti dandogli un valore aggiuntivo, ci sarà all'ingresso un'area

showroom con la vendita diretta, un'area per la personalizzazione (reparto grafico), un'area per la strumentazione di sartoria e un'area per le attrezzature comuni.

«Abbiamo acquistato - precisa Serena - una macchina taglio laser professionale, e una per gli adesivi, una termo pressa per le magliette e le tazze, una ricamatrice digitale, con le quali riusciamo a realizzare i più svariati progetti».

I principali prodotti firmati Serezze sono spille, accessori per capelli, collane e bracciali, ciondoli per borse e cellulari, animaletti, magneti e calamite, portacellulari e beauty case, ma anche marionette per le dita, bamboline e segnalibri, adesivi e ricami personalizzati, tazze con adesivi, idee digitali, taglio laser e incisioni, timbri e stencil, insegne e targhe.

«Il nostro progetto del Lab - aggiunge Serena - è quella di innovare il concetto di laboratorio artigiano, contaminandolo con attività di makers e di networking. Vorremmo dedicare alcuni spazi alla realizzazione di corsi e laboratori per bambini e adulti».

«Il punto forte - conclude Serena - è il colloquio con il cliente e la capacità di realizzare pezzi unici, realizzando prodotti su precisa richiesta della clientela. Inoltre possiamo lavorare anche da service per altri artigiani».

Mara Bon



Serena e Roberta Beltrame

**IL COVID HA RALLENTATO IL PROGETTO DI REALIZZARE LO SHOW ROOM, MA DOVREBBE ESSERE PRONTO ENTRO L'ANNO IN PIAZZA A SCLAUNICO. I PRODOTTI SI TROVANO SU SEREZZE.IT**

GIOVANE IMPRENDITORE / PORDENONE

## ELISA E MOULD SOLUTIONS STAMPI...A QUATTRO RUOTE

“L'eccellenza non è un atto, ma un'abitudine”:

la saggezza di Aristotele campeggia nella vetrina web della Mould Solutions, azienda dinamica con sede a Maniago specializzata nella progettazione e costruzione di stampi ad iniezione per materie plastiche e stampaggio. La parte iniziale della sua storia prende forma nel '98 come Mould service, costola di De Val Tecnostampi, realtà storica nel settore degli stampi del Triveneto. L'attuale organizzazione, Mould Solutions, nasce nel 2011 quando le due entità si fondono per implementare le sinergie e ottimizzare le risorse. L'orientamento attuale si focalizza sugli stampi ad iniezione di medie e grandi dimensioni per il settore Automotive e stampi in multi-componente. L'impresa annovera 40 addetti, 7 i milioni di euro di fatturato e un export attorno al 70-80 per cento con tanto di rapporti diretti con marchi internazionali fra cui Mercedes e Ferrari.

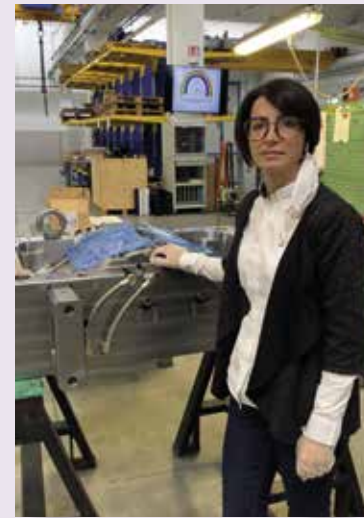
Una squadra motivata e determinata guida questa eccellenza sul territorio. Come amministratore delegato, la trentasettenne **Elisa Favetta**, laurea in Relazioni d'impresa con diritto economico all'Ateneo friulano, racconta la sua ascesi che l'ha vista, step by step, conquistare i vertici dopo un incipit, nel 2006, in un ruolo impiegatizio. «Ho iniziato quasi per caso... gradualmente ho preso confidenza con l'ambiente, nonostante fosse altamente

tecnico, conoscendo l'azienda nei suoi gangli: dalla reception, all'area amministrativa, agli acquisti, alle risorse umane», spiega. Un cursus honorum sudato che l'ha condotta a gestire, in veste di AD, la parte finanziaria e le risorse umane. L'assetto aziendale è passato da padronale a manageriale nel 2019: nel Cda siedono tre manager, fra cui lo stesso fratello e vicepresidente **Luca Favetta**.

Le idee ribollono. «Abbiamo diversi progetti commerciali, l'azienda si trova in forte movimento - anticipa senza svelare i dettagli - e stiamo definendo nuove strategie commerciali». Certo, gli strascichi legati agli effetti di sbilanciamento finanziario dovuto al calo del fatturato nel settore automotive non sono stati ancora smaltiti. Il Covid non ha risparmiato nemmeno questo campo. «Non c'è ancora una ripresa totale», dichiara mentre anticipa le positive previsioni per il 2022.

In queste settimane Mould Solutions sta valutando quali ristori chiedere allo Stato, mentre, sul fronte della Regione Fvg, «siamo in attesa di bandi ad hoc per poter finanziare i piani d'investimento», perché, come recita un'altra massima in mostra sul sito web mouldsolutions.it “mettersi insieme è un inizio, rimanere insieme è un progresso, lavorare insieme è un successo”, by Henry Ford.

Irene Giurovich

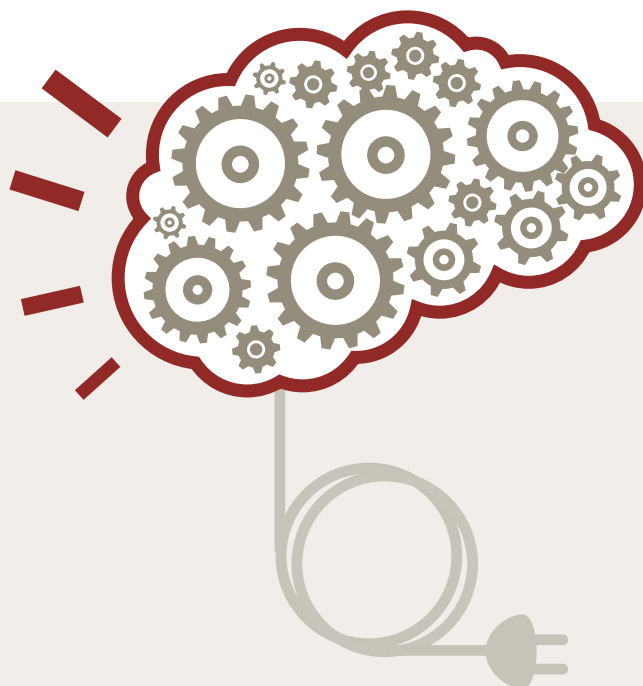


Elisa Favetta

**MOULD SOLUTIONS PRODUCE STAMPI AD INIEZIONE PER IL SETTORE AUTOMOTIVE CON RAPPORTI DIRETTI CON MARCHI COME MERCEDES E FERRARI**

## 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*.

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

Il servizio è gratuito.

**Regolazione del Mercato**  
(Tutela della proprietà industriale)

• Sede di Udine  
tel. 0432 273 560  
[brevetti@pnud.camcom.it](mailto:brevetti@pnud.camcom.it)

• Sede di Pordenone  
tel. 0434 381 247 / 258  
[brevetti@pnud.camcom.it](mailto:brevetti@pnud.camcom.it)

Camera di Commercio  
Pordenone - Udine



RINNOVO DELLE CARICHE: VIDA CONFERMATO PRESIDENTE

# CONFIDI FRIULI VIA LIBERA AL BILANCIO

DETERMINANTE L'INTERVENTO A SUPPORTO DELLE IMPRESE CON INIZIATIVE A COSTO ZERO PER I SOCI E NELLA GESTIONE PUNTUALE DELLE MORATORIE

«Siamo pronti per continuare a supportare le imprese del nostro territorio in questa fase di auspicata ripartenza». Le parole di **Cristian Vida**, riconfermato presidente di Confidi Friuli, arrivano al termine dell'assemblea generale che ha fatto seguito a quelle delle scorse settimane di Udine e Pordenone e che ha proceduto all'approvazione del bilancio e al rinnovo delle cariche. Il nuovo Consiglio di amministrazione – ridotto da 11 a 7 componenti in ottemperanza alle indicazioni di Banca d'Italia a seguito dell'inserimento di Confidi Friuli nell'Albo dei Vigilati – è formato dai confermati **Vida**, **Giovani Da Pozzo**, **Pilade Augusto Menini** e **Fabrizio Ricci**, cui si aggiungono **Giorgio Sina**, **Lucia Cristina Piu** e **Michele Zanolla** (in rappresentanza della Regione).

Del collegio sindacale continuano a far parte **Emilia Mondin**, **Alberto Cimolai**, con i nuovi ingressi di **Stefano Chiarandini** (Regione) e dei supplenti **Christian Mazzon** e **Marianna Turello**. Nella sua prima seduta, il Cda ha riconfermato Vida alla presidenza e Menini nel ruolo di vice.



Il presidente Cristian Vida

## SONO STATI DELIBERATI FINANZIAMENTI PER OLTRE 78 MILIONI DI EURO E GARANZIE PARI QUASI A 40 MILIONI

Confidi Friuli è un soggetto con attività finanziaria per circa 170 milioni e oltre 7mila soci, a coprire le province di Udine e Pordenone. Nel febbraio 2019, dopo la fusione tra Confidi Friuli e Confidi Pordenone, si sono poste le basi per l'inserimento tra i Vigilati da Banca d'Italia, obiettivo centrato a fine 2020.

In assemblea si è approvato il bilancio al 31 dicembre dell'anno scorso. Il risultato d'esercizio 2020 riporta un disavanzo di 435mila euro, effetto, spiega Vida, di «varie componenti: la gestione finanziaria, gli accantonamenti, ma soprattutto le moratorie». Confidi Friuli, a fronte dello scenario drammatico che si è prospettato nel 2020, è infatti intervenuto a supporto delle imprese associate con uno sforzo straordinario sia con iniziative a costo zero per i propri soci, sia nella gestione puntuale delle moratorie. Facendo venir meno da una parte le attività e gli incassi derivanti dal loro rinnovo e dall'altra parte, per dette operazioni, senza richiedere ai propri associati alcuna commissione aggiuntiva per la maggior durata del rischio. Una decisione che ha inciso per 388mila euro di mancati incassi.

In tale, complicatissimo, contesto economico, Confidi Friuli ha deliberato finanziamenti per 78.596.047 euro e garanzie pari a 39.844.426 euro. Il dato dell'erogato per il 2020 ha subito un lieve aumento, ma in linea con l'anno 2019 come risultato di

disintermediazione da parte degli istituti di credito che hanno potuto accedere alla garanzia diretta del Fondo Centrale. Gli affidamenti in essere al 31 dicembre scorso, pari a 247.522.561 euro, registrano pure un aumento del 4% rispetto al dato dell'anno precedente.

## IL NUOVO CONSIGLIO D'AMMINISTRAZIONE È STATO RIDOTTO DA 11 A 7 COMPONENTI IN OTTEMPERANZA ALLE INDICAZIONI DI BANCA D'ITALIA A SEGUITO DELL'INSERIMENTO NELL'ALBO DEI VIGILATI

L'iscrizione all'Albo dei Vigilati, sottolinea ancora Vida, «consente di ampliare l'attività su altri segmenti attualmente inibiti, quali l'attività di consulenza e piccolo credito, consolidando altresì un maggiore interesse del sistema bancario nella collaborazione a promuovere nuove iniziative, anche con strumenti di finanza innovativa. Ad oggi i fondi propri di Confidi Friuli ammontano a oltre 25,5 milioni, con ampi margini per uno sviluppo dell'operatività». Ed è «positivo e confortante» anche il dato della copertura delle partite deteriorate e l'indice di solidità patrimoniale CeT1 Ratio del 28,1%, molto sopra la media del credito italiano». Un quadro dunque complessivamente favorevole, conclude il presidente, «per il quale ringraziamo i soci per la fiducia che ci riservano e la Regione per il continuo supporto accordato anche in una congiuntura mai così difficile».

DONNE IMPRENDITRICI / UDINE

## MARTINA, I FIORI NEL PROPRIO DNA

Solo fiori di stagione, possibilmente coltivati in Italia per accorciare la filiera, nessun materiale plastico come spugna, cellophane o altri materiali non riciclabili, solo composizioni e allestimenti sostenibili. È la filosofia di **Martina Copetti**, classe 1994 di Gemona del Friuli, in arte Plantina Flowers, l'attività che ha creato a inizio 2020, proprio qualche mese prima dell'inizio della pandemia. «Sono cresciuta in montagna e la natura fa parte di me fin dall'infanzia. Mio padre lavorava all'estero ed è un collezionista di piante tropicali: ad ogni viaggio portava a casa



Martina Copetti

qualcosa di esotico.» Martina si è laureata in mediazione culturale e linguistica e ha lavorato per circa due anni in una multinazionale. «Appena tornavo a casa mi mettevo a curare le piante: era un momento terapeutico, fatto di calma e serenità. Allora ho iniziato a studiare botanica, a seguire corsi, fino a quando mi sono licenziata: sentivo la necessità di fare qualcosa di creativo, di lavorare con colore, natura, fiori e nel 2018 sono partita per Londra. Un'esperienza che ha cambiato tutto». A Londra, infatti, Martina frequenta The Covent Garden Flower Academy dove studia

tutte le tecniche per lavorare i fiori, rispettarne e valorizzarne le caratteristiche. «Sono tornata in Italia e ho fatto una scelta non tradizionale, quella della sostenibilità, tanto che mi sono associata a Slowflowers Italia, l'associazione

che promuove lo sviluppo di coltivazioni di fiori locali ed eco-sostenibili». Martina crea bouquet, decorazioni, allestimenti floreali per eventi e matrimoni, per ristoranti e locali e per set fotografici. Non utilizza fiori freschi da novembre ad aprile: a parte le piante tipiche per le ghirlande natalizie, in quei mesi usa i fiori secchi che fa

essiccare lei stessa o che compra da aziende agricole italiane sostenibili. Nessun fiore viene sprecato e, in più, Martina ha un piccolo terreno a Gemona dove coltiva alcune varietà. «Mi piace puntare soprattutto sui fiori meno

conosciuti che non si trovano nei negozi, garantendo filiera più corta e quindi maggiore durata nel vaso. Sono artigiana e ho un laboratorio, ma il mio sogno sarebbe collaborare con un'azienda agricola in modo da ampliare la parte produttiva ed essere sempre più indipendente nella coltivazione.»

Francesca Gatti

### NELL'AZIENDA PLANTINA FLOWERS SI CREANO BOUQUET, DECORAZIONI, ALLESTIMENTI FLOREALI PER EVENTI E MATRIMONI, PER RISTORANTI E LOCALI E PER SET FOTOGRAFICI

DONNE IMPRENDITRICI / PORDENONE

## UN TOCCO FEMMINILE NELLA SALDATURA

«Il mio sogno? Creare una squadra di saldatrici».

**Ariana Sabato**, responsabile acquisti della Servizi Industriali di Sacile fondata dal marito Stefano Piovan, non si limita a portare in un settore prettamente maschile il suo tocco elegante e concreto nelle (tante) attività che le competono. Ariana pensa in grande, ispirandosi a quel film americano degli anni 80 che tanto la colpì da ragazza: Flashdance, in cui una giovane e determinata saldatrice riesce a sfondare come ballerina.



Ariana Sabato

D'altronde di donne in cantiere, finalmente, iniziano a vedersi anche dalle nostre parti. Molto c'è ancora da fare: «In Italia, al contrario degli USA, manca la cultura. La strada però è aperta, le donne possono fare tutto. Non ci sono limiti». E donne sono pure le atlete della Gis Volley Sacile

sponsorizzata dall'azienda, che la presidente segue come una chiochia, con passione ed entusiasmo. Ma che cosa ci fa una esperta di moda, ex assessore comunale di Sacile, in una ditta specializzata in saldatura? «Ci sono capitata per caso e per necessità. L'ufficio acquisti è il nervo scoperto di tutte le aziende. Anche se mi occupavo di tutt'altro, mio marito aveva bisogno di questa figura. Per fortuna

sono una persona curiosa, così ho imparato sul campo, nei cantieri, direttamente dai nostri carpentieri e saldatori altamente specializzati.

Per qualche anno sono stata a stretto contatto con la produzione; poi ho testato i DPI per la sicurezza, facendo provare i campioni a turno. In un paio di anni ho scremato tenendo con noi pochi fornitori, che poi sono anche diventati partner».

Dal 2014 alla Servizi Industriali dell'ing. Piovan, insomma, si è notato cambio di passo, grazie all'ingresso della vulcanica Ariana, mezza salentina e mezza friulana. Suoi il logo e lo slogan, che hanno conferito all'immagine aziendale una connotazione di professionalità specifica prima non così chiara. «Un marchio crea appartenenza. E i nostri "ragazzi", come

li chiamiamo, apprezzano: anche la forma serve, assieme alla sostanza, a creare una squadra di qualità».

Servizi Industriale S.r.l dà lavoro a 350 dipendenti, prediligendo fornitori della zona. Collabora con Fincantieri e Cimolai, e ha partecipato alla realizzazione di progetti importanti (ponti, viadotti, gallerie) in tutto il mondo.

Rosalba Tello

### SERVIZI INDUSTRIALI DI SACILE HA PARTECIPATO ALLA REALIZZAZIONE DI PROGETTI IMPORTANTI (PONTI, VIADOTTI, GALLERIE) IN TUTTO IL MONDO



LA FIRMA DEI DUE CHEF RAFFAELE TONINO E CLAUDIO DE STEFANO

# L'ARTE DI VALORIZZARE LE MATERIE PRIME

SULLE ORME DI BARTOLOMEO SACCHI, DETTO IL "PLÀTINA" A SAN DANIELE SI TROVA UN LOCALE CHE PUNTA TUTTO SUI PIACERI DELLA TAVOLA E LA BUONA SALUTE

» MARCO BALLICO

**Bartolomeo Sacchi** era un innovatore, un umanista, ma soprattutto un eccellente gastronomo. Nato nel 1421 vicino a Cremona, a Piadena, era soprannominato il Plàtina. «Ci siamo appassionati alla sua storia, alla modernità delle sue idee, al suo concepire la cucina come l'arte di valorizzare le materie prime del territorio», spiega **Raffaele Tonino**, socio con **Claudio De Stefano**, di un ristorante, chiamato appunto Il Plàtina (San Daniele, via Cavour), che ha uno stretto legame con l'autore di *De honesta voluptate et valitudine*, un volume rivoluzionario sui piaceri della tavola e la buona salute.

«È ispirandoci a Bartolomeo – continua Raffaele – che ogni giorno, Claudio e io, indossiamo la toque, la giacca, accendiamo i fornelli e cuciniamo». Lo hanno fatto anche durante la pandemia, reinventandosi il mestiere: «È stato un periodo durissimo. La reazione è stata una linea di piatti pronti, venduti

**IL PLÀTINA È SPECIALIZZATO NEI MATRIMONI E IN GENERALE NEL CATERING**

in vaschette monoporzionamento, da scaldare con il microonde».

Ora, auspicabilmente, si riparte. Per non tornare più indietro. Come dal 2006, l'anno in cui Tonino, di Buja, e De Stefano, di Valeriano, fondano Il Plàtina. Tutti e due chef. Raffaele, specializzato all'istituto Etoile, ha collaborato con il Vitello d'Oro di Udine, la società di catering Viroca e l'hotel cinque stelle lusso Four Seasons di Milano. Ed è stato responsabile della pasticceria del Picaron di San Daniele e dal 2020 membro dell'Ais, con la qualifica di sommelier professionista. Claudio, diplomato all'alberghiero di Castelfranco Veneto, ha invece un passato da gestore dei Castelli di Villalta e di Susans, e pure da team manager della squadra concorsi dei cuochi friulani, con la quale ha conquistato una quarantina di medaglie, di cui 13 d'oro.

Il Plàtina (per le prenotazioni 0432/957039) è specializzato nei matrimoni e in generale nel catering. Il servizio di ristorante (una trentina di coperti, un'altra ventina in giardino) è organizzato per piccoli eventi privati su prenotazione. «Non c'è un menù alla carta. Il cliente ci dice se preferisce carne, pesce o entrambi e noi andiamo ad acquistare i prodotti di giornata e del territorio al mercato. Partendo ovviamente dal San Daniele e dalla trota affumicata. Su quelle basi costruiamo un percorso degustazione, accompagnato da etichette principalmente del Collio».

OSTERIA DEL MESE

## LÀ DI MAUR, UN LABORATORIO DI CUCINA



Claudia Chiavegato

Dal 1760, nel Borgo Mauro di Attimis, è documentata la presenza dell'omonima locanda. Dopo ovi e numerosi passaggi di proprietà e un periodo di chiusura, dal giugno del 2020 l'osteria con cucina "Là di Maur" (in via Campolongo 30), è guidata dalla grintosa e appassionata **Claudia Chiavegato**. Per anni impegnata nella gestione di "laboratori di cucina" e, perciò, molto conosciuta nell'udinese, Claudia si subito è innamorata del locale situato a ridosso del torrente

Torre. «Alcuni interventi di sistemazione sono stati fatti – spiega – ma abbiamo comunque voluto mantenere l'atmosfera dell'osteria di paese tutt'ora frequentata dagli abitanti di Attimis e delle frazioni circostanti». Dunque, il quotidiano rito del taj continua a essere celebrato con la mescolanza dell'ottimo vino dei Colli Orientali. Per la birra, la scelta è caduta su una marca montenegrina. I posti a sedere sono poco più di 30, ma nell'ampio spazio esterno (molto amato da famiglie e bambini), si raddoppiano. La cucina di Claudia, nel risalire verso Nord, ha mantenuto i tratti della qualità e della stagionalità, al giusto prezzo. «Sono in contatto con molti produttori diretti del territorio e, a loro, mi rivolgo per l'acquisto delle materie prime – ci tiene a sottolineare -. I menù proposti, di conseguenza, cambiano frequentemente e, nel servizio e nell'accoglienza, cerchiamo sempre di mettere il cliente al centro delle nostre attenzioni». Durante l'emergenza sanitaria, all'osteria si sono organizzati per i pasti da asporto (che, a esempio, con il menù di Natale sono stati un grande successo) e con l'offerta dei menù a prezzo fisso per le pause pranzo. L'arrivo della bella stagione coinciderà con quello dell'accensione della griglia. Insomma, Attimis è diventato un luogo del cuore per Claudia e i suoi collaboratori tanto che, nella frazione di Subit, sempre con la loro gestione, è appena stato aperto il bar alimentare "Al Tiglio". Per le prenotazioni all'osteria (sempre aperta), tel: 327 7909901.

Adriano Del Fabro

IL BIRRIFICIO DEL MESE

## BIRRA GALASSIA SBARCA A PORDENONE



C'è stata una pandemia di mezzo, ma ci siamo: il nuovo impianto di Birra Galassia, birrifico artigianale in via Mameli 25A a Pordenone, è operativo da questo mese. «In realtà era tutto pronto già da più di un anno – spiega uno dei birrai (e cofondatore insieme a  **Davide Bernardini** e  **Christian Gusso**),  **Tommaso Fracassi** –, ma le difficoltà legate alle restrizioni contro il Covid ci hanno portati a continuare a produrre in beerfirm [presso un altro birrifico, ndr]

fino a questa primavera. Ora però siamo pronti; e già abbiamo nei fermentatori la bitter Colony, la summer Ale Nova, e la blanche all'ibisco Pink Moon». Nelle prossime settimane si aggiungeranno anche le altre birre della casa: la "saison Ipa" (una sui generis e portabandiera del birrifico, una Ipa con lievito da saison) Galassia, la "American Kölsch" (altra sui generis, ispirata alle tipiche birre di Colonia ma con luppoli americani) Apollo e la Belgian Stout (una scura con lievito belga) Maan. Dopo oltre un secolo, la produzione di birra torna così in città – era infatti dai tempi di Birra Momi e Birra Pordenone, ai primi del Novecento, che non c'era un birrifico attivo a Pordenone –: ed è questa realtà, nata nel 2015, a raccogliere il testimone. Con l'inizio dell'estate sarà poi possibile degustare le birre nel chiosco allestito nel cortile dello stabilimento. In quanto al futuro, Tommaso si dice fiducioso nel fatto di affrontare positivamente un passaggio delicato come quello del cambio di sito e impianto di produzione: «Siamo sicuri del nostro prodotto – afferma –, e le prove che abbiamo fatto sul nuovo impianto lo confermano. Ci piacerebbe adesso ideare qualche nuova birra, sperimentare, visto che l'impianto di dimensioni ridotte ce lo permette: posso quindi dire che ci sarà da aspettarsi qualche novità». Per ulteriori informazioni e acquisto delle birre, [www.birragalassia.it](http://www.birragalassia.it) e [info@birragalassia.it](mailto:info@birragalassia.it)

Chiara Andreola

GRANDI PROTAGONISTI I SITI UNESCO

# IL PUBBLICO PREMIA FUTUREFORUMTOURISM

ATTRAVERSO TV E WEBINAR SONO STATI APPROFONDITI QUATTRO TEMI, SOSTENIBILITÀ, DIGITALIZZAZIONE, CULTURA, ENOGASTRONOMIA



Si è concluso con un'ottima risposta di pubblico l'edizione dedicata al mondo del turismo del Friuli Future Forum, ossia #FutureForumTourism, che si è realizzato tra fine aprile e tutto maggio con una formula a più direttrici, tutte "a distanza", per coinvolgere la platea più ampia possibile. Una formula che si è delineata in sezioni più teoriche e promozionali alternate ad appuntamenti formativi di taglio molto concreto e operativo, con il coinvolgimento di esperti e di operatori e imprenditori del settore.

## MOLTO SEGUITI ANCHE I CORSI, SEMPRE ONLINE, CURATI DALLA CAMERA DI COMMERCIO TRAMITE GLI UFFICI DI I.TER FORMAZIONE

Dopo le edizioni televisive di Future Forum 2020, lo scorso ottobre, e la prima "declinazione" dedicata ai "Quaderni d'agricoltura", lo scorso dicembre, in primavera la Camera di Commercio ha dunque voluto dedicare il suo progetto a uno dei comparti che più sono stati colpiti dalle misure contenitive della pandemia - contemporaneamente, uno dei comparti fondamentali da supportare per la ripartenza. Il tema turismo è stato sviluppato attraverso il racconto dei siti Unesco

del territorio (ben cinque in Friuli Venezia Giulia) e quattro declinazioni oggi fondamentali: sostenibilità, digitalizzazione, cultura, enogastronomia.

Il percorso info-formativo è stato sviluppato su tre vie: innanzitutto, quattro trasmissioni settimanali su Telefriuli, il martedì (dal 27 aprile). Immediatamente a seguire, quattro webinar tematici per le imprese, ogni mercoledì successivo, cui ha preso parte in media quasi 200 persone. Infine, un percorso formativo specifico e riservato alle imprese del comparto.

Il progetto è stato realizzato con il supporto di Mirabilia Network, la rete nazionale e internazionale che unisce le economie sui cui territori vi sono siti Unesco, network di cui la Cciao Pordenone-Udine è colonna portante fin dagli esordi. Il network organizza iniziative di promozione delle imprese del comparto, con particolare riguardo a quelle del turismo culturale, realizza incontri di business con controparti internazionali e mette in comunicazione le imprese di varie regioni e Paesi per uno scambio di esperienze e attività. Oltre che con Mirabilia, FF Tourism è realizzato in collaborazione con PromoTurismo Fvg.

Se le puntate televisive si sono concentrate soprattutto sulle località Unesco (nell'ordine Aquileia, Palmanova, Cividale, Dolomiti e Palù di Livinza), con un narratore d'eccezione come Walter Filiputti, nei webinar del giorno successivo, dedicati in particolare agli operatori del settore, gli esperti hanno accompagnato i partecipanti ad approfondire le quattro componenti individuate dal progetto. Per il turismo sostenibile è intervenuto **Segio Cagol**, per quello digitale **Edoardo Colombo**, per quello culturale **Antonio Scuderi** e per quello enogastronomico **Walter Filiputti** stesso e **Roberta Garibaldi**.

I corsi, sempre online, sono stati curati dalla Camera di Commercio tramite gli uffici di I.Ter Formazione. Il 29 aprile e il 3 maggio si è parlato di protocolli anticovid per le strutture ricettive, il 6 maggio di "Ripartire dalla propria motivazione per trasmettere fiducia e sicurezza nel cliente", mentre il 13 maggio si è fatto il punto su strutture ricettive ed eco-sostenibilità.

FONDO DI PEREQUAZIONE

## STUDENTI A TU PER TU CON GLI IMPRENDITORI

*Fornire agli studenti strumenti utili per comprendere meglio cosa fare "da grandi", attraverso il contatto con figure dell'imprenditoria, della cultura, della scienza. Ma non solo, cercando di aiutarli ad allenare quel "pensiero critico" utile ad affrontare le sfide del mondo che verrà. Si è concluso, con grande soddisfazione per i risultati raggiunti, il ciclo di seminari organizzati della Camera di Commercio Pordenone-Udine con i suoi uffici I.Ter Formazione e ConCentro, percorso che ha visto il coinvolgimento, in un anno particolarmente sfidante e impegnativo, di 16 Istituti superiori dei due territori con un numero elevatissimo di partecipanti: 344 classi interessate.*

*Gli incontri hanno toccato una serie di temi di attualità particolarmente sentiti in questo momento di transizione. Si è parlato di imprenditorialità e mondo del lavoro, di tecnologia e innovazione, di sostenibilità ambientale e Agenda 2030.*

## IL CICLO DI SEMINARI HA VISTO COINVOLTE 344 CLASSI DI 16 ISTITUTI SUPERIORI

*Gli incontri hanno visto il coinvolgimento di imprenditrici e imprenditori che hanno raccontato la loro storia d'impresa con concretezza e sincerità, sottolineando l'importanza dell'adattamento, della resilienza e della capacità di cambiamento ma anche la passione che li accompagna e li spinge nell'affrontare le sfide quotidiane. Sono intervenuti, inoltre, esperti in temi di comunicazione "social", per fornire un nuovo punto di vista sull'utilizzo di strumenti sempre più importanti per la promozione delle imprese, ed esperti in materia di sostenibilità economica e futuri scenari rivolti ad un'economia green.*

*Piccolamente apprezzato e seguito l'incontro che ha visto come protagonista l'Agenda 2030 tenuto da Asvis, Alleanza italiana per lo sviluppo sostenibile. Quest'ultimo appuntamento si è svolto in diretta streaming sul canale YouTube della Camera di Commercio e ha visto la partecipazione di ben 92 classi.*

*Tutti gli incontri sono stati registrati e sono disponibili, per chiunque fosse interessato, proprio sul canale YouTube UPIEconomia della Cciao.*

*Gli uffici dell'Azienda Speciale ConCentro e I.Ter Formazione, che si occupano di alternanza scuola lavoro e orientamento alle professioni, stanno già elaborando un nuovo ciclo di incontri per il prossimo autunno. L'appuntamento è dunque a settembre.*

## 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.pnud.camcom.it

**UDINE**  
I.TER Società consortile a r.l.  
tel. 0432 273245  
ricercaformazione@pnud.camcom.it  
www.pnud.camcom.it  
facebook: @cciaaudformazione

**ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!**

### CORSI FINANZIATI PIPOL online



**COMPETENZE LINGUISTICHE INGLESE A2**  
Data: 08 giugno 2021 Durata: 60 ore

**LA NUOVA STRATEGIA DI SVILUPPO: INNOVARE LA FORMA DEL FUNNEL MARKETING CON L'INBOUND MARKETING**  
Data: 25 maggio 2021 Durata: 57 ore

### CORSI FINANZIATI PSR online



**E-COMMERCE, WEB MARKETING E SOCIAL MEDIA MARKETING**  
Data: giugno 2021 Durata: 40 ore

**LE RETI TERRITORIALI PER LO SVILUPPO LOCALE**  
Data: giugno 2021 Durata: 24 ore

**MARKETING TERRITORIALE**  
Data: giugno 2021 Durata: 24 ore

### CORSI GRATUITI PER IMPRESE online

**PROTOCOLLO OPERATIVO ANTICOID PER STRUTTURE RICETTIVE**  
Data: 27 maggio 2021  
Durata: 2 ore  
Docente: Matteo Rollo

**LOCAL E-COMMERCE: UN'OPPORTUNITÀ DOPO LA PANDEMIA**  
Data: 31 maggio 2021  
Durata: 12 ore  
Docente: vari

**PRESTITI ALLE MPMI: LE SOLUZIONI DEL MICROCREDITO E DEL LENDING CROWDFUNDING**  
Data: 04 giugno 2021  
Durata: 2 ore  
Docente: vari

**REPERIRE FONDI DAL MERCATO, COSA CONVIENE ALLA TUA STARTUP: EQUITY CROWDFUNDING O VENTURE CAPITAL?**  
Data: 11 giugno 2021  
Durata: 2 ore  
Docente: vari

**INCENTIVI, CONTRIBUTI E FINANZIAMENTI: TUTTO CIÒ CHE C'È DA SAPERE SULLA FINANZA AGEVOLATA**  
Data: 18 giugno 2021  
Durata: 2 ore  
Docente: vari

IL PROGETTO DISCOVER FRIULI CON ICCO CANADA

# UN ASSAGGIO DELLA NOSTRA TERRA

CIRCA 200 PERSONE COLLEGATE A OGNI WEBINAR CHE CONSENTE AI CANADESI DI SCOPRIRE LE ECCELLENZE CULTURALI ED ENOGASTRONOMICHE FRIULANE

I Canadesi amano il Friuli Venezia Giulia, il territorio, i suoi luoghi d'arte e, non da ultimi, vino e prodotti tipici. È un successo, infatti, il progetto "Discover Friuli". Con una media di circa 200 persone collegate ad ogni appuntamento, i webinar hanno registrato un'entusiastica partecipazione: ogni incontro online prevedeva un'immersione in un sito Unesco del Fvg, wine tasting e cooking show in diretta per imparare le ricette tipiche. Si tratta di un'iniziativa realizzata dalla Camera di Commercio di Pordenone-Udine insieme a Icco Canada, la Camera di Commercio Italiana in Ontario, con la collaborazione di Promoturismo Fvg. «La comunità friulana in Canada è molto numerosa – spiega il direttore di Icco **Corrado Paina** - il rapporto tra Icco e la Cciaa di Pordenone-Udine, infatti, dura da decenni e ha portato ad una stretta collaborazione su progetti che passano per l'industria, il turismo



Corrado Paina e Richard Bressan

e l'agroalimentare. Il food e il settore turistico, in particolare, sono fortemente connessi per un territorio come il Friuli Venezia Giulia. «Il turista canadese è molto sensibile alla proposta enogastronomica del territorio che sceglie di visitare – spiega **Richard Bressan**, business development officer per Icco – per questo abbiamo abbinato ad ogni viaggio virtuale, un piatto tipico e i vini del luogo. Abbiamo scelto prodotti friulani che siano facilmente acquistabili in Canada e per questo abbiamo coinvolto Eatly Toronto come store di riferimento. L'obiettivo è portare i turisti canadesi in Fvg, appena sarà possibile viaggiare di nuovo in sicurezza. Un'agenzia viaggi di Toronto ha creato, con il supporto di Promoturismo Fvg, dei pacchetti viaggio ispirati proprio ai webinar.

Francesca Gatti

A TORONTO TUTTI PAZZI PER IL TIRAMISÙ

## EATALY PARTNER DEL PROGETTO



Nicolò Dagnino

Il tiramisù di Tolmezzo è il più venduto tra i prodotti friulani che i canadesi possono acquistare nello speciale corner di Eatly Toronto dedicato alla nostra regione. Grazie alla stretta sinergia tra Icco e la Camera di Commercio di Pordenone-Udine, Eatly è diventata partner del progetto "Discover Friuli" con una speciale selezione di eccellenze agroalimentari del Friuli Venezia Giulia. «Il prosciutto di San Daniele e il Montasio sono tra i best seller nelle rispettive categorie di salumi e formaggi. - racconta **Nicolò Dagnino**, managing director Eatly Toronto, originario di Trieste - Il riscontro sull'acquisto generato dai webinar è stato davvero

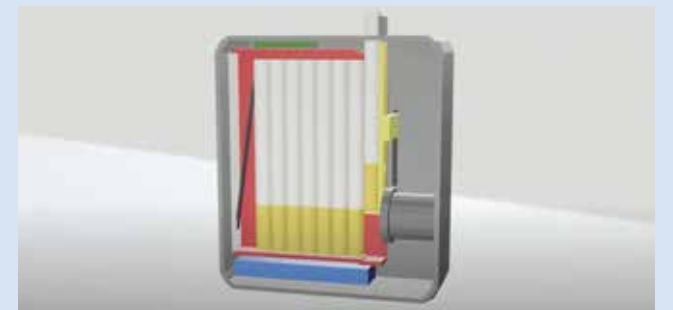
notevole: non solo nel punto vendita fisico, ma anche nello store online dove è stata creata una sezione ad hoc per comprare i prodotti made in Fvg e anche gli ingredienti per realizzare a casa le ricette degli showcooking: il frico, l'orzotto agli asparagi e il tiramisù.» Grande spazio anche ai vini con una speciale selezione di cantine friulane che confermano il trend più che positivo degli acquisti. «Con la pandemia, il governo canadese ha dato la possibilità di vendere vino al dettaglio anche ai ristoranti e quindi anche ad Eatly».

(f.g.)

IMPRESA IN AZIONE

## MALIGNANI VOLA ALLA FINALE NAZIONALE

Smokelock, progetto d'impresa ideato e realizzato dalla classe 4 Lsa C dell'Istituto Malignani di Udine con l'obiettivo di ridurre il consumo e la dipendenza da sigarette e nicotina, ha vinto la Fiera "interregionale" Fvg-Veneto di Impresa in Azione Junior Achievement, progetto di cui la Cciaa Pn-Ud è partner territoriale da quattro anni. I ragazzi si sono aggiudicati di diritto la partecipazione alla competizione nazionale online #BIZfactory21 che si terrà il 3 giugno, per contendersi con le altre vincitrici territoriali il titolo di miglior impresa JA 2021. Smokelock è un erogatore di sigarette, poco più grande di un pacchetto standard, che permette di far fuoriuscire una sigaretta per volta, a orari prestabiliti, in modo da ridurre gradualmente il consumo (tutte le specifiche su [www.impresainazione.it/pagina\\_vetrina/smokelock/](http://www.impresainazione.it/pagina_vetrina/smokelock/)). Gli studenti sono stati accompagnati dall'insegnante, la professoressa Eva Pantanali, e dall'imprenditore Davide Boeri come dream coach, che li ha accompagnati concretamente lungo il percorso di ideazione dell'impresa e del prodotto. Il progetto è stato coordinato sul territorio in tutti gli aspetti dalla Camera di Commercio. I ragazzi hanno realizzato anche i profili social dell'azienda e del prodotto, individuabili con il nome Smokelock.ja. La motivazione che ha portato la giuria a premiare i 25 ragazzi del Malignani è stata «il prodotto innovativo con una forte valenza sociale», che la classe ha sviluppato «con grande accortezza da un punto di vista tecnico anche rispetto alle normative che caratterizzano questo particolare settore. Ha costruito un business plan dettagliato e un logo che richiama direttamente alla funzione del prodotto». È l'ennesimo ottimo risultato per le scuole del Fvg, peraltro in un anno così complesso, nella competizione che sul territorio vede coinvolta la Camera di Commercio, l'Istituto Scolastico regionale Fvg, le principali associazioni di categoria per supportare lo sviluppo della cultura d'impresa tra gli studenti delle scuole superiori. E il Malignani è tra le scuole che si sono aggiudicate più edizioni, arrivando a vincere la finale nazionale e diventando finalisti anche a livello internazionale.



Il progetto Smokelock ha l'obiettivo di ridurre la dipendenza da sigarette

### OPPORTUNITÀ PER L'ESTERO

GIUGNO	<b>TEXTILE CONNECT 2021 - EEN</b> 01-04 giugno 2021   online   SVEZIA   Altro (Moda, Home & Textile, Accessori)
	<b>MICE (Meetings, Incentive, Congress, Events) COME FATTORE DI RECOVERY DELL'ITALIA POST-PANDEMIA</b> 07 giugno 2021   webinar   Altro (Turismo)
	<b>I MARKETPLACE GLOBALI: CANALI DI BUSINESS EXPORT 2021 PER LE PMI</b> 16 giugno 2021   online   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	<b>OPPORTUNITÀ DI BUSINESS NEL CONTESTO DEGLI APPALTI EUROPEI - EEN</b> 16 giugno 2021   online   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	<b>DIGITAL INBUYER - ARREDAMENTO</b> 22-24 giugno 2021   online   Arredo Design
	<b>GENERAL PURPOSE TECHNOLOGIES &amp; EMERGING TECHNOLOGIES - EEN</b> 23-24 giugno 2021   online   REGNO UNITO   Meccanica Elettronica, Altro (ICT)
	<b>EXPORT 45 - PMI: COME CREARE STRATEGIE DI ESPANSIONE GLOBALE SU AMAZON</b> 24 giugno 2021   online   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
LUGLIO	<b>LA SOSTENIBILITÀ INTEGRATA NELLE STRATEGIE OPERATIVE DEL TURISMO POST COVID-19</b> 01 luglio 2021   online   Altro (Turismo)
	<b>DIGITAL INBUYER - ALIMENTARE</b> 13-15 luglio 2021   online   Food&Wine (Agroalimentare)
	<b>DIGITAL INBUYER - WINE&amp;SPIRITS</b> 13-15 luglio 2021   online   Food&Wine (Vitivinicolo e Distillerie)
	<b>GOOGLE MY BUSINESS: UN CANALE DIGITALE PER L'EXPORT DELLE PMI</b> 15 luglio 2021   webinar   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
AGOSTO	<b>MATCHMAKING AT STARTUP DAY 2021 (Hybrid Event) - EEN</b> 25-27 agosto 2021   online   ESTONIA   Altro (ICT, Creative)
SETTEMBRE	<b>B2B MEETINGS WITHIN MACFRUIT 2021 - (Virtual/Digital And Offline) - EEN</b> 07-09 settembre 2021   online   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

#### EXPORT FLYING DESK

Vuoi un incontro personalizzato con esperti ICE? Rivolgiti allo sportello "Export Flying Desk" presso la tua sede di riferimento e prenota un appuntamento "in remoto" collegandoti a <https://www.ice.it/it/export-flying-desk>.

### INTERNAZIONALIZZAZIONE PORDENONE-UDINE

[WWW.PNUD.CAMCOM.IT](http://WWW.PNUD.CAMCOM.IT)

Tutte le iniziative sempre aggiornate sul sito camerale. Le imprese continueranno a rivolgersi agli uffici camerale della sede territorialmente competente.

Le strutture specializzate per l'internazionalizzazione della CCIAA rimangono a disposizione per ogni approfondimento utile.

Puoi contattarci via posta elettronica:

**PORDENONE - CONCENTRO**

[internazionalizzazione.pn@pnud.camcom.it](mailto:internazionalizzazione.pn@pnud.camcom.it)

**UDINE - PROMOS ITALIA**

[udine@promositalia.camcom.it](mailto:udine@promositalia.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 struttura nazionale del sistema camerale a supporto dell'internazionalizzazione

**ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!**

EEN

# LA PIATTAFORMA OPEN RESEARCH EUROPE

La Commissione europea ha lanciato la piattaforma ad accesso aperto "Open Research Europe" sulla quale verranno pubblicati i risultati delle attività di ricerca finanziate dal programma di ricerca e innovazione Orizzonte Europa 2021-2027 e da quello precedente Orizzonte 2020 (2014-2020).

Open Research Europe offrirà a tutti, ricercatori e cittadini, un accesso gratuito alle scoperte scientifiche più recenti. In particolare offrirà ai ricercatori un sito in cui pubblicare e condividere rapidamente i loro risultati e le loro conoscenze per facilitare discussioni aperte e costruttive sulla ricerca. La piattaforma dispone di un'ampia gamma di parametri che consentono di misurare l'impatto scientifico e sociale degli articoli e di fornire informazioni sul loro utilizzo e riutilizzo.

È un servizio facoltativo a disposizione dei beneficiari di Orizzonte Europa e di Orizzonte 2020, che consente loro di rispettare le prescrizioni del finanziamento per l'accesso aperto immediato e gratuito. Con Open Research Europe si realizza la pubblicazione aperta, rapida ed efficiente in termini di costi in tutti i settori della scienza, della tecnologia, dell'ingegneria e della matematica, nonché delle scienze sociali, delle arti e delle discipline umanistiche, grazie a un lavoro collaborativo aperto e alla condivisione sistematica delle conoscenze e degli strumenti.

Il link è <https://open-research-europe.ec.europa.eu>.



E se per fare innovazione è ovviamente indispensabile un accesso completo alle fonti di finanziamento, per far crescere la propria competitività, va evidenziata la pubblicazione della "Guida ai finanziamenti europei 2021". In base al bilancio della Commissione europea per il periodo 2021-2027, Unioncamere del Veneto - Eurosportello, partner della rete Enterprise Europe Network, in collaborazione con lo Europe Direct del Comune di Venezia, propone ai cittadini e alle aziende del territorio la Guida ai finanziamenti europei 2021.

È possibile scaricare la guida online dalla sezione Pubblicazioni di [www.eurosportelloveneto.it](http://www.eurosportelloveneto.it)

enterprise  
europe  
network

## SELL OR BUY maggio 2021

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.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it), sezione Enterprise Europe Network.

### 1 POLONIA

Azienda operante dal 1990 nella distribuzione di creme, latte di capra e vaccino, yoghurt greco, feta, integratori alimentari, alimenti organici offre i propri servizi distributivi ad aziende italiane. (BRPL20210426001 - Mag. 21)

### 2 SPAGNA

Agente italo-spagnolo offre servizi di intermediazione commerciale ad aziende dei settori meccanica strumentale, elettronica (retail e ufficio) telecomunicazioni, meccanica-elettronica per i mercati di Spagna e Portogallo. (BRES20210503001 - Mag. 21)

### 3 ROMANIA

Azienda romena cerca produttori di pavimenti laminati, sanitari e piastrelle (piastrelle pavimento e maioliche) in ceramica per accordi di agenzia commerciale. (BRRO20210325001 - Mag.21)

### 4 CROAZIA

Azienda specializzata nella produzione di prodotti in metallo e distributrice per il settore metallurgico offre servizi di intermediazione commerciale. (BRHR20210422001 - Mag.21)

### 5. REP. CECA

Azienda di design con marchio registrato dedicata alla realizzazione di tessuti e tessuti fatti a mano per decorazione casa e moda è interessata a collaborare con agenti, grossisti. (BOCZ20210427001 - Mag. 21)

### 6. GERMANIA

Servizio di consegne alimentari online cerca produttore stampaggio a iniezione/compressione per realizzare coperchi personalizzati per alimenti TPE, PP, PE.

### 7. OLANDA

Designer di accessori cerca produttori di piccole parti personalizzate in rame, ferramenta in rame per accessori in pelle da fornire in piccole quantità (circa 100 pezzi per disegno). (BRNL20210428001 - Mag.21)

### 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: <https://www.pnud.camcom.it/>

Per le imprese della provincia di Pordenone: Azienda Speciale Concentro

tel. +39 0434 381250-609 - internazionalizzazione.pn@pnud.camcom.it

Per le imprese della provincia di Udine: I.TER

tel. +39 0432 273531-537 - promozione.ud@pnud.camcom.it

FINO AL 30 SETTEMBRE

## NUOVO BANDO "COVID"



La giunta Cciao Pn-Ud ha varato un nuovo bando "Covid", con voucher di contributi che serviranno a far fronte

agli oneri sostenuti dagli imprenditori per ottenere finanziamenti da banche e altri intermediari finanziari, dal 1 novembre 2020 e fino al 30 settembre 2021 (prima della presentazione della domanda).

Il bando ha un plafond di 150 mila euro ed è valido per le aziende iscritte nei registri imprese di Pordenone e Udine dei settori specificamente indicati dal bando. Non è richiesta alle imprese una dimostrazione delle spese sostenute, ma solo del credito ottenuto in conseguenza dell'emergenza Covid-19.

L'agevolazione consiste in un contributo a fondo perduto con un voucher A di 500 euro massimo per i finanziamenti fino a 15 mila euro o con un voucher B di mille euro per i finanziamenti superiori a 15 mila. I termini si concludono il 30 settembre.

Info: [www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it).

PER IL PROSSIMO TRIENNIO

## NOMINE DELLA CAMERA ARBITRALE

La giunta camerale ha nominato il Consiglio direttivo della Camera arbitrale della Camera di Commercio Pordenone-Udine per il prossimo triennio. La nomina, preceduta dall'adozione di un nuovo regolamento per la gestione dell'arbitrato, si è resa necessaria per tener conto dell'accorpamento tra i due enti camerali di Pordenone e Udine e dunque per la necessità di adeguare il regolamento e la composizione del Consiglio arbitrale al nuovo territorio di cui la Cciao è espressione. L'arbitrato, lo ricordiamo, è una modalità di soluzione delle controversie tramite cui le parti demandano a un unico soggetto (arbitro unico) o a più soggetti (collegio arbitrale) la soluzione della propria controversia. Gli arbitri saranno nominati dal Consiglio direttivo della Camera arbitrale attingendo all'elenco istituito proprio in Camera di Commercio. È stata aggiornata anche la modulistica per la domanda di iscrizione nell'elenco degli arbitri e è disponibile su [www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it).

### APPUNTAMENTI UFFICI CAMERALI

Gli uffici sono aperti al pubblico da lunedì a venerdì, 08:30 - 12:30.

### TUTTI GLI UFFICI RICEVONO SOLAMENTE SU APPUNTAMENTO

#### Appuntamenti online disponibili per:

Nuova firma digitale/rinnovo, Spid (Solo per legali rappresentanti in possesso di firma digitale), Carburanti, Certificati/visure/copie atti, Vidimazioni, Certificati di origine/visti/attestati libera vendita.

Per gli altri servizi contattare l'ufficio di riferimento.

Tutti gli uffici sono contattabili ai loro indirizzi email.

### TESSERA CARBURANTI

Comodamente da casa!



Per nuovo rilascio e per sostituzione tessera in caso di danno, smarrimento o furto, è possibile richiedere il servizio "via posta". La tessera sarà spedita all'indirizzo di residenza con raccomandata A/R entro 15 giorni lavorativi dalla presentazione della richiesta.

### CONTATTI UTILI REGISTRO IMPRESE

#### CALL CENTER REGISTRO IMPRESE

Attivo da lunedì a venerdì, festivi esclusi, dalle 09:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 17:00.

#### • Rete fissa: 848 800 410

Da tutto il territorio nazionale al costo di una telefonata a tariffa urbana Telecom

#### • Rete mobile: 049 2030352

Tariffazione urbana prevista dal contratto stipulato con il proprio fornitore di telefonia

#### CONTATTO REGISTRO IMPRESE E ALBO IMPRESE ARTIGIANE

per problematiche complesse del RI e AIA  
Ud 0432 273267 - da lunedì a venerdì, 11:30 - 12:30  
Pn 0434 381710 - da lunedì a venerdì, 11:30 - 12:30

### ATTENZIONE ALLE TRUFFE

False richieste di pagamento del diritto annuale: verifica in Camera di commercio

### EMERGENZA COVID-19: CONTRIBUTI AI SETTORI DANNEGGIATI

Domande dal 10 maggio al 30 settembre 2021

#### AUTOIMPRENDITORIALITÀ - ORIENTAMENTO

Nuove imprese a tasso zero: domande dal 19 maggio

#### PROGETTO EXCELSIOR

Le previsioni occupazionali e i fabbisogni professionali aggiornati di mese in mese

#### CASSETTO DIGITALE DELL'IMPRENDITORE

Un milione di imprese lo utilizzano già! Aderisci al servizio gratuito. Tutte le informazioni a portata di click

#### INDICI FOI SENZA TABACCHI

Diffusione il 15 giugno (dopo le ore 13:00)

### MOVIMPRESE: MONITORAGGIO ISCRIZIONI E CANCELLAZIONI IMPRESE

Disponibile il cruscotto interattivo con iscrizioni e cancellazioni dai Registri Imprese di tutte le Camere di commercio d'Italia.

## NEWS CCIAA

### PORDENONE-UDINE

[www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it)

PEC: [cciaa@pec.pnud.camcom.it](mailto:cciaa@pec.pnud.camcom.it)

#### Ci trovi a

**PORDENONE** - Corso Vittorio Emanuele II, 47

Centralino 0434 3811

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

**UDINE** - Via Morpurgo, 4

Centralino 0432 273111

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

**LE IMPRESE DEVONO RIVOLGERSI AGLI UFFICI CAMERALI DELLA SEDE TERRITORIALMENTE COMPETENTE**

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

**ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER!**

