



# IN TRASFORMAZIONE

UN NUOVO MONDO DISEGNATO DALLA PANDEMIA.  
E IL FVG A CHE PUNTO È? LE INTERVISTE DA PAG. 2 A PAG. 5

## ITALIA CONNESSA NEL 2026

Pag. 2



Il sottosegretario all'innovazione Assuntela Messina

## LA SPINTA DAL RECOVERY FUND

Pag. 4



Il segretario generale Unioncamere Giuseppe Tripoli

## OBIETTIVO SPECIALIZZAZIONE

Pag. 5



Gli assessori regionali Rosolen e Bini



INTERVISTA AL SOTTOSEGRETARIO MESSINA

# «NEL 2026 TUTTA L'ITALIA SARÀ CONNESSA»

IDENTITÀ DIGITALE, SERVIZI IN CLOUD NELLE PA E RETI A BANDA ULTRA LARGA: GRAZIE AL PIANO NAZIONALE DI RESILIENZA L'ITALIA COLMERÀ IL GAP CON L'EUROPA

## » MARCO BALLICO

**Sottosegretario Messina, il 27% delle risorse del Pnrr sono dedicate alla transizione digitale. I due assi (da oltre 6 miliardi ciascuno) sono le reti ultraveloci e la digitalizzazione della PA. In sintesi, che cosa cambierà per il cittadino?**

L'Italia, grazie al PNRR, potrà raggiungere importanti traguardi entro il 2026: diffondere l'identità digitale assicurando che venga utilizzata dal 70% della popolazione, portare circa il 75% delle PA italiane a utilizzare servizi in cloud e colmare il gap di competenze digitali. Inoltre, vogliamo raggiungere almeno l'80% dei servizi pubblici erogati online e garantire reti a banda ultra-larga a tutte le famiglie e le imprese. L'obiettivo è che il cittadino possieda un'unica identità digitale e interagisca con la PA attraverso un unico sportello dove è possibile consultare dati anagrafici, richiedere permessi o pagare servizi. Dobbiamo investire in iniziative che semplifichino la vita digitale del cittadino, migliorando strumenti già esistenti come l'App IO o PagoPA e creandone di nuovi.

**La strategia digitale 2026 punta a coprire tutto il territorio con reti a banda ultra-larga. Che garanzie ci sono di pari opportunità per imprese che vivono in territori marginali come quelli della montagna friulana?**

La prima area di intervento per realizzare il processo di transizione digitale è quella delle infrastrutture digitali per la connettività: un diritto che deve essere garantito a tutti, a partire dai cittadini dei territori più svantaggiati. Se l'obiettivo complessivo è arrivare alla copertura a banda ultralarga di tutto il territorio nazionale, è fondamentale dotare le aree remote, come isole minori e zone interne o montane, di ogni tecnologia utile ad estendere la connessione ultraveloce.

**IL RIFERIMENTO AI PROBLEMI DI CONNESSIONE NELLA MONTAGNA FRIULANA: «LE INFRASTRUTTURE DIGITALI DEVONO ESSERE UN DIRITTO GARANTITO A TUTTI, A PARTIRE DAI TERRITORI SVANTAGGIATI»**

**C'è un gap evidente nella popolazione, quello delle competenze digitali. Come contate di colmarlo?**

I dati ci dicono che in Italia più della maggioranza dei cittadini non possiede competenze digitali di base. Non si può prescindere, quindi, dal creare le competenze lì dove sono insufficienti e incoraggiarle dove già esistono. Da un lato, al sistema scolastico e a quello universitario, ampiamente rafforzati con gli investimenti per gli ITS e le lauree STEM, è affidato un ruolo centrale nel

processo di digitalizzazione dei più giovani. Dall'altro, il PNRR prevede interventi specifici per formare i dipendenti pubblici e quelli privati, con un'attenzione particolare anche verso le generazioni più anziane. Grazie al Servizio Civile Digitale avremo un inedito incontro tra nipoti e nonni, figli e genitori, affinché i primi possano trasmettere le loro conoscenze e competenze ai secondi.



Il sottosegretario all'innovazione tecnologica e transizione digitale Assuntela Messina

**Secondo i dati della Cgia di Mestre la Pa ha 11 miliardi di pagamenti arretrati alle imprese. Si parte da qui? Quali servizi pubblici potranno essere erogati online?**

Il primo passo è la creazione di un cloud sicuro e flessibile per la Pa locale e nazionale perché garanzia di sicurezza, risparmio economico e alta qualità dei servizi erogati ai cittadini. Inoltre sarà necessario implementare i servizi online già offerti dai Comuni e integrarli con i sistemi di autenticazione Spid, Cie e Cns affinché ci sia un solo punto di accesso che fornisca informazioni, servizi o notifiche e permetta pagamenti e transazioni interamente digitali e in sicurezza. In coerenza con il Digital Compass 2030 vogliamo che il 100% dei principali servizi al cittadino diventino disponibili in forma digitale.

**Quali nuovi lavori digitali potranno emergere nel post Covid? Che competenze saranno richieste?**

L'emergenza sanitaria ha impattato enormemente sul mondo del lavoro ma per il settore del digitale è stata sinonimo di crescita. Per questa ragione tra le figure professionali più richieste attualmente troviamo web developer, e-commerce manager, SEO e SEM specialist. Aumenteranno le richieste di data scientist, digital marketer, esperti di Blockchain e sicurezza informatica. Anche le competenze richieste sono cambiate, si preferiscono le cosiddette softskill, ossia competenze trasversali che fanno riferimento alle capacità di organizzazione, comunicazione, problem solving e leadership.

**La App Immuni è stata un fallimento. Non abbiamo creduto alla soluzione tecnologica o non abbiamo creduto alle istituzioni? Che insegnamento offre questa vicenda?**

Immuni ha ricevuto la valutazione massima (5/5 stelle) da parte del MIT di Boston, uno dei principali centri di ricerca tecnologica a livello internazionale, risultando essere una delle migliori app di contact tracing al mondo. Sarebbe quindi scorretto considerare l'App un fallimento. Nella fase di massima necessità è mancata un'efficace campagna di promozione di Immuni, da parte delle istituzioni e del mondo politico, ma soprattutto di educazione all'utilizzo di questa nuova tecnologia. Condivido quindi la scelta di continuare a utilizzare l'App facendola rientrare tra le modalità di rilascio delle Certificazioni verdi digitali Covid-19 (Green Pass).

Mensile fondato nel 1984

**Direttore editoriale:**

Giovanni Da Pozzo

**Direttore responsabile:**

Chiara Pippo

**Vicedirettore:**

Massimo Boni

**Caporedattore:**

Davide Vicedomini

**Editore e Redazione:**

Camera di Commercio di Pordenone-Udine

via Morpurgo, 4 - 33100 Udine

Corso Vittorio Emanuele II, 47 - 33170 Pordenone

**Per scrivere alla redazione:**

up.economia@pnud.camcom.it

**Progetto grafico:**

Unidea / Udine

**Impaginazione/Fotoliti:**

Altrementi ADV / Udine

Stampa:

Finegil Editoriale Spa Divisione Nord-Est

**Fotoservizi:**

Petrussi Foto Press

**Archivio:**

C.C.I.A.A. - Antepima, Petrussi Foto Press e Tassotto&Max

## AMPLIAMENTO CONCLUSO, INAUGURAZIONE A LUGLIO LEF DIGITAL COMPANY PRIMATO MONDIALE

Il 2021 è un anno decisivo per la trasformazione digitale e in questo processo il Friuli Venezia Giulia sarà protagonista assoluto: a luglio, infatti, sarà inaugurato l'ampliamento di Lean Experience Factory (ora LEF Digital Company), fabbrica modello voluta nel 2011 da Confindustria Alto Adriatico (già Unindustria Pordenone), McKinsey e altri key-partners del territorio tra cui la Camera di Commercio di Pordenone - Udine. Si tratta del più grande e importante Digital Innovation Hub al mondo.

«Un percorso lungimirante - sostiene **Michelangelo Agrusti**, Presidente di

Confindustria Alto Adriatico e Vicepresidente di CCIAA di Pordenone - Udine - come sostenne l'allora ministro Carlo Calenda prim'ancora che il Governo desse forma alla sua idea di introdurre strumenti facilitativi, come gli

iper-ammortamenti, per la transizione al digitale. L'evoluzione al 4.0 si sviluppa in risposta alla cosiddetta Quarta rivoluzione Industriale dove uomo e macchina collaborano per rendere autonomo e automatizzato il processo produttivo. La crescita di produttività - aggiunge Agrusti - è legata soprattutto alla capacità dei singoli di aggiungere alle proprie competenze professionali di base anche gli elementi per comprendere e utilizzare il digitale in modo intelligente e creativo accanto alla capacità dell'organizzazione di fornire ai lavoratori le connessioni, la fiducia reciproca e il linguaggio condiviso necessari a collaborare per costruire insieme i nuovi processi di business, man mano che le imprese integrano in un numero sempre maggiore di attività nuovi strumenti digitali aperti, social e smart».

LEF triplica dimensioni (2 mila metri quadrati in tutto) e dotazione tecnologica; la fabbrica, come sostengono gli stakeholders, vive in un ecosistema più vasto collegato con le

altre realtà del Nordest dove Confindustria Alto Adriatico sta accelerando, assieme alle Università, ai Poli Tecnologici e agli ITS, affinché tutto muova in coerenza con l'obiettivo principale che è la digitalizzazione del sistema industriale dell'intera area partendo dalla formazione del capitale umano. «Il Recovery fund - aggiunge Agrusti - metterà a disposizione risorse importanti in parallelo a fiscalità vantaggiose confermate nella finanziaria per i prossimi due anni».

Il progetto di ampliamento si sviluppa nel cuore della Zona industriale del Consorzio Ponte

Rosso. Nella nuova area sono previsti due ambiti dedicati all'innovazione e un incubatore per le start up progettate da DEG, brand del Gruppo Lombardini 22 specializzato nello sviluppo di nuove soluzioni integrate per gli ambienti di

lavoro. Il progetto è finanziato dalla Regione FVG e dal Consorzio Ponte Rosso-Tagliamento per un importo complessivo di circa 3,5 milioni di euro. «Grazie a quest'ampliamento, LEF rafforzerà ulteriormente il supporto alle imprese nell'accompagnamento alla trasformazione digitale - spiega l'assessore alle Attività Produttive e al Turismo della Regione FVG, **Sergio Emidio Bini** - diventando sempre più punto di riferimento che va ben oltre il panorama territoriale tipico. La Regione ha sostenuto convintamente anche questo nuovo obiettivo perché investire in questa direzione significa aumentare la competitività del nostro tessuto produttivo nell'affrontare i mercati ormai sempre più globalizzati. Siamo prossimi ad una fase di cambiamento epocale, con ingenti risorse che arriveranno dall'UE che, come sistema Paese, abbiamo l'obbligo di investire al meglio, al fine di rendere le nostre aziende sempre più attrezzate per affrontare al meglio i mutati scenari economici».



## 16 LABORATORI UNIVERSITÀ-IMPRESA UNIUD LAB VILLAGE "LA CASA" DELLA RICERCA

Riunirà, sotto un unico "cappello", ben 16 laboratori università-impresa, diventando un polo di ricerca avanzata. È l'Uniud Lab Village, appena inaugurato, e che entro l'anno raggrupperà nello stesso luogo fisico i laboratori universitari e delle imprese che operano in sinergia per realizzare progetti congiunti nel campo della ricerca, della formazione e del trasferimento tecnologico.

A un anno dalla firma della convenzione tra Confindustria Udine e Università di Udine per sostenere il progetto, partito il 5 febbraio 2020 con l'inaugurazione del laboratorio Digi&Met di

Danieli Automation, guarda avanti. «L'obiettivo - ha sottolineato **Roberto Pinton**, rettore dell'Università di Udine - è quello integrare il mondo accademico e il mondo dell'industria per definire

progettualità congiunte, formative e di ricerca e dare, così, risposte più puntuali alla necessità di innovazione del comparto economico-produttivo territoriale».

«Abbiamo bisogno di generare cultura e valore aggiunto a casa nostra e questo progetto è parte di un disegno ancora più ampio e strategico per la crescita del territorio denominato "Advanced digital manufacturing valley", sul quale Confindustria Udine punta con decisione per sviluppare una digital way del nostro sistema manifatturiero atta a mantenere una leadership duratura» gli ha fatto eco **Anna Mareschi Danieli**, presidente di Confindustria Udine. **Alessandro Gasparetto**, delegato del rettore alla Ricerca, ha spiegato che «le strutture nell'area si occuperanno di tematiche legate a gestione dell'ambiente, territorio, energia, analisi sensoriale degli alimenti, Internet of things, visual, mixed and augmented reality, cybersecurity, machine learning e data analytics, meccatronica, robotica e Industria 4.0».

Ma quali sono i laboratori ospitati? Due sono quelli storici, i primi ad essersi indiatati nell'hub di via Sondrio a Udine. Il Laboratorio di Meccatronica Avanzata (Lama Fvg), insediato nel 2016 e diventato un punto di riferimento a livello regionale per l'attività di formazione e di ricerca, e il Laboratorio di Ingegneria Energetica e Ambientale (Linea).

Nel 2020 se ne sono aggiunti altri quattro. Si tratta di Digi&Met di Danieli Automation, che costituisce il primo caso in Italia di un laboratorio privato insediato all'interno dell'Università, poi la start up Ict DataMind srl,

e inoltre laboratori misti università-impresa, come quello Uniud-beanTech, azienda del territorio con cui l'Ateneo collabora per sviluppare nuove metodologie relative al Machine Learning e alla Data Analytics.

Poi c'è il laboratorio dimostrativo Living Lab sull'applicazione dell'Intelligenza artificiale ai processi industriali, il Digital Innovation Hub Udine, e IP4FVG, la piattaforma regionale per la digitalizzazione del Friuli Venezia Giulia, che la UE ha citato fra i tre esempi europei di sistema regionale innovativo. In fase di insediamento sono altri due laboratori: il Laboratorio avanzato di BigData, IoT, Cyber Security per l'innovazione digitale delle imprese e della Pubblica Amministrazione regionale (Labic) e il laboratorio Smact3 (Social, Mobile, Analytics, Cloud, Internet of Things). Infine, altri cinque laboratori già esistenti all'interno dell'Università, si sposteranno all'interno Lab Village entro la fine del 2021.

«Trovare il punto di contatto e unione tra ricerca e impresa è fondamentale per fare quel passo avanti di cui abbiamo necessità: dobbiamo rafforzarci anche nella ricerca applicata» ha sottolineato il governatore Fvg, **Massimiliano Fedriga**.



Luciano Patat

## UNA VISIONE SUL FUTURO

# ALGORITMI E BIG DATA SIMBOLI DEL CAMBIAMENTO

**BENEDETTI (BEANTECH): «OPPORTUNITÀ PER IL MANIFATTURIERO»**  
**LACOPETA (MC KINSEY): «BISOGNA DARE VALORE AL DIGITALE»**

L'arrivo del coronavirus ha radicalmente cambiato il modo di fare impresa, a tutti i livelli. Nuove dinamiche e opportunità hanno accelerato alcuni cambiamenti che sarebbero inevitabilmente arrivati, ma non così in fretta.

**Fabiano Benedetti**, ceo di Beantech, società di Udine che offre soluzioni informatiche integrate, e capogruppo delle aziende di informatica e telecomunicazione di Confindustria Udine sottolinea come la trasformazione digitale sia «un processo partito da lontano,

## LA TRASFORMAZIONE DIGITALE È UN PROCESSO PARTITO DA LONTANO, MA CHE IL COVID HA ACCELERATO

ma che il Covid ha accelerato. Negli ultimi due anni, è come averne "guadagnati" cinque. La pandemia prima o poi si fermerà, ma non i cambiamenti innescati: la macchina continuerà a correre». Tanti i settori che beneficeranno di questa evoluzione, altri si dovranno adattare per non perdere terreno. «Il manifatturiero è uno dei comparti più coinvolti dal cambiamento in atto - sottolinea -. Noi,

come beanTech, già dal 2015 spingevamo le aziende ad abbracciare le opportunità offerte dall'Industria 4.0. All'inizio facevano da traino i crediti di imposta, poi però si vista è l'importanza di avere dati e macchine sempre aggiornati. Il Covid ha dato ulteriore spinta». Tant'è che ora sono le imprese stesse a rivolgersi a beanTech per sfruttare questo filone, grazie a un mercato cresciuto in modo esponenziale. Quali sono gli strumenti da utilizzare per la trasformazione digitale? «Quelli di collaborazione, anzitutto, soprattutto in ufficio: per molti non è più necessaria la presenza fisica. Bisogna, però, saper usare al meglio i nuovi mezzi tecnologici. Diventa fondamentale una formazione di alto livello». Come quella che beanTech offre con la sua academy "Knownow", che serve non soltanto per realtà esterne, ma anche per i collaboratori aziendali: «Funziona molto bene - conclude Benedetti - perché nel digitale l'efficienza fa sempre la differenza. E saper usare gli strumenti al meglio è basilare».

La necessità di esplorare le nuove frontiere è evidenziata anche da **Cinzia Lacopeta**, responsabile per Mc Kinsey di Lean Experience Factory, centro di formazione ospitato nella Zona industriale Ponte Rosso di San Vito al Tagliamento. «La trasformazione digitale è un processo che le grandi aziende hanno cominciato da almeno 5 anni, le Pmi da qualcosa in meno - premette -. Il vero ostacolo



Cinzia Lacopeta



Fabiano Benedetti

resta quello di come creare valore. Secondo uno studio fatto da Mc Kinsey, due terzi delle aziende, di tutte le dimensioni, si troverebbero oggi intrappolate nel "purgatorio dei piloti", faticando ad adottare soluzioni». Ci sono tre ordini di elementi da tenere in considerazione. «Il primo - precisa Lacopeta - è strategico, capire cioè l'impatto e valore di questi processi. Il secondo è riferito invece a organizzazione e competenze, e riguarda sia il modo di lavorare, sia i profili necessari per usare una tecnologia in parte trasformata dai cambiamenti. Sono sempre più importanti i data scientist, che redigono algoritmi e usano i Big Data. Infine, bisogna considerare tutto ciò che riguarda l'organizzazione tecnologica dell'azienda». Il Covid ha accelerato i cambiamenti, rendendo possibili da remoto molte attività lavorative «e per una riconversione dei collaboratori è fondamentale capire quali siano le loro competenze, anche non dichiarate, e verificare quali siano le tecnologie e le skill richieste. La formazione non è quella tradizionale, ma serve una competenza applicata con, magari, l'affiancamento in azienda». Quali i settori più pronti, al momento? «Il manifatturiero, per esempio l'automotive - conclude Lacopeta -. Banche e assicurazioni, poi, sono già molto avanti».

(L.P.)

LA DIGITALIZZAZIONE VALE FINO A 7 PUNTI DI PIL

# «RECOVERY FUND, SPINTA VERSO LA RIVOLUZIONE»

IL SEGRETARIO GENERALE DI UNIONCAMERE GIUSEPPE TRIPOLI: «UN'ECONOMIA PIÙ SOSTENIBILE DOVRÀ ACCOMPAGNARSI CON UN FORTE RECUPERO DI PRODUTTIVITÀ E MAGGIORE COMPETITIVITÀ»

» DOMENICO PECILE

Il Recovery Fund è un'iniezione di risorse indispensabile al Paese per ridurre diversi gap, non ultimo quello del processo di digitalizzazione. Lo sostiene Giuseppe Tripoli, segretario generale Unioncamere.

**Come si evolverà il mercato dopo la bufera Covid?**

L'economia, grazie alle vaccinazioni e al progressivo allentamento delle restrizioni, sta ricominciando a girare. È chiaro che non sarà semplice e non tutto tornerà com'era prima.

**E quindi?**

Dovremo fare i conti con un pesante fardello sulle spalle delle famiglie e delle imprese: la montagna del debito conseguente alla crisi peserà anche sulle aziende che puntano su progetti innovativi e vincenti.

**Cosa servirà, dunque?**

Serviranno strumenti per aiutarle finanziariamente e per sostenerle almeno in un primo momento. Fondamentali saranno gli investimenti che verranno realizzati con il Recovery Fund. Con questa iniezione di risorse, l'Italia dovrà avviare un percorso di recupero dei molti gap che fino ad oggi hanno pesato sul nostro sistema produttivo, da quello infrastrutturale a quello legato all'innovazione in generale e a quella digitale in particolare.

**Su questo ultimo punto la pandemia ha accelerato il processo di trasformazione digitale in molti settori. Quali cambiamenti dobbiamo attenderci?**

La transizione verso il digitale era già in atto prima della pandemia. La crisi Covid ne ha determinato una fortissima accelerazione. Il sistema camerale da molto tempo aveva segnalato la necessità di una vera e propria rivoluzione digitale nel nostro Paese e, devo dire, che le Camere di commercio hanno cominciato ad investire in anticipo per



Giuseppe Tripoli

essere pronte ad accompagnare le imprese in questo percorso che non sarà breve. La digitalizzazione vale fino a 7 punti di Pil, ma abbiamo ancora un ritardo enorme da colmare. Il Piano nazionale di ripresa e resilienza rappresenta una occasione unica, però occorre coinvolgere attivamente milioni di Pmi, di artigiani e di lavoratori autonomi. I Punti Impresa Digitali realizzati dalle Camere di Commercio hanno introdotto in questi anni oltre 350mila aziende alle tecnologie abilitanti attraverso migliaia di corsi di formazione, di assessment e di supporti operativi. E oggi questa speciale rete è una best practice a livello internazionale riconosciuta da OCSE e Commissione europea.

**Com'è destinata a cambiare la produzione alla luce di quanto sta accadendo?**

La grande sfida del Next Generation Eu e della ripresa è quella della doppia transizione digitale e verde. Il percorso verso

un'economia più sostenibile dovrà accompagnarsi con un forte recupero di produttività e maggiore competitività, migliori regole amministrative per rendere più rapidi i tempi di esecuzione e fare crescere l'innovazione delle imprese.

**Una vera e propria sfida, allora?**

Una sfida che anche le Camere di commercio partecipano, è quella di far transitare sulla sponda digitale, che è la via verso la produttività, il maggior numero di imprese soprattutto quelle di minori dimensioni.

I PUNTI IMPRESA DIGITALI REALIZZATI DALLE CAMERE DI COMMERCIO HANNO INTRODOTTI IN QUESTI ANNI OLTRE 350MILA AZIENDE ALLE TECNOLOGIE ATTRAVERSO MIGLIAIA DI CORSI DI FORMAZIONE

**La trasformazione digitale interessa soprattutto le giovani generazioni. Che tipo di strategie dovranno essere messe in atto per riqualificare la loro preparazione?**

I giovani sono naturalmente spinti verso il digitale dalle abitudini che, sempre più spesso, si stanno diffondendo fra loro: basti pensare ai prodotti cartacei che i giovani stanno decisamente abbandonando. Ma non è sufficiente. La scuola, come in tutte le cose, ha un ruolo fondamentale perché riveste un ruolo di primo piano nella formazione di una cittadinanza attiva e competente e qui, purtroppo, siamo ancora indietro. Credo sia ora di introdurre una nuova materia digitale fin dalle scuole medie.

L'ALTRA GRANDE SFIDA

## «SERVE ANCHE IL RINNOVAMENTO DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE»

IL MONITO DEL PRESIDENTE DELLA CCIAA PN-UD, GIOVANNI DA POZZO: «SE LA BUROCRAZIA NON ALLENTA, L'INNOVAZIONE SARÀ MONCA»

La trasformazione digitale ha bisogno anche di una profonda rivisitazione dei meccanismi della pubblica amministrazione. Ne è convinto **Giovanni Da Pozzo**, presidente della Camera di commercio di Pordenone-Udine. Che ritiene necessario, per parlare di innovazione tecnologica partire dai dati occupazionali.

«Alcuni settori, pensiamo ad esempio al commercio, presentano dati in eccesso perché alcuni meccanismi sono stati bypassati proprio dall'innovazione tecnologica. Altri invece – spiega Da Pozzo – avrebbero bisogno di puntare su nuove figure. Insomma, con la crisi economica che il Covid ha sicuramente amplificato, certi mondi si restringono e altri sono destinati ad allargarsi come ad esempio il settore delle costruzioni e della sanità». Si tratta di uno stop and go che secondo il presidente della Camera di commercio si è verificato comunque all'interno di un processo di cambiamento che era già in atto. Proprio per questo motivo «un'importante fetta del mondo produttivo si svilupperà sulla strada della continuazione del percorso digitale. Non possiamo dimenticare che già prima della pandemia si parlava di industria 4.0 o di robotizzazione di molti processi produttivi. È chiaro dunque che è vietato attardarsi sul versante della digitalizzazione perché ne soffrirebbe la competitività». Ed è proprio alla luce di questa considerazione che si innesca la necessità di un profondo rinnovamento della pubblica amministrazione.

Spiega Da Pozzo: «Su questo tema è evidente che servirà, in



Giovanni Da Pozzo

parallelo, un'accelerazione del settore pubblico per allentare la morsa burocratica che attanaglia cittadini e imprese. Se questa accelerazione non dovesse verificarsi, beh..., il processo di innovazione rischierebbe di rimanere monco. Insomma, ritengo che questa debba essere la vera sfida. Su questo versante fino a poco tempo fa era stato fatto molto poco. Pensiamo alle problematiche fiscali, previdenziali, della giustizia senza contare la farraginosità dei processi autorizzativi. Conosciamo tutti i tempi e i patimenti di un cittadino che abbisogna di un'autorizzazione e che sovente si trova a dover interagire con uffici impreparati». Da Pozzo, tuttavia, si dichiara ottimista e fiducioso. «Questa che stiamo vivendo è un'occasione unica. Ai vertici dello Stato – insiste – per fortuna abbiamo una persona, Draghi, che affronta i problemi

più impellenti con piglio e competenza. Non solo, ma finalmente al governo ci sono ministri competenti e capaci. Ecco allora che il mondo delle imprese può contare su un valido sostegno nella ricerca di soluzioni per rimanere sul mercato in modo competitivo. Sarà il mondo dei servizi (commercio, terziario e trasporti) a usufruire di più della digitalizzazione». Non va poi dimenticato che «questa crisi ha spaccato in due il Paese. Da una parte il settore pubblico che non è stato toccato né sul fronte del reddito, né su quello delle difficoltà in generale, mentre al contrario centinaia e centinaia di micro imprese sono state letteralmente messe ai margini».

(d.p.)

ETICA&ECONOMIA

## LA FORMAZIONE SARÀ LA BASE DEL FUTURO

*Nel giro di alcuni decenni è cambiato tutto. C'è stata una rivoluzione enorme, che ha dato l'inizio all'era digitale e ha interconnesso il mondo in maniera fortissima. Anche il mondo del lavoro è in costante sviluppo. Molto dipende dalla tecnologia e da come sappiamo affrontare l'innovazione etica in un contesto sociale e globale, caratterizzato dai continui mutamenti a partire dai modelli organizzativi sino ai modelli di apprendimento. Il COVID-19 ha avuto un impatto fortissimo su tutti i lavoratori. Lo smart working è entrato nella nostra vita in maniera forzata e ora fa parte della nostra quotidianità. Queste modalità di lavoro e di studio rimarranno anche in futuro, ma vanno riviste e regolamentate. E comunque bisogna avere la consapevolezza che il nuovo alfabeto è il digitale: dobbiamo impararlo per poter abitare nei nuovi mondi.*

*Tra dieci anni molti dei lavori attuali non ci saranno più, soprattutto quelli di bassa e media specializzazione, mentre ne giungeranno dei nuovi che attualmente non possiamo prevedere. Siamo pronti per le nuove sfide professionali? Cosa sarà più importante, la formazione o l'esperienza sul campo? E i giovani giustamente si domandano quali saranno le professioni più richieste in futuro.*

*Il ruolo della scuola e del tutto il sistema formativo è fondamentale. Infatti, la missione della scuola dovrà cambiare, fornendo agli studenti non soltanto le basi istruttive ma anche le nuove competenze trasversali necessarie a qualificarsi (e riqualificarsi) per un mondo del lavoro travolto da un continuo cambiamento. Perciò la professione docente avrà una sfida chiara e importante: innovare metodologie e soprattutto i contenuti dell'insegnamento-apprendimento per poter fornire alle future generazioni un orientamento occupazionale in tutte le fasi del processo formativo-educativo. Tutto il percorso va gestito all'insegna della modernizzazione e dell'innovazione etica. Ci occorre un grande lavoro, coinvolgendo tutti gli attori essenziali di questo percorso: studiosi, economisti, sociologi, educatori, politici, manager. Ci vuole un patto tra il sistema educativo e quello del lavoro. La vera sfida è la volontà e il coraggio di cambiare e questo lo possiamo fare unendo le forze dei sistemi istituzionali, educativi e professionali, includendo le imprese.*

Daniele Darnale

## ENTRATE PREVISTE NEL MESE PER AREA AZIENDALE DI INSERIMENTO E ALCUNE CARATTERISTICHE

	v.a.	% su tot.	% medio di 30 anni	% difficile reperim.
Area produzione di beni ed erogazione del servizio	5.010	44,0	29,6	43,2
Aree direzione e servizi generali	400	3,5	30,5	43,7
Area amministrativa	51	4,4	20,0	16,6
Aree commerciali e della vendita	2.150	18,9	41,2	31,0
Aree tecniche e della progettazione	2.020	17,7	30,0	55,9
Aree della logistica	1.300	11,4	20,7	36,4
<b>Totale</b>	<b>11.380</b>	<b>100,0</b>	<b>30,4</b>	<b>41,2</b>

Fonte: Excelsior-Unioncamere

### IL RUOLO DELLA REGIONE A FAVORE DELLE AZIENDE

# LA CHIAVE DEL FUTURO È LA SPECIALIZZAZIONE

SONO 17 I MILIONI DI EURO MESSI IN CAMPO PER IL RAFFORZAMENTO DEL DIGITALE LEGATO AL MONDO DELLA FORMAZIONE. DA SVILUPPOIMPRESA UNA RISPOSTA VERA AL CAMBIAMENTO

#### » LISA ZANCANER

11.380. È questa la previsione di entrate complessive nel mondo del lavoro in Fvg per il solo mese di giugno, oltre 4.000 in più rispetto allo stesso mese del 2020, stando all'ultima analisi di Unioncamere. Le professioni più ricercate dalle imprese sono soprattutto quelle qualificate nelle attività commerciali e dei servizi, nonché operai specializzati. La parola d'ordine, dunque, è specializzazione, soprattutto in un mercato profondamente cambiato dalla pandemia e che apre la strada alla trasformazione digitale in tutti i settori del mondo del lavoro. Ma in regione il sistema formativo è pronto a rispondere alle esigenze delle aziende, immettendo sul mercato del lavoro personale qualificato? «La transizione digitale non si fa in poco tempo» precisa l'assessore regionale alla formazione, **Alessia Rosolen** che sottolinea come anche le aziende debbano essere in grado di programmare le esigenze lavorative, in modo da avere tempi utili per formare le persone, «perché – spiega – il digitale non è un corso di computer. Significa processo, prodotto, gestione e programmazione». Da parte sua la Regione sta intervenendo su corsi universitari e master, e più in generale su tutto il piano dell'offerta formativa. «A livello nazionale e anche mondiale è un sistema che si sta costruendo con ritardo – afferma - La Regione sta portando avanti molteplici iniziative da anni, non è un percorso nato con la pandemia». Si va dai 6 milioni per l'offerta formativa, ai 5 per il sistema degli Iis e ancora altri 6 milioni per il rafforzamento del sistema universitario. «Il digitale è un tema al vertice di ogni azione – conclude - e ci saranno ulteriori possibilità di intervento in termini di investimenti».

Con la trasformazione digitale, dunque, si aprono nuove prospettive per il tessuto economico della regione. «È la vera sfida che abbiamo di fronte, ma anche una grande opportunità per il



Alessia Rosolen e Sergio Bini

tessuto economico, che dovremo saper cogliere preparandoci ad accompagnare 'la transizione digitale' che è uno dei pilastri del Next Generation EU" afferma l'assessore regionale alle attività produttive, **Sergio Bini**, ricordando che già nel 2018 la regione ha organizzato un workshop dal titolo: 'Patto per il futuro per aprire agli attori del territorio prospettive per un nuovo modello di sviluppo', gettando le basi di una politica pubblica che ha posto al centro la digitalizzazione. «Consapevoli – sostiene Bini - che la manifattura (soprattutto la piccola e media impresa) si trova a vivere uno dei momenti più delicati, ma al contempo avvincente, della storia,

### NEL SOLO MESE DI GIUGNO SI PREVEDONO PIÙ DI UNDICIMILA ASSUNZIONI. LE PROFESSIONI PIÙ RICERCATE SONO QUELLE QUALIFICATE

dove la complessità la flessibilità e la velocità di adattamento caratterizzano sempre di più i mercati globali. Il tutto ha poi subito un'ulteriore accelerazione con l'emergenza pandemica. Un percorso, quello avviato allora, che ha visto il coinvolgimento costante degli stakeholders del territorio e che è sfociato in SviluppoImpresa, la legge regionale che credo rappresenti una concreta risposta al cambiamento del modo di fare impresa imposto dalle tecnologie digitali. Abbiamo cercato con SviluppoImpresa, ma anche con la Strategia di specializzazione intelligente, di porre il sistema nelle condizioni di agire in fretta anche per limitare gli impatti sociali del cambiamento e creando le condizioni per far sì che le imprese ne traggano vantaggio» aggiunge richiamando i tre pilastri della mission di SviluppoImpresa: progetti specifici come l'open innovation e più in generale di crescita della cultura digitale, una rinnovata attenzione all'internazionalizzazione e, terzo pilastro, il welfare aziendale. «Non ci siamo quindi limitati a sostenere le imprese colpite dall'emergenza pandemica ma abbiamo cercato di guardare lontano e farci trovare pronti per la ripartenza».

#### LE AGENZIE INTERINALI

## ECCO COME CAMBIA IL MERCATO DEL LAVORO

Nell'era della transizione digitale cambia il mercato e cambiano le competenze. A fornire un quadro della situazione sono senza dubbio le agenzie interinali. «Nel 2020 abbiamo assistito alla più grande trasformazione del mondo del lavoro dal post dopoguerra, il Covid ha accelerato la trasformazione delle competenze richieste dalle aziende – spiega **Ileana Cucovaz**, Regional Manager Manpower Veneto Orientale e Fvg - Ed è proprio in questo scenario che si deve ripartire da innovazione tecnologica e qualificazione delle persone, due dimensioni fondamentali per colmare quel gap di posti di lavoro inoccupati per mancanza di competenze. I settori che, prima della pandemia, avevano rallentato i processi di automazione, ora stanno recuperando – prosegue - Attualmente il mercato della provincia di Pordenone è particolarmente ricettivo. Molte aziende, strategiche sul territorio, hanno un picco di lavoro o sono in stagionalità e stanno vivendo una forte ripresa economica. Le figure che ad oggi abbiamo difficoltà a reperire nel mercato sono banalmente operatori di produzione su due e tre turni. Difficile reclutare anche colletti bianchi, per i quali abbiamo lanciato un progetto di specializzazione. Inoltre, vi è un forte incremento delle posizioni per la progettazione, quindi di figure che conoscono i programmi di disegno industriale e non mancano anche impiegati commerciali con la conoscenza delle lingue straniere». Che il mercato sia cambiato lo conferma anche **Barbara Del Do**, People Advisor Friuli di Adecco. «Da un anno abbondante a questa parte, con l'arrivo della pandemia, abbiamo assistito a un netto cambio dell'offerta di lavoro. Parliamo soprattutto del settore della logistica, con ricerche massicce di magazzinieri, autisti, di quello delle pulizie e sanificazione di uffici e spazi pubblici e infine della GDO». Ma oggi si cercano anche profili altamente specializzati. «Confermiamo il bisogno di figure sempre più specializzate e prevediamo che ce ne sarà anche in futuro, ad ogni livello. In generale, emerge la necessità di due gruppi di competenze specifiche, le soft skill da un lato e le digital skill dall'altro, la cui importanza è stata amplificata dal contesto pandemico. Le soft skill, o competenze trasversali, oggi sono sempre più importanti: la velocità con cui cambia e si evolve il mercato del lavoro, infatti, rende incompleta una valutazione delle risorse basata unicamente sul possesso di determinate competenze tecniche. Questo vale soprattutto per i giovani. Le aziende in questo momento hanno bisogno di persone su cui poter fare affidamento anche in momenti di sconvolgimento e rivoluzione. Parlando invece di hard skill, le competenze digitali sono diventate un requisito base dal quale non si può più prescindere».

(li.za.)

#### IL NODO

## LA DIFFICOLTÀ DI REPERIMENTO DEL PERSONALE

Dagli osservatori degli addetti ai lavori emerge che la corsa per i processi di digitalizzazione ha portato a un aumento esponenziale del cosiddetto Talent Shortage: le aziende che dichiarano difficoltà nel trovare le risorse di cui hanno bisogno sono l'85%, il più alto livello da oltre un decennio, quasi raddoppiato in soli 3 anni.

Lo conferma anche l'indagine periodica Excelsior-Unioncamere: in sei aree, dall'amministrativa alla logistica, dalla produzione di beni al commercio, fino alle aree tecniche e della progettazione, la percentuale di difficoltà a reperire queste figure è del 41,2%.

(L.z.)

LE PROCEDURE PER ADERIRE SONO SUL SITO DELLA REGIONE

# TURReSTA FVG, OCCASIONE PER I TURISTI LOCALI

POSSIBILE ANDARE IN VACANZA NELLE AREE MONTANE E NEI SITI UNESCO DELLA REGIONE GODENDO DI UN VOUCHER. ALBERGATORI RIMBORSATI ENTRO 30 GIORNI

» ANTONELLA LANFRIT

Uno stanziamento di 1,550 milioni per le vacanze dei cittadini del Friuli Venezia Giulia nelle località della propria regione. È l'importo che ha messo a disposizione la Regione per l'estate 2021, un fondo già attivo e utilizzabile con il voucher TURReSTA in Fvg, per contribuire al riavvio post Covid del comparto turistico.

Nel concreto, è possibile andare in vacanza con la propria famiglia nelle aree montane e nei siti Unesco della regione ricevendo un contributo da un minimo di 40 euro a persona a un massimo di 320 euro a famiglia, pernottando per almeno 3 notti consecutive nelle strutture ricettive che aderiscono all'iniziativa.

Sono già un numero consistente le strutture di accoglienza disponibili, in virtù della semplice procedura che la Regione ha istituito per creare l'elenco a disposizione dei turisti e per rimborsare dei soggiorni fruiti con voucher. La gestione dei fondi, infatti, è totalmente a carico della Regione che provvede entro 30 giorni al rimborso dei costi sostenuti dalla struttura dove i turisti hanno usufruito del voucher.

A facilitare le operazioni predisposte per una sicura e trasparente gestione dei fondi pubblici, concorrono le procedure interamente online sia per il turista che per l'impresa ricettiva che vogliono beneficiare di TURReSTA in Fvg.

Sul sito web della Regione – inserendo in alto a destra "turesta in fvg" nello spazio "che cosa stai cercando" si è rimandati alla pagina dedicata – si trovano dettagliate tutte le azioni necessarie per poter usufruire del voucher, che si sia azienda o turista. Presente, inoltre, l'elenco dei Comuni interessati dall'operazione,

sia quelli dove il voucher vale da 80 euro a persona a 320 euro a nucleo familiare, sia quelli dove il voucher vale da 40 euro a persona a 160 euro a nucleo familiare, zona omogenea A di svantaggio socio-culturale.

Le aziende che intendono aderire accedono alla piattaforma <https://turesta.regione.fvg.it/> e, con semplice procedura si accreditano. La Regione verifica i requisiti e aggiorna l'elenco delle strutture disponibili, pubblicato alla pagina <http://www.regione.fvg.it/rafvfg/cms/RAFVG/economia-impreseturismo/FOGLIA81/>, dove si trovano anche tutte le informazioni (linee guida, procedure guidate, elenchi) per usufruire al meglio del voucher. Nella stessa piattaforma in cui si è accreditata, la struttura dovrà inserire i nominativi dei turisti che richiedono di godere del voucher e attendere dalla Regione un codice di convalida del voucher, da comunicare al turista beneficiario. Nella stessa piattaforma, la struttura caricherà ogni 15 giorni le fatture emesse ai turisti beneficiari del voucher, insieme alla dichiarazione sostitutiva di alto notorio compilata dal beneficiario. Entro 30 giorni riceve il rimborso con bonifico regionale.

I cittadini non devono far altro che verificare i Comuni e le strutture dove esso può applicarsi; telefonare a partire da 7 giorni prima del soggiorno per verificare le disponibilità e attendere la conferma da parte della struttura di poter usufruire del voucher. Se ciò è possibile, al turista spetta solo l'onore di compilare la dichiarazione sostitutiva dell'atto notorio (il documento si scarica dal sito (<http://www.regione.fvg.it/rafvfg/cms/RAFVG/economia-impreseturismo/FOGLIA81/modulistica/>) e consegnarlo alla reception insieme a un documento di identità.

GLI OPERATORI

# TORNANO GLI AUSTRIACI E CRESCE LA FIDUCIA

A quasi un mese dal passaggio in "zona bianca" si respira un'aria di cauto ottimismo fra commercianti e ristoratori. Nelle ultime settimane la fiducia sembra aver avuto la meglio sia fra coloro che lavorano lungo le vie di Lignano Sabbiadoro che fra chi gestisce un'attività in montagna.

C'è chi come **Stefano D'Inca**, titolare del J.D. Store, storico negozio di abbigliamento di Tarvisio, è tornato a respirare dopo mesi di stop: «Con i confini chiusi e le piste da sci pure – ha spiegato – l'attività è stata sostanzialmente bloccata fino a quasi un mese fa». Ora finalmente c'è un lento ritorno della clientela. I primi sono stati «austriaci e sloveni. Quelli che non riescono a stare senza Tarvisio».

Un segnale incoraggiante non solo per l'economia del territorio, ma anche dal punto di vista psicologico: «Al di là dell'aspetto commerciale, sto notando grandissimo affetto». Certo, «non si registra il pienone, ma è già incoraggiante vedere che ritornano». Per il momento i più "timidi" sono gli italiani che preferiscono il fine settimana, ma «li aspettiamo un po' più in là».



Stefano D'Inca



Nicola Santini

Per **Nicola Santini**, titolare dell'omonimo store di abbigliamento per uomo con sede a Lignano Sabbiadoro, la ripartenza «è stata più che ottima a maggio e fino ai primi di giugno. Per fortuna le persone hanno voglia di novità – ha precisato -. Poi c'è stato calo fisiologico», sulla falsa riga degli anni precedenti. Nulla da temere, insomma. Anche perché se sono stati i corregionali i primi a dedicarsi allo shopping, in attesa dell'estate e del caldo, nelle ultime settimane nella località balneare sono tornati i turisti d'oltreoconfine.

A confermarlo anche **Marino Bidin**. Anche se non vuole essere troppo ottimista (probabilmente una sana scaramanzia), anche lui è positivo e ritiene che il suo "Ristorante Bidin", con specialità pesce, possa «fare una stagione abbastanza buona». Al momento non sono lontani i numeri dello «scorso anno, anzi, forse è andata un po' meglio con l'apertura dell'estero», ha sottolineato. «La passata stagione abbiamo lavorato praticamente solo con gli italiani, che hanno risposto molto bene». Quest'anno le loro prenotazioni arrivano quasi solo nei weekend, al contrario degli austriaci, che, come detto, stanno già animando la stagione della località balneare.



Marino Bidin



Francesco Marzona (a sinistra) e Sara Paschini

Un po' diversa, ma pur sempre nel segno dell'ottimismo, la situazione per **Sara Paschini** e il socio **Francesco Marzona**, titolari dell'Antica Osteria Stella d'Oro di Verzegnis. Loro godono ancora dell'inaspettata notorietà arrivata dalla partecipazione (e vittoria) a "Quattro ristoranti", nota trasmissione con Alessandro Borghese. «Non ci possiamo lamentare, la ripartenza è stata positiva. Dalla riapertura lavoriamo bene anche in settimana. Prima le giornate centrali erano meno brillanti. Ora la gente ha una gran voglia di uscire».

Eleonora Cuberli

## IL VOUCHER TURReSTA

In pochi passi...

- ### 01

Le strutture ricettive che intendono partecipare all'iniziativa accedono alla piattaforma informatica TURReSTA (disponibile al link <https://turesta.regione.fvg.it/>) a partire dalle ore 9.00 del 31 maggio 2021 e compilano il form di adesione.
- ### 02

La Regione, verificati i dati inseriti, pubblica la lista delle strutture ricettive aderenti e le aggiorna con le nuove richieste.
- ### 03

Il turista, residente in Friuli Venezia Giulia, a partire dal 10 giugno 2021, contatta la struttura ricettiva aderente e prenota, al massimo una settimana prima, una vacanza di almeno tre notti per sé e per i propri componenti del nucleo familiare.
- ### 04

La struttura ricettiva inserisce nella piattaforma informatica TURReSTA i dati del turista (nome, cognome, codice fiscale e comune di residenza dei turisti beneficiari del Voucher).
- ### 05

Il sistema informatico TURReSTA, verificati i requisiti e la disponibilità delle risorse, restituisce alla struttura ricettiva un codice di convalida del Voucher da comunicare al turista beneficiario.
- ### 06

Il turista beneficiario del Voucher compila la dichiarazione sostitutiva di atto notorio da rilasciare ai sensi del DPR 445/2000, articolo 47, che consegna alla struttura ricettiva.
- ### 07

Al termine della vacanza, la struttura ricettiva rilascia la fattura o ricevuta fiscale nella quale deve essere indicato il codice di convalida del Voucher dando evidenza dell'importo del Voucher TURReSTA in FVG, che viene detratto dal prezzo totale del soggiorno.
- ### 08

La struttura ricettiva, a cadenza quindicinale, chiede alla Regione l'erogazione delle somme spettanti sulla base dei Voucher utilizzati dai beneficiari presso la propria struttura caricando nella piattaforma informatica TURReSTA la fattura emessa, la dichiarazione rilasciata dal turista e compila i dati richiesti (a breve sul sito istituzionale della Regione saranno pubblicate le linee guida).
- ### 09

La Regione, entro 30 giorni, provvede al pagamento del rimborso alla struttura ricettiva.

DA STASERA FINO AL 29 LUGLIO, OGNI MARTEDÌ E GIOVEDÌ

# TORNA "LA NUOVA CUCINA" CON DIECI CENE-EVENTO

LE INIZIATIVE SONO A CURA DI FRIULI VENEZIA GIULIA VIA DEI SAPORI  
SPAZIO ALLE PIETANZE CONTEMPORANEE CON UNA RILETTURA  
DELLA TRADIZIONE

Comincia proprio stasera, martedì 29 giugno, per proseguire giovedì 1 luglio e poi ogni martedì e giovedì fino al 29 luglio. Un mese esatto per La Nuova cucina Capitolo 2, ossia 10 cene-evento in altrettanti locali dell'intera regione, ciascuna curata e diretta da quattro chef. Le iniziative sono frutto dell'incessante lavoro di ricerca e sperimentazione di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, il Consorzio che riunisce una ventina fra i top restaurant del Fvg, affiancati da 47 partner fra vignaioli, distillatori e artigiani del gusto, che nel 2020 (anniversario dei 20 anni di attività), aveva lanciato il progetto La Nuova Cucina, coinvolgendo anche 21 ristoranti emergenti della regione, i "Nuovi Amici" in cui il gruppo crede. Pensato per festeggiare in modo propositivo e visionario l'importante compleanno, La Nuova cucina, dopo aver creato piatti d'avanguardia per le cene del Capitolo 1, con il Capitolo 2 torna si alla cucina contemporanea, ma per rileggere la tradizione. «Passiamo dal laboratorio all'atelier di alta moda - spiega con una battuta il presidente del consorzio **Walter Filippetti** -. L'intenzione del Consorzio di coinvolgere il maggior numero di attori possibili si è concretizzata con soddisfazione: la rete dei partecipanti conta ora 86 soggetti, di cui metà ristoratori, oltre alle istituzioni (Regione Fvg, PromoturismoFvg, Camera di Commercio di Pordenone-Udine), che ringraziamo per aver creduto e appoggiato il nostro progetto».

## 10 serate in 30 giorni

Le 10 serate, uniche e speciali, de La Nuova Cucina Capitolo 2 si svolgeranno in altrettanti locali associati a Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori, e Trieste, la serata sarà ambientata sul mare, ospitata da un ristoratore Amico. Le cene si tengono il martedì e il giovedì, da oggi, appunto, fino al 29 luglio.



Protagonisti saranno 4 chef (due del Consorzio e due dei locali emergenti), che confrontandosi e lavorando insieme, hanno creato un menu totalmente inedito e di 6 portate, al via con uno speciale benvenuto della cucina creato a otto mani, a cui seguono uno o due antipasti, uno o due primi, il secondo e il dolce. Il tutto, arricchito da raffinate squisitezze dei partner del progetto: dalla selezione dei vini in abbinamento (oltre cinquanta, cinque a sera), ai distillati che accompagneranno i dessert creati non solo dagli chef dei ristoranti, ma anche da maestri pasticceri e cioccolatai della regione.

## Le ricette: la tradizione coniugata al futuro

Le ricette sono tutte nuove e pensate appositamente per questa serie di eventi. In tavola, gli ospiti gusteranno la tradizione riletta dai ristoratori del Consorzio e Nuovi Amici.

## IL CALENDARIO

### 29 giugno - Da Nando (Mortegliano)

assieme agli chef di: Ai Fiori, La Bonteca, Pura Follia

### 1 luglio - Lokanda Devetak (San Michele del Carso)

assieme agli chef di: Al Carnia, AB Osteria Contemporanea, Darsena

### 6 luglio - La Taverna (Colloredo di Montalbano)

assieme agli chef di: La Torre, Antica Ghiacceretta, Osteria Dvor

### 8 luglio - Al Grop (Tavagnacco)

assieme agli chef di: Tavernetta All'Androna, Caffetteria Torinese, Alla Casasola

### 13 luglio - Vitello d'Oro (Udine)

assieme agli chef di: Mondschein, Enoteca di Buttrio, Hostaria la Tavernetta

### 15 luglio - Ai Tre Merli (Trieste)

assieme agli chef di: Al Gallo, La Buteghe di Pierute, San Michele

### 20 luglio - Al Paradiso (Pocenia)

assieme agli chef di: Ristorante Ilija, La Pigna, La Luna

### 22 luglio - Costantini (Collalto di Tarcento)

assieme agli chef di: Al Ponte, 1883 Restaurant&Rooms, Il Piron dal Re

### 27 luglio - La Subida (Cormons)

assieme agli chef di: La Torre, Barcaneta, Da Alvise

### 29 luglio - Ristorante Ilija (Tarvisio)

assieme agli chef di: Da Toni, Sal de Mar, Valeria 1904

Per informazioni

Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori [www.fvg-lanuovacucina.it](http://www.fvg-lanuovacucina.it)

Diversi i percorsi intrapresi da ciascuno di loro, e assolutamente interessanti le soluzioni proposte. Alcuni chef sono partiti dai prodotti del Friuli Venezia Giulia, trasformando un ingrediente tradizionale in modo completamente diverso dal solito. Altri hanno interpretato un piatto storico in uno più attuale, pur continuando a ricorrere agli stessi ingredienti. Altri ancora hanno utilizzato le tecniche moderne per esaltare, alleggerire, rimodernare le ricette tradizionali. «Fine comune - conclude Filippetti - è stato sublimare la tradizione, esaltando i gusti attraverso una nuova visione dei piatti».

La prenotazione alle cene è obbligatoria e va fatta direttamente ai ristoranti. Il costo è di 80 euro. I menu e tutte le informazioni su [www.fvg-lanuovacucina.it](http://www.fvg-lanuovacucina.it), dove si sono raccontati tutti gli attori della Nuova Cucina.

## IL MONDO DELLE MALGHE

# TRA NATURA E BUON CIBO È IL "TRANSUMANZA DAY"

Un paio d'ore di camminata fino a Malga Pozzof, sullo Zoncolan. Qualche sosta per imparare a conoscere le erbe spontanee, grazie alle spiegazioni della signora **Ursula Puntel**. Poi, all'arrivo, un gustoso pranzo nel segno della cucina friulana, preceduto dall'immane benedizione di don Gianni, fatta secondo un rito ritrovato e risalente a centinaia d'anni fa. Anche quest'anno, la "Transumanza Day" organizzata dalla Fattoria Gortani grazie alla collaborazione con Slow Food



Fvg, è stata un successo! «La giornata è andata molto bene - ha spiegato **Michele Gortani** -. Come sempre è stata un'emozione particolare, unica. Un'emozione che anche io riesco a comprendere bene, nonostante per me sia la normalità».

Quello della transumanza è un momento magico, ricco di energia fresca e forza di cambiamento. Un appuntamento particolarmente apprezzato dalle famiglie: «In principio», quando chiamano per prenotare, «sono un po' titubanti. Si domandano se i bambini sapranno stare al passo delle mucche

nella salita. Dal canto nostro li rassicuriamo perché sappiamo bene che i piccoli non hanno alcun problema, anzi. A evento iniziato, anche i genitori capiscono ben presto che gli animali rapiscono l'attenzione dei loro figli, che affrontano il percorso fino in malga senza alcun problema». Un evento che nel 2021 è arrivato alla sesta edizione e che ha saputo resistere al Covid, nonostante l'organizzazione «ora sia molto più complicata». I partecipanti sono stati circa la metà di quelli in epoca

pre-Covid, a causa dei numeri contingentati per il contenimento dei contagi. D'obbligo ovviamente anche il distanziamento che lo stesso Gortani ha percepito più come una diffidenza che si è radicata fra le persone: «È evidente come il rapporto con gli altri sia cambiato. Prima del Covid i gruppi si univano, le persone che non si conoscevano cominciavano da subito a interagire. Ora non più, e questo nonostante dai discorsi fatti, la quasi totalità avesse già fatto il vaccino e fosse in attesa della seconda dose».

Eleonora Cuberli

## IL RITORNO ALLA MUSICA

# EURITMICA E LA STAGIONE DEI GRANDI CONCERTI

Dopo aver inaugurato la nuova stagione festivaliera del capoluogo friulano con "Udin&Jazz Winter", ritornato "a casa" per una speciale edizione a fine maggio, l'associazione culturale Euritmica prosegue la sua estate. In programma altri due importanti cartelloni, con la direzione artistica di **Giancarlo Velliscig**, e il concerto di **Daniele Silvestri**, a Tolmezzo il 31 luglio. Da non dimenticare poi una serie di eventi posticipati causa Covid e che di recente sono stati recuperati «come



Daniele Silvestri si esibirà a Tolmezzo il 31 luglio

i **Nomadi** a Cervignano, il 19 giugno. Evento originariamente previsto per marzo 2020», ha spiegato lo stesso Velliscig sottolineando come, dopo la pandemia, «tutto è da ricominciare, non da daccapo, ma quasi. Ci vorrà un po' per riprendere fiducia». Sarà l'arena del Parco delle Rose di Grado, con le sue 2 mila poltroncine distanziate, a ospitare gli appuntamenti (sempre alle 21.30) di Onde Mediterranee, alla 25ª edizione. Si comincerà il 10 luglio con la star internazionale del violoncello, **Luka Šulić**. Il 14 imperdibile appuntamento con Lettere Mediterranee, sezione di

approfondimento culturale del Festival, dove a incrociare parole e musica saranno il geologo e volto tv **Mario Tozzi** e il sassofonista **Enzo Favata**. Il 27 luglio l'attesissimo concerto di **Noa**, con l'inseparabile **Gil Dor** alla chitarra e **Ruslan**

**Sirota** al pianoforte. Il 1º agosto sarà il turno di **Francesco De Gregori** con il suo "De Gregori & Band live - Greatest Hits". Chiuderà, il 5 agosto, uno dei nuovi e più apprezzati volti della musica contemporanea italiana: il rapper e cantautore **Willie Peyote**.

Ma l'Isola d'Oro sarà anche la "casa" delle otto serate con 18 concerti di GradoJazz che inaugurerà il 17 luglio, al Cinema Cristallo, con la mostra fotografica "Jazz Portraits" e chiuderà con **Paolo Conte** il 24 alle 21.30. L'edizione 2021 si prepara a essere davvero indimenticabile con nomi - solo per citarne alcuni - come quello della jazz-diva **Dee Dee Bridgewater** (18 luglio), **Brad Mehldau** (il 19), **Paolo Fresu** (il 22), **Enrico Rava&Danilo Rea** (il 21), **Tigran Hamasyan** e gli **Huun-Huur-Tu** (entrambi il 23).

(e.c.)

LO STUDIO È IN VIA GRAZZANO A UDINE

# INTERNI CREATIVI

LUMOND DESIGN REALIZZA ARREDI CONTRACT PER ALBERGHI, MA ANCHE PER UFFICI, NEGOZI, ABITAZIONI PRIVATE, BAR E RISTORANTI

» ALESSANDRO CESARE

La loro forza è riuscire a consegnare "chiavi in mano" al cliente lo spazio da arredare. Dalla progettazione alla realizzazione fino alla sistemazione dei vari componenti di arredo. Lumond Design è una società attiva dal 2017 a Udine, con sede in via Grazzano 154, specializzata a operare sia a servizio di imprese o attività economiche (ristoranti, bar, hotel, negozi), sia di privati. A occuparsi di tutto sono **Daniele Lui** e **Gianni Mondini**. «Siamo in grado di dar vita a progetti di arredo contract e interior design – spiegano i due soci – con soluzioni personalizzate per soddisfare ogni cliente, budget e stile. Il nostro team offre servizi di progettazione, ricerca e sviluppo, produzione, installazione e montaggio, assistenza pre e post vendita».

Lumond Design è specializzata nella creazione di arredi contract per alberghi, ma anche per uffici, negozi, abitazioni private, bar e ristoranti. «Ci impegniamo a garantire un'attenzione costante per fornire il miglior servizio al minor prezzo», assicurano Lui e Mondini. Diversi gli interventi già portati a termine, in città ma anche in tutta la



Tra i punti di forza di Lumond Design c'è l'attenzione riservata a ogni fase realizzativa di un progetto, partendo dalla sua ideazione per proseguire con la produzione e la parte logistica, e concludere con l'assistenza. Un percorso su misura che Daniele Lui e Gianni Mondini avviano con una fase di ascolto, per riuscire a cogliere al meglio le aspettative del cliente, interpretando e traducendo in fatti le sue aspettative stilistiche e creative.

**A NOVA GORICA GLI SPAZI DI UN BAR E RISTORANTE SONO STATI DECLINATI SUL CONCEPT MARINO-NAVALE, PER SODDISFARE LA GRANDE PASSIONE DEL TITOLARE**

Tra le realizzazioni di cui i due professionisti vanno più fieri, c'è il NoeWine Bar & Restaurant di Nova Gorica, più di 250 metri quadrati declinati sul concept marino-navale, per soddisfare la grande passione del titolare. Pavimenti come un deck navale, bancone in Corian per richiamare la sagoma di un'imbarcazione, rivestimenti di pareti e soffitti capaci di ricordare l'interno di uno yacht. Per ulteriori dettagli su questa azienda, [www.lumond.design.com](http://www.lumond.design.com), 04321722562.



regione e anche all'estero, con un'importante catena di hotel di Nova Gorica che si è rivolta proprio a Lumond Design per il ripensamento degli spazi interni. «Grazie a un team altamente specializzato – proseguono i due soci – siamo in grado di dar vita a realizzazioni ex novo ma anche di offrire un supporto nel momento in cui si vuole dar vita a un progetto di terzi o per la semplice integrazione di un progetto già esistente. Siamo in grado, infatti, di attingere a una vasta gamma di categorie merceologiche quali arredi indoor e outdoor, pavimenti, tessuti, cucine e attrezzature per la ristorazione».

A BASILIANO

# PANIFICIO DEL NEGRO UN SECOLO DI STORIA

OLIVO COMINCIÒ A IMPARARE L'ARTE DELLA PANIFICAZIONE NEL 1921 ORA LA RIVENDITA È GESTITA DALLA NIPOTE BARBARA

Un secolo di storia del Panificio Del Negro. Una famiglia che ha iniziato l'attività nell'amore per il lavoro e il buon pane, ma causa la pandemia ora fa solo rivendita. Cento anni sono passati da quando **Olivo Del Negro**, nato a Sutrio nel 1903, poco più che diciottenne si era trasferito in Francia ad imparare l'arte della panificazione. Il pane era ed è uno degli alimenti di vita e di speranza il più diffuso nel mondo. A vent'anni Olivo era rientrato a Sutrio e aveva aperto un panificio con forno. Nel dicembre del 1923 partecipa a Roma a Villa Borghese, con i suoi prodotti: "pane e biscotti", alla prima Esposizione Internazionale dell'agricoltura e dei prodotti alimentari. La giuria, valutati gli alimenti, gli conferisce la medaglia d'oro di primo grado nella categoria. Il giornale di Udine dell'epoca riportava la notizia dell'onorificenza dove i cittadini di Sutrio si rallegravano con il



giovane perché il riconoscimento onorava sé e il suo Paese. Gli augurarono che la meritata testimonianza della bontà dei suoi prodotti gli fosse di incoraggiamento per meglio fare in avvenire. All'inizio degli anni trenta Olivo si trasferisce a Basiliano e rileva il panificio del paese, continuando a sfornare pane, con lievito buono, alimentazione della salute e della vita. Olivo ha lavorato fino a pochi giorni prima del suo decesso avvenuto a Basiliano il 5 dicembre del 1966. Da quel periodo il forno è stato rilevato dal figlio **Enzo** fino al 1972. Quindi è subentrato l'altro figlio **Italo** (presidente dell'ESA e delle Banche di Credito Cooperativo), che ha migliorato la panificazione confezionando pure pinze e panettoni artigianali. Recentemente è deceduto pure lui. Dopo cento anni il negozio è ancora aperto dalla nipote **Barbara**, ora come rivendita.

A TRELLI DI PAULARO

# LA TRADIZIONE INTRAMONTABILE DEGLI "SCARPEZ"



Sono diventati un "pezzo" irrinunciabile nel guardaroba delle donne. Sono comodi, unici e si abbinano con tutto. Chi lo avrebbe mai detto che gli "scarpez", tipica calzatura friulana figlia di una tradizione di arte popolare antica di secoli un giorno, che si caratterizzavano per il colore nero e la stella alpina ricamata, sarebbero diventati così di tendenza. Tanto che oggi a indossarli - in versione rivisitata - sono pure le modelle, spuntano dagli abiti da sera e rappresentano quel tocco in più per rendere un look originale. Eppure le loro origini affondano le radici nella storia di questa regione.

Ne sa qualcosa **Dina Della Schiava** che a Trelli, frazione di Paularo, porta avanti una piccola azienda familiare, "Gli scarpez di Dina e Chiara", oggi assieme alla figlia **Chiara Banelli** che ha deciso di non interrompere quest'arte. Arte tutta al femminile, iniziata con Dina ancora bimba che, con la curiosità e la magia negli occhi, vedeva nascere con tanta passione quelle creazioni dalla mamma Mimi.

Una magia tramandata da madre a figlia, che ora rivive nelle piccole opere di Chiara che, dopo una laurea in tecniche della Moda e qualche anno di esperienza in Germania, ha deciso di rientrare in Carnia per portare avanti con continuità la tradizione di famiglia applicando i propri studi e un pizzico di innovazione a questa arte antica, tanto da riuscire a portare le calzature friulane sulle passerelle.

Un bauletto conserva tutti i segreti di famiglia, ma in questi anni le due imprenditrici carniche hanno voluto impresiosire le realizzazioni attraverso stoffe e tessuti, dando vita agli scarpez "doppi" con un rinforzo interno, abbinando materiali pregiati e sempre offrendo al cliente il lusso di una calzatura su misura. "Sono fatti a mano - spiega Dina - figli di quella manualità che vedevo nel lavoro della mia mamma, li personalizziamo a seconda dei gusti e delle esigenze del cliente, la nostra bottega è sempre aperta a chi vuole scoprire queste meraviglie".

Ma in un mercato che diventa sempre più globale, con copie ovunque, come si fa a riconoscere i veri scarpez? Semplice, una calzatura perfetta, le cuciture e il rinforzo: «basta un'occhiata e si vede subito quali sono quelli originali» assicura Dina. «Certo è che è un gran lavoro realizzarli e come tanti prodotti artigianali il costo non ripaga di tutti gli sforzi». Ma quando ci si mette il cuore, la passione, la gentilezza e un sorriso, ci sono ancora molti clienti che apprezzano queste creazioni.

Giulia Zanella





SONO PIÙ DI DIECIMILA I CLIENTI CHE SI AFFIDANO AL SERVIZIO

# FATTURE SEMPLICI, EFFICIENTI E VELOCI

IL BOOM DI ULTRONEO, AZIENDA IDEATRICE DELL'APP GETYOURBILL:  
UN SISTEMA INNOVATIVO PER EMETTERE DOCUMENTI DI VENDITA SENZA ERRORI

Da un'idea generata all'interno di uno spin-off dell'Università di Udine, ad azienda che punta ad un fatturato di 2 milioni di euro per il 2021. Ultroneo, azienda fintech ideatrice del sistema GetYourBill per semplificare la fatturazione elettronica, da cinque anni ne ha fatta di strada, ma non accenna a diminuire la sua corsa: +62% di fatturato rispetto al pre-pandemia e più di 10.000 clienti che si affidano al servizio.

L'applicazione GetYourBill, nata nel 2014 in collaborazione con l'Università, è un sistema innovativo per emettere fatture e altri documenti di vendita in modo veloce e senza errori, dal punto vendita, in mobilità o tramite ecommerce. Nasce dunque da un'esigenza concreta: il bisogno di ottimizzare il momento del pagamento, evitando gli errori nell'emissione dei documenti fiscali e le lunghe attese alla cassa. Il risparmio di tempo per ogni operazione è significativo, si stima un passaggio dai 3 minuti ai 30 secondi.

"Negli ultimi due anni abbiamo avuto un incremento notevole - afferma il fondatore **Alvise Abù-Khalil**, ingegnere gestionale

laureato all'Università di Udine - in Italia dal 2019 la legge prevede che le fatture siano solo in formato elettronico e non più cartaceo, dallo scorso aprile anche lo scontrino è obbligatoriamente digitale. Questo, ha creato non poche difficoltà a diversi esercenti e liberi professionisti. Il nostro intento è sempre stato quello di creare un software capace di agevolare tali procedimenti, che fosse alla portata di tutti. Semplice, efficiente, veloce".

IL RISPARMIO DI TEMPO PER OGNI  
OPERAZIONE È SIGNIFICATIVO,  
SI STIMA UN PASSAGGIO DAI 3  
MINUTI AI 30 SECONDI

Ultroneo Srl conta circa 10 milioni di documenti gestiti all'anno, oltre 10.000 esercenti attivi e 500.000 partite iva che hanno ricevuto almeno una fattura emessa con GetYourBill, sul territorio locale e nazionale. Tra i clienti, una buona percentuale è rappresentata



da catene di ristorazione leader in Italia e catene di distribuzione di benzina. Nonostante il difficile periodo del lockdown, che ha coinvolto in particolar modo il settore della ristorazione, la svolta per l'azienda è arrivata proprio nel 2020: +62% in paragone al fatturato 2018 e un +235% di esercenti attivi.



Da sinistra, **Andrea Beltrami**, **Marco Finoia** e **Riccardo Casarotto**

Comunicare in modo efficace il modello etico di fare impresa. È questo l'obiettivo perseguito, e raggiunto, dall'agenzia Emporio ADV con la campagna di comunicazione realizzata per il brand di borse IZMEE, vincitrice nella categoria Etico Sociale del premio tecnico della pubblicità Mediastars.

L'agenzia che ha sede a Udine e Milano, specializzata in comunicazione e consulenza aziendale e guidata da **Enrico Accetola**, ha conquistato il primo gradino del podio nella sezione dei progetti che operano politiche di marca in linea con concept etici o culturali. Ad essere premiato il progetto integrato di corporate identity di IZMEE, la startup innovativa di borse in acciaio

ANCHE ALTRE DUE MENZIONI SPECIALI

## BORRACCE DA PRIMO POSTO

AL PREMIO MEDIASTARS, EMPORIO ADV VINCE LA CATEGORIA ETICO  
SOCIALE CON LA CAMPAGNA DI COMUNICAZIONE PER IL BRAND IMZEE

green&glamour, che ha ricevuto anche una speciale menzione per lo sviluppo della Copy Strategy. L'Art Director dell'agenzia, **Andrea Beltrami**, ha ricevuto, infatti, una Special Star per l'ideazione della strategia creativa che ha definito e guidato la produzione dei contenuti, dei messaggi pubblicitari di prodotto e della loro declinazione nei diversi canali e per i diversi target.

PER IMZEE È STATA CURATA LA  
STRATEGIA GLOBALE ONLINE E  
OFFLINE UTILIZZANDO TUTTI GLI  
STRUMENTI DI COMUNICAZIONE

Oltre al progetto IZMEE, in occasione del XXV Premio Mediastars sono stati premiati con menzione speciale anche altri due professionisti del team di Emporio per un progetto di comunicazione candidato nella categoria Internet, quello del portale Showgroup.

it. Per l'inedita piattaforma digitale, ideata per far incontrare domanda e offerta nel mondo dello spettacolo e degli eventi, sono state assegnate due Special Star, rispettivamente a **Marco Finoia**, Creative Director, per la copy strategy, e a **Riccardo Casarotto**, Art Director per la direzione artistica.

«Ricevere il premio Mediastars per un progetto che si distingue sul piano etico-sociale conferma l'importanza del lavoro che anche noi comunicatori svolgiamo per far conoscere realtà aziendali sempre più attente a creare un impatto positivo sulla società e sull'ambiente - dichiara **Enrico De Giorgio**, Client Director di Emporio ADV. - Per IZMEE, un brand che sa interpretare il valore della sostenibilità nella moda, - precisa De Giorgio - abbiamo curato la strategia globale, online e offline, utilizzando tutti gli strumenti di comunicazione: dal graphic design ai social network, dal sito web agli eventi, inclusi video e shooting fotografici. Un esempio di come comunicare il fare impresa in modo etico, unendo la visione ecologica all'universo fashion».

A CIMPELLO DI FIUME VENETO

## ELEGANZA E SPORTIVO ALL'ULTIMA TENDENZA

DA MARCUZZI MODA I MARCHI SONO QUELLI DI FIDUCIA, DALLA  
MARZOTTO ALLA CAREL. E LA CLIENTELA È SEMPRE PIÙ GIOVANE

Eleganza, professionalità, qualità, cortesia, cordialità. È ciò che si percepisce subito da Marcuzzi Moda, azienda a conduzione familiare specializzata nella vendita al dettaglio di abbigliamento uomo e donna sportivo ed elegante, accessori di pelletteria, intimo, biancheria per la casa, tendaggi, oggetti d'arredo, articoli per l'infanzia.

Qui le titolari **Stefania** e **Andreina Zucchet**, assieme alla loro preziosa collaboratrice ormai ventennale (definita infatti con affetto "una sorella") accolgono l'affezionata e fidelizzata clientela di questo negozio storico, situato a Cimpello di Fiume Veneto.

Era il 1970 quando la mamma **Onelia**, operaia, si disse: «Io qui in fabbrica non ci lavoro tutta la vita». Così diede forma al suo sogno, un negozio tutto suo, oggi gestito dalle due figlie. Andreina segue le orme materne sin da ragazzina, appena terminata la scuola

dell'obbligo, mossa dalla passione e dall'entusiasmo. La seguirà a breve Stefania. Gli affari vanno bene, nel 1980 le tre commercianti si spostano in locali più ampi.

I marchi sono quelli di fiducia, dalla Marzotto alla Carel. «Offriamo servizio, gentilezza e anche generosità - afferma Stefania -, poiché spesso applichiamo sconti sui prezzi di listino. Nel tempo abbiamo intercettato una clientela più giovane, dai 25 anni in su. Cerchiamo di rinnovarci sempre seguendo le tendenze e le mode. La nostra soddisfazione è quella di vestire bene la gente, che sia contenta e che torni. Il nostro progetto futuro? Continuare così, finché si potrà». Le sorelle non nascondono il desiderio di tramandare l'attività alle nuove leve Zucchet, ma al momento le figlie studentesse stanno seguendo altre strade e le madri, giustamente, non intendono condizionare le loro scelte lavorative.



Intanto le clienti seguono la famiglia (che in periodo di lockdown ha anche consegnato a domicilio) anche sui social, non mancando di gratificare l'impegno delle commercianti con elogi e complimenti: «Molto brave, disponibili, contenta dei miei acquisti - Gentilissime, preparate, articoli selezionati e di qualità - Mi sono sentito coccolato sia dalle proprietarie che dalla commessa, che mi ha ben consigliato - Finalmente ho trovato il mio negozio». Info: tel. 0434.959606.

Rosalba Tello

DALLO STABILIMENTO DI FONTANAFREDDA ALL'EXPORT ANCHE IN NUOVA ZELANDA

# SOLUZIONI INTEGRATE PER L'ARREDO-BAGNO

ARBLU PRODUCE BOX DOCCIA, CARTE DA PARATI, MOBILI ELEGANTI E TERMOARREDO  
UN'AZIENDA GIOVANE, DINAMICA E 100% MADE IN ITALY

» GIADA MARANGONE

Fornire un bagno completo, personalizzato e coordinato: è questo l'obiettivo di Arblu, azienda che dal 1996 anni si pone all'avanguardia nel comparto dell'arredobagno.

Arblu produce nel suo stabilimento produttivo di Fontanafredda di 27.000 metri quadrati box doccia modulari, carte da parati anche waterproof, mobili bagno eleganti e di tendenza, piatti doccia con materiali innovativi e pregiati, superfici coordinate, durevoli nel tempo, abbinabili con l'arredamento di qualsiasi tipologia di bagno e termoarredi di design.

«Abbiamo iniziato 25 anni fa con la produzione di box doccia – commenta **Giuseppe Presotto**, titolare ed amministratore delegato di Arblu – che rappresenta ancora oggi il nostro core business (60%). Dieci anni dopo si sono affiancate la produzione di piatti doccia e mobili bagno che rappresentano oggi rispettivamente il



19% e il 18% della nostra produzione. Cinque anni fa abbiamo iniziato a produrre termoarredi brevettati con particolarità estetiche e carte da parati per completare la nostra offerta. Ci sentiamo un'azienda giovane e dinamica».

Arblu rappresenta oggi una soluzione integrata, 100% made in Italy, in grado di soddisfare le eterogenee esigenze della clientela e di interpretare al meglio le diverse dinamiche dell'abitare. Con un fatturato di 30 milioni di euro e un trend di crescita del +3% rispetto al 2019, l'Italia si conferma il principale mercato per Arblu con il 78% mentre l'export, in crescita, rappresenta il 22% del fatturato.

«La Francia è il nostro secondo mercato di riferimento ma in generale siamo presenti in quasi tutta Europa (Belgio, Svizzera, Austria, Germania, Slovenia, Croazia, Lussemburgo) - continua Presotto -. Esportiamo anche fuori Ue, in particolare in Australia, Nuova Zelanda e Stati Uniti». Recentemente Arblu è stata protagonista insieme al Comune di Pordenone, a Panathlon Club e alcuni sponsor privati di un importante triplice progetto: la riqualificazione di tre campi di pallacanestro presso il Polisportivo Gino Rossi di Pordenone, la creazione ed affissione della stele del fair play e di un murale dedicato alla stella del basket prematuramente scomparsa Kobe Bryant e alla figlia Gianna.

IL RISPETTO PER LA BIODIVERSITÀ

## PIANTE GIUSTE AL POSTO GIUSTO

IL GIARDINO DI DE PRA OPERA NEL CAMPO DELLA GESTIONE AMBIENTALE PROGETTANDO E REALIZZANDO AREE VERDI, SENZA SPRECHI

«Il Giardino di De Pra» da oltre 30 anni opera nel settore della gestione ambientale. «Il nostro obiettivo è costruire nel rispetto degli equilibri naturali, scegliendole piante giuste nel posto giusto, indirizzandoci verso la riduzione della manutenzione degli spazi verdi, cercando di aumentare la biodiversità in modo da ottenere armonia e bellezza» spiega **Orlando De Pra**, perito agrario e socio dell'impresa che ha sede a Pasiano di Pordenone. «Ci occupiamo principalmente di realizzare e progettare aree verdi, con un'attenzione particolare al rispetto dell'ambiente e un utilizzo mirato delle essenze del territorio. Abbiamo accumulato esperienze soprattutto in Friuli Venezia Giulia, Veneto e Toscana; in regione ci siamo occupati del Polo tecnologico di Pordenone e del recupero ambientale dei biotopi. Più in generale lavoriamo con i privati ma anche con il pubblico». Tra gli interventi in cui il Giardino di De Pra si è nel tempo specializzato spiccano i «giardini naturali» che non richiedono trattamenti fitosanitari e i tetti verdi. Sul sito dell'azienda si legge che viene privilegiato «l'inserimento di specie autoctone di facile attecchimento per realizzazioni durature che, col trascorrere del tempo, acquistano valore». Tutto il lavoro

dell'azienda è improntato alla ricerca di un equilibrio tra la natura e la tecnica che si esprime con architetture sobrie e con un proprio stile. Tra gli altri servizi l'analisi della stabilità delle alberature, sia dell'apparato radicale che della chioma, grazie alla tomografia tridimensionale, ma anche la progettazione di biolaghi balneabili e risanamenti arborei su piante di pregio, non ultimo il viale monumentale di Cyrus kletzen di Camporosso - Tarvisio.

L'uso dell'acqua, considerata una risorsa preziosa, è pensato senza sprechi; infatti la costruzione impianti irrigui è svolta con l'applicazione di tecnologie innovative che permettono la gestione a distanza. L'azienda offre consulenze e interventi che portano alla consegna «chiavi in mano» di giardini classici fino ad estendersi alle nuove possibilità di conduzione di qualsiasi spazio verde. In tutto in questa realtà imprenditoriale del pordenonese lavorano 12 persone con diverse professionalità. Orlando De Pra ha completato la sua formazione sulla progettazione dei giardini con corsi presso diversi enti, anche universitari.

Emanuela Masseria



Garantire benessere e ridare dignità attraverso il lavoro agricolo a persone fragili: è questo l'obiettivo della cooperativa sociale Il Piccolo Principe di Casarsa della Delizia che, in collaborazione con l'Uti Sile Meduna, ha dato il via ad un nuovo progetto di propedeutica lavorativa in agricoltura sociale destinato a coinvolgere fino ad un

A CHIONS

## AGLI ORTI DI TORRATE UN PROGETTO SOCIALE

L'INIZIATIVA SI APRIRÀ ANCHE AD ALTRE 5 REALTÀ PER 30 PERSONE FRAGILI COINVOLTE IN UN TRIENNIO

massimo di trenta persone con svantaggi socio-economici nel corso di un triennio. I soggetti coinvolti sono segnalati dai servizi sociali dell'ambito territoriale «Sile Meduna» e potranno iniziare un percorso di osservazione e valutazione lavorativa negli spazi

UN'IDEA NATA DALLA COOPERATIVA SOCIALE IL PICCOLO PRINCIPE DI CASARSA DELLA DELIZIA IN COLLABORAZIONE CON L'UTI SILE MEDUNA

degli Orti di Torrate a Chions (dove già lavora la prima persona selezionata dal progetto), alla fattoria didattica e sociale La Volpe sotto i Gelsi a San Vito al Tagliamento, nelle aziende agricole della

rete R.A.S.A. (Rete agricoltori solidali attivi), alla fattoria sociale Il Ponte di Ghirano di Prata, alla Cucina delle Fratte di Fiume Veneto, nella squadra dei terzisti solidali agricoli del Piccolo Principe.

«Il lavoro vissuto come occasione di riscatto personale - spiega **Tobia Anese**, responsabile dell'Integrazione lavorativa per la cooperativa sociale casarsese - di acquisizione di un ruolo sociale, di opportunità di incontro. L'intento - specifica - è implementare e mettere a sistema un modello di intervento a rete tra servizi sociali, cooperazione sociale e aziende agricole, con la finalità di incrementare le opportunità di inclusione lavorativa e sociale».

I percorsi di propedeutica lavorativa hanno una durata tra i 6 e i 12 mesi, con la possibilità di prolungare di ulteriori 6 mesi in caso di specifiche necessità. Le persone individuate vengono impegnate nella coltivazione, raccolta e vendita di prodotti vegetali, in attività manuali connesse alla coltivazione della vita e nella gestione di aree verdi, orti e giardini.

GIOVANE IMPRENDITORE / UDINE

## IL BIO DI AGRITOM BUONO E SOLIDALE

Asparagi, cetrioli, zucchine, meloni, angurie e fragole. Sono tra le specialità dell'azienda agricola biologica Agritom a San Marco di Mereto di Tomba. Si tratta di una realtà familiare caratterizzata dal passaggio generazionale. Da novembre 2018 l'azienda è condotta dal giovane agricoltore **Tomas Lauzana**, classe 2000, assieme alla mamma Nensi.

Fin da bambino, Tomas ha avuto la passione del lavoro all'aria aperta e dopo gli studi al Cefap, è stata naturale la scelta di entrare nell'azienda di famiglia. «Fin da piccolo - ha spiegato Tomas - mi piaceva stare fuori. Ho studiato al Cefap di Codroipo. E dopo il diploma di tecnico agricolo professionale, ho deciso di lavorare nell'azienda agricola».

L'azienda agricola, che dal 2020 è stata convertita alla produzione biologica, si estende su 2 ettari dedicati agli ortaggi e 18 ettari di seminativo (soprattutto mais e soia).

Nell'azienda, situata in via Simonutti 13 a San Marco di Mereto di Tomba, è presente anche uno spaccio, aperto tutti i giorni.

«Lo spaccio - ha spiegato Tomas - è aperto dal lunedì al venerdì. Ma

vendiamo i nostri prodotti anche al mercato coperto di Udine, di Campagna Amica».

Per 3 volte a settimana (martedì pomeriggio, venerdì e sabato mattina) è possibile trovare anche nel capoluogo udinese a km 0 i prodotti genuini e biologici prodotti da Tomas in

campagna.

**E durante il lockdown? come si sono modificate le attività?**

«Come azienda agricola abbiamo lavorato sempre. Durante il lockdown preparavamo le spese già pronte con i prodotti da portare al mercato, dove il corriere le recapitava ai clienti. Anche qui in zona abbiamo effettuato il servizio di consegne a domicilio».

**Quali sono i progetti per il futuro?**

«Abbiamo un progetto per l'azienda vorremmo creare un laboratorio interno di trasformazione dei nostri prodotti. Vorremmo ampliare la nostra attività. Anche con la trasformazione interna di tutti i nostri prodotti sottovuoto e sott'olio».

L'azienda fa parte del Distretto di Economia

Solidale Friul di Mieç (www.des-mediofriuli.it), una rete che unisce diverse imprese

accumunate dalla sensibilità per la sostenibilità dell'intera filiera, dal grano, alla farina, alla pasta. E con il ricavo delle vendite, si raccolgono fondi per iniziative solidali per il territorio.

Il distretto mette in rete diverse aziende che si rispecchiano in valori comuni,

che vanno dalla valorizzazione dei negozi di vicinato, alla maggiore attenzione ai cibi sani e locali, dalla crescita della sostenibilità per i temi ambientali, alla riscoperta del gusto di cucinare.

Mara Bon



Tomas Lauzana

**LO SPACCIO DI PRODOTTI A SAN MARCO DI MERETO DI TOMBA È APERTO TUTTO I GIORNI. AL MERCATO COPERTO DI CAMPAGNA AMICA DI UDINE È PRESENTE TRE VOLTE A SETTIMANA**

GIOVANE IMPRENDITORE / PORDENONE

## CON OMAR E SIMONE LA CASA TORNA NUOVA

Passione e professionalità: è il binomio sotteso ai cinquant'anni di storia e consolidata esperienza nel settore delle ristrutturazioni che può vantare l'azienda Dolfo Srl, con sede, fino a settembre, in via Raffaello Sanzio 2 a Cordenons. Dopo l'estate, tutte le attività si

trasferiranno nella nuovissima sede, in via Nuova di Corva 11, a Pordenone. Il "trasloco", annuncia **Omar Dolfo**, 40enne geometra titolare dell'impresa dal 2008 insieme al fratello **Simone** (35 anni), maestro d'arte, avverrà in corrispondenza al lancio di un inedito brand, DiStile, che farà da cappello e da biglietto da visita ai numerosi servizi che l'azienda offre nell'ambito degli Interni.

«Pitture decorative e stucchi, carte da parati e cartongessi - spiega Omar - tutto ai massimi livelli di qualità, perché ci avvaliamo, da sempre e in qualsiasi ambito, di uno staff di professionisti decisamente qualificato».

Ed è proprio la qualità, sin dalle origini dell'azienda fondata da **Francesco**, padre di Omar e Simone, a rappresentare la migliore "business card" per Dolfo Srl, che dagli inizi si

occupa di imbiancature, rifacimenti facciate e coibentazioni per l'edilizia. «Non è un mistero che le nostre prestazioni corrispondono a un 'alto di gamma' nel settore - puntualizza l'imprenditore -, anche se ora, grazie al meccanismo dei bonus (dal 90% al 110%), la platea dei nostri potenziali clienti si è notevolmente ampliata».

Un "allargamento" che si è trasformato in un autentico "boom" del fatturato aziendale (sempre in crescita

nell'ultimo decennio), raddoppiato nel 2020, mentre per il 2021 le aspettative sono davvero importanti, «dato che pensiamo di poterlo quintuplicare».

Tra i punti di forza che hanno facilitato il notevole balzo in avanti, tempi di esecuzione rapi-

di e certi, lavorazioni sempre a regola d'arte e impiego di materiali e tecniche di lavorazione all'avanguardia, per un servizio completo che parte da un'accurata analisi dello stato di fatto, seguita da un'attenta progettazione e programmazione dell'intervento, fino al relativo sconto in fattura e cessione del credito finale. «Grazie

al nostro team, che conta 5 persone in ufficio, 8 dipendenti in produzione e circa 30 artigiani esperti e fidelizzati - afferma Omar, cresciuto in azienda, due master (in gestione e sviluppo PMI) nel curriculum - siamo in grado di rinnovare e riqualificare con grande efficienza condomini, abitazioni e ville private, edifici pubblici, edifici storici, capannoni aziendali, negozi e bar».

Una delle ultime realizzazioni di prestigio è un palazzo nel centro di Pordenone.

«Stiamo applicando la carta da parati all'esterno dell'edificio, e siamo tra i primi in Italia ad effettuare questo intervento», aggiunge l'imprenditore.

Nella futura sede di Pordenone sarà allestita una sala mostra da 400 mq, che ricrea le ambientazioni interne di un'abitazione, completa di sala da pranzo, soggiorno bagno, cucina, con tutte le applicazioni eseguite e agli arredi.

Alberto Rochira

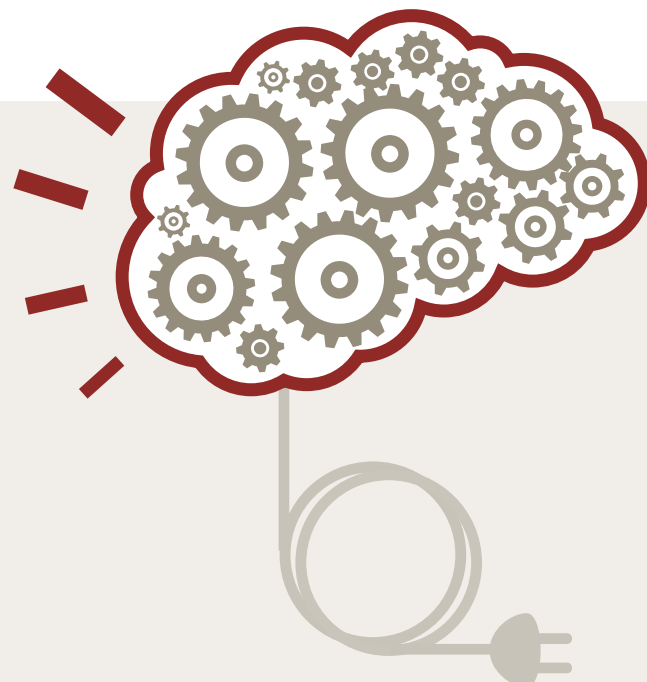


Omar e Simone Dolfo

**I PROGETTI DI DOLFO SRL, AZIENDA CHE SI PREPARA A LANCIARE UN INEDITO BRAND E A TRASFERIRSI NELLA NUOVA SEDE**

## 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

• Sede di Pordenone  
tel. 0434 381 247 / 258  
brevetti@pnud.camcom.it

Camera di Commercio  
Pordenone - Udine



DONNA IMPRENDITRICE / UDINE

## ALESSANDRA, LA MANAGER DEI MATRIMONI

Marketing e matrimoni: è questa l'accoppiata vincente di Le Petit O Weddings, l'azienda di wedding planner creata dall'udinese **Alessandra De Maio**, classe 1991, insieme al futuro



Alessandra De Maio

marito **Fabio Plaino**. «Mi sono laureata in relazioni pubbliche e specializzata in brand management a Milano: ho lavorato nel marketing di un'azienda friulana e nel tempo libero mi sono appassionata al settore del wedding tanto da aver organizzato il matrimonio di un'amica nel 2018. Poi, dopo un corso di specializzazione, ho aperto l'attività nel 2019 dedicandomi a tempo pieno con grande soddisfazione. Matrimoni e marketing, infatti, hanno molti

punti di contatto: richiedono strategia, organizzazione, capacità di gestione di persone e budget». Le Petit O, ovvero la piccola o, come il cerchio della fede nuziale, ha anche una sede ad Alnicco in cui c'è una zona salotto in cui incontrare gli sposi, il magazzino e anche il laboratorio grafico di cui si occupa

Fabio, insieme alla parte amministrativa e gestionale. «Amiamo definirci wedding manager: la formazione business-oriented, infatti, è fon-

damentale per gestire planning, tempi, costi e fornitori: non abbiamo un team unico, ma per ogni matrimonio scegliamo i professionisti in base alle caratteristiche degli sposi, alla loro

personalità e alle loro richieste. Lavoriamo e valorizziamo le competenze del nostro territorio, tutte persone giovani molto affini al nostro modo di lavorare: dal catering alla location, dai fiori alle torte, dalla musica alle luci: tutti condividiamo ambizioni, passione, amore per quello che facciamo».

Il 70% dei clienti sono friulani espatriati che rientrano in regione per il loro giorno più bello e che arrivano da Europa e anche da Usa, Cina,

Australia, Emirati Arabi. «Per la promozione ci affidiamo a Instagram ma è il passaparola a funzionare benissimo nel nostro mestiere:

veniamo scelti soprattutto da coppie tra i 25 e 35 anni, sposi sempre più attenti anche al lato sostenibile del matrimonio e quindi al recupero di allestimenti e fiori, all'utilizzo di carta riciclata, alla riduzione degli sprechi di cibo».

Francesca Gatti

**ALESSANDRA DE MAIO ASSIEME AL MARITO FABIO PLAINO GESTISCE "LE PETIT O WEDDINGS". I PROFESSIONISTI VENGONO SCELTI IN BASE ALLE CARATTERISTICHE DEGLI SPOSI**

DONNA IMPRENDITRICE / PORDENONE

## TENDOSTRUTTURE PER TUTTI I TIPI DI EVENTI

Dopo un 2020 funestato dall'ondata pandemica con un inevitabile calo del fatturato, i primi mesi del 2021 registrano un rialzo che rincuora l'azienda pordenonese Marcolin Covering srl, fondata nel



Federica Sartor

1968, operativa in tutto il Triveneto con 70 dipendenti. A guidare questa realtà che si occupa sia di coperture per veicoli industriali sia di noleggio e vendita di tendostrutture modulari è l'amministratrice delegata **Federica Sartor** che, laureata in Economia aziendale alla Ca' Foscari, annovera vent'anni di esperienza nell'azienda e si occupa della direzione strategica

insieme al socio **Luca Marcolin**. «Il noleggio e vendita di tendostrutture modulari rappresenta il settore fortemente penalizzato dai divieti di

assemblamento e dalle più generali norme di distanziamento sociale», fa sapere l'ad. I principali utilizzi di queste coperture, infatti, riguardano eventi privati e pubblici, manifestazioni, cerimonie, fiere: un comparto che ha visto una riduzione del fatturato di oltre il 60% a partire da febbraio (in concomitanza con l'annullamento dei festeg-

giamenti per il Carnevale) fino al termine del 2020. «L'azienda ha ricollocato solo in parte i prodotti nei segmenti di mercato di ospedali, scuole, fabbriche, ristorazione e palestre che

hanno richiesto, proprio a causa della pandemia, strutture per il triage, il distanziamento sociale e più in generale per il lavoro, lo studio e lo svago in sicurezza».

L'altro ramo del business, internazionale e core business, quello delle coperture per veicoli industriali, ha subito una battuta d'arresto solo fra fine marzo e maggio 2020 in concomitanza con il lockdown. L'ottimismo,

tornando al ramo-tendostrutture, si accresce anche grazie alla ripartenza in queste settimane di matrimoni, fiere, piccoli eventi

e manifestazioni. «Siamo felici che anche luoghi di culto siano stati allestiti con le nostre coperture e che clienti della ristorazione, prima abituati a coperture

solo permanenti, abbiano deciso anche quest'anno di installare per la stagione estiva le nostre coperture»

Irene Giurovich

**LA MARCOLIN COVERING SRL È OPERATIVA IN TUTTO IL TRIVENETO E SI OCCUPA ANCHE DI COPERTURE PER VEICOLI INDUSTRIALI**

IMPRENDITORE STRANIERO / UDINE

## COSMIN, IL POLLICE VERDE VENUTO DALLA ROMANIA

Quando i nostri sogni hanno le ali, prima o poi si realizzano. E così è stato per **Cosmin Baidac**, 39 anni, originario della città di Drobeta-Turnu Severin (in italiano Torre Severino) in Romania. Giunto in Italia sedici anni fa,



Cosmin Baidac

Baidac conta molti mestieri alle spalle, che gli hanno permesso di acquisire l'esperienza necessaria a mettersi in proprio come "manutentore del verde" e artigiano specializzato.

Oggi è un imprenditore e ha fondato la ditta individuale "We can do it", con sede a Udine, in via Baldasseria Media 165. Nella denominazione, "Possiamo farlo", è racchiusa una storia. «Ho iniziato l'attività un anno e mezzo fa - racconta

Cosmin - dopo aver accarezzato questo sogno per molto tempo e aver fatto diversi lavori in varie aziende: magazziniere, manutentore in una ditta di termoidraulica, giardiniere. Certo non è stato facile dare avvio a un'impresa poco prima che si verificasse la pandemia - ammette - e alcuni mesi sono stati molto duri, ma adesso le cose cominciano ad andare meglio e l'attività si sviluppa». Se i sogni volano, ebbene anche Baidac non è da meno: lo si può incontrare "in quota",

intento a potare i rami più alti di un grande albero in cima a una piattaforma aerea. Elmetto protettivo in testa, tuta e scarpe da lavoro, tutto nel rispetto delle norme di sicurezza. È un "manutentore del verde" con tanto di

attestato di qualificazione rilasciato dal Cefap di Codroipo (Centro regionale per l'educazione e la formazione agricola permanente), conseguito nel 2020, dopo un corso di oltre 200 ore.

Cosmin vanta abilità e competenze certificate in diversi ambiti: manutenzione del verde, parchi, parcheggi, bonifiche ambientali, ma anche trattamenti fitosanitari, diserbi, impianti irrigazione, lavori

in quota e, inoltre, piccoli lavori edili e idraulici, tinteggiature, riparazioni, piccoli scavi, demolizioni, sgomberi locali e pulizie generali.

«Il mio lavoro è la mia passione - conclude l'imprenditore - dunque sono reperibile anche nel weekend, se necessario». Baidac si può contattare anche via whatsapp al numero 3492115109 o tramite mail: baidaccosmin1981@libero.it. Perizia e affidabilità sono le sue parole d'ordine.

Alberto Rochira

**L'AZIENDA SI CHIAMA "WE CAN DO IT". IL SUO SOGNO DI MANUTENTORE DEL VERDE SI È AVVERATO**

IMPRENDITORE STRANIERO / PORDENONE

## XU, QUANDO LA SFIDA PARTE DA UN CAFFÈ

**Xu Zaihua**, giovane imprenditrice di origine cinese, ha aperto il suo Caffè agli archi a Cordenons (Pn) all'inizio del 2020.

Non ha remore nel definire la sua scelta "un disastro", dal punto di vista economico, vista la concomitanza con il periodo pandemico.

Tuttavia Xu non si perde d'animo e guarda all'estate con fiducia. Nella prossima stagione confida infatti di ottenere un miglioramento degli affari, contando di poter chiudere più tardi alla sera.

«A febbraio dello scorso anno ho aperto quella che è la mia prima attività. Fino a poco prima lavoravo come barista, l'ho fatto per circa 9 mesi poi ho deciso di mettermi in proprio, anche se in un momento davvero difficile. In ogni caso ho preso la licenza e ho iniziato. Non potevo di certo immaginare quello che

è successo. I primi mesi ho dovuto tenere chiuso, non sapevamo ancora come reagire. Con l'asporto ho deciso di partire solo da quest'anno, a gennaio» - racconta

Zaihua, con il tono di voce di chi non si perde d'animo e senza nessun particolare accento. L'Italia è infatti ormai il suo paese, dato che

ci vive da 11 anni. Parla un ottimo italiano, tuttavia deve ancora costruirsi una clientela che non diffidi di lei per le sue origini. «Ancora oggi gli affari sono altalenanti perché in un paese come Cordenons gli avventori sono

soprattutto persone anziane. Lo scorso anno, con l'inizio del Covid, c'era una forte diffidenza nei confronti dei cinesi. Poi le persone hanno iniziato ad avere paura in generale, per via dell'aumento dei contagi.

Questa situazione in realtà non si è ancora risolta e i pregiudizi

indubbiamente ci sono». Il Caffè agli archi continua comunque ad offrire il suo servizio. Lavora soprattutto come caffetteria ma serve anche vini in bottiglia locali. All'orizzonte non sembrano esserci grandi progetti per questa attività ma qualche piccola innovazione per attirare nuovi

clienti sta per essere messa in campo. «Ho pensato di iniziare a proporre dei cocktail, dato che prima o poi si attenterà il coprifuoco» - conclude l'imprenditrice.

Attualmente lavora da sola, sette giorni su sette.

Emanuela Masseria



Il Caffè agli archi a Cordenons



POSSIBILITÀ ANCHE DI ORGANIZZARE FESTE PER CERIMONIE

# SAPORI MEDITERRANEI A PREMARIACCO

ALL'OSTERIA ALLA CONTADINA SI GUSTA UNA CUCINA FRIULANA CON ACCENTO PUGLIESE  
NON SOLO FRICO E CJARSONS MA ANCHE ORECCHIETTE E POLPETTINE IN UMIDO

» MARCO BALLICO

C'è tanto Friuli, ma anche un po' di Puglia nella proposta dell'Osteria alla Contadina, trattoria di Premariacco gestita da due fratelli cuochi, **Nunzio e Giuseppe Di Giacomo**. «Siamo nati a Udine, ma da piccoli ci siamo trasferiti al Sud e abbiamo vissuto in Puglia, dove abbiamo scoperto i sapori mediterranei».

Figli d'arte – entrambi i genitori erano cuochi –, Nunzio e Giuseppe gestiscono da 25 anni un locale che ha oltre mezzo secolo di attività. «Atmosfera familiare, qualità e genuinità dei cibi», si legge nel sito e nella pagina Facebook che racconta l'entusiasmo della ripartenza dopo i lunghi mesi difficili della pandemia. «È naturalmente un bel momento – osserva Nunzio –, anche se pure durante le chiusure dovute alle misure anti contagio abbiamo comunque lavorato bene con l'asporto, grazie alla fedeltà della clientela».

## A GESTIRE IL LOCALE I DUE FRATELLI CUOCHI, NUNZIO E GIUSEPPE DI GIACOMO

*I piatti principali?* «Quelli tipici della cucina friulana: dal salame con l'aceto al frico, dall'orzo e fagioli alla frittatina con le erbe. E poi tanta carne: grigliate, galletti, selvaggina, costate». Nunzio non dimentica di sottolineare il prodotto fatto in casa: pasta, pane, dolci. E quindi, cjarsons "alla Contadina", tagliatelle con prosciutto crudo e asparagi verdi, ai funghi, al ragù di selvaggina o di oca, e pure con impasto con i mirtili, gnocchi con salsa alla lepre e ragù di cinghiale. E ancora, baccalà alla vicentina e trippe. Quanto ai dolci, ecco il tiramisù classico, le panne cotte, la crema catalana, le crostate, i tortini al cioccolato con crema al rum.

*E la Puglia?* «Ogni tanto proponiamo le orecchiette con cime di rapa, le polpettine in umido, i fondi con le acciughe. E il venerdì sera mettiamo in tavola qualche piatto di pesce: i calamari, pronti anche a pranzo, gli spaghetti ai frutti di mare, le insalate di seppia e polipo».

Il locale (per le prenotazioni del fine settimana 0432/729760) è climatizzato e molto ampio. Una novantina di coperti all'interno, 30-35 all'esterno. A pranzo è possibile usufruire del menù per operai, la sera spazio ad amici e famiglie. Non manca la possibilità di organizzare feste per cerimonie e matrimoni. «Come andiamo d'accordo tra fratelli in cucina? Io mi occupo dei primi e dei dolci, Giuseppe delle carni – spiega Nunzio –. C'è sintonia e piacere di continuare a fare un lavoro che ci piace».

NELLA FRAZIONE DI LAUZACCO

## RITORNO ALLE ORIGINI ALLA "FRASCA" DI PAVIA



Cosimo Marino e Antonia Barbato

È un bel ritorno al passato quello proposto dall'osteria con cucina "La Frasca" di Lauzacco di Pavia di Udine. Dopo parecchi mesi di chiusura il locale, assai apprezzato e conosciuto negli anni recenti dagli avventori occasionali e dai tanti turisti che

frequentano la statale per e da Grado, è stato appena riaperto da **Antonia Barbato** e dal marito **Cosimo Marino**. Una coppia di ristoratori con una esperienza ultradecennale nel settore e che ha messo un grande entusiasmo in questa nuova e coraggiosa avventura. «Abbiamo voluto riproporre la tipologia di locale "caratteristico", come era alle origini – dicono – mantenendo la convivialità di chi vuole semplicemente bere un buon bicchiere di vino in compagnia o vuole fermarsi a pranzo o a cena sapendo di trovare qui un'accoglienza friulana con tutte le sue sfumature». Infatti, il vino della casa è quello della Doc Friuli Grave (che si estende anche su questa fascia di pianura) e i salumi, i formaggi, gli oli e le birre artigianali hanno una origine fortemente orientata al territorio regionale. Lo stesso vale per la lista dei vini (delle Grave, dei Colli Orientali, del Collio) con uno sguardo più ampio per le bollicine (Prosecco, Ribolla gialla, Rose, Metodo Classico...). In cucina, a preparare le ricette dei menù stagionali (dove, tra gli ingredienti, c'è un po' di tutto tranne il pesce), c'è lo chef **Tarcisio Turloni** che ha una certa attenzione anche per le versioni vegane dei propri piatti. Il pane, i grissini, la pasta e i dolci sono fatti in casa. Il locale di ristoro ha mille sfaccettature di accoglienza con i suoi 150 coperti distribuiti in 5 spazi diversi, due giardini compresi. Dietro al banco si trovano quasi sempre Antonia e Cosimo, ma anche i loro 7-8 giovani collaboratori.

"La Frasca" è aperta tutti i giorni della settimana, mercoledì escluso, dalle ore 10.30 alle 23.00. Per informazioni e prenotazioni (sempre gradite), si può telefonare allo 0432 675150, oppure al 351 5534554 (info@lafrasca.com).

Adriano del Fabro

L'ORIGINALE INIZIATIVA

## CICLOTURISMO ISPIRATO ALLA BIRRA



Un itinerario ciclo-turistico ispirato dalla birra artigianale: è quello che hanno realizzato tre amici – **Michele Sambo**, la moglie **Luisa** e **Alceo Ballutto** – testandolo a giugno, e battezzandolo "Fvg Craft Beer Bike Tour".

L'iniziativa fa seguito quella dello scorso anno, il "Carnia Craft Beer Bike Tour", che aveva toccato cinque birrifici carnici – Casamatta a Enemonzo, Dimont ad Arta Terme, Bondai a Sutrio, Zahre a Sauris e Foglie d'Erba a Forni di Sopra – uniti da un percorso in mountain bike; e che questa volta, con l'idea di creare altri itinerari in Regione, ha coinvolto il confine est. I tre sono partiti da Cividale, al birrificio Forum Iulii; passando poi da Iulia a San Pietro al Natisone; al Birrificio Campestre a Corno di Rosazzo; poi nel goriziano con Antica Contea nel capoluogo e The Lure a Fogliano Redipuglia; e chiudendo a Buttrio da Borderline. Il tutto fermandosi anche ad ammirare le bellezze naturalistiche – il percorso era studiato per toccare i luoghi più significativi della Valli del Natisone e del Collio – e a conoscere altre aziende del territorio operanti nel settore alimentare.

«Erano i giorni del lockdown – ha raccontato Michele nel descrivere la nascita del primo tour – e, nella prospettiva di dover passare del tempo in casa o nelle vicinanze, mi sono chiesto che cosa fare per valorizzare il nostro territorio, spesso poco conosciuto anche da chi ci abita». Un'idea che ha dato soddisfazione ai tre ciclisti, è stata apprezzata dai birrai che li hanno accolti, ed è stata seguita sulla pagina Facebook da appassionati di birra e di ciclismo. «Siamo convinti che il connubio amici, bici, birra, territorio può far vivere emozioni in Fvg – aggiunge Michele dopo questo secondo tour –. Ora guardiamo oltre, lanciandoci in un progetto più ambizioso che svilupperemo in diverse edizioni». Ulteriori informazioni alla pagina Facebook FVG Craft Beer Bike Tour.

Chiara Andreola

ANCHE CONCERTI, TEATRI E LABORATORI DI ROBOTICA

# TRA FUTURO E DIVERTIMENTO

BILANCIO POSITIVO PER IL FESTIVAL DELLA RESILIENZA. PORDENONE AL CENTRO DEL DIBATTITO POLITICO, SOCIALE, ECONOMICO E CIVILE

Circa 400 spettatori hanno preso parte al primo evento di rilievo realizzato a Pordenone per sancire la ripartenza, progettare il futuro e divertirsi. Il bilancio del Festival della Resilienza organizzato da ConCentro - Azienda Speciale della Camera di Commercio di PN-UD e da Comune di Pordenone, chiude in positivo con la realizzazione di quattro eventi dedicati al confronto fra i protagonisti della vita civile e istituzionale della Città, quattro momenti musicali rivolti soprattutto ai giovani e con i giovani come protagonisti, due rappresentazioni di teatro di narrazione e varietà, sei laboratori di robotica rivolti a bambini e ragazzi, due spettacoli per rinfancarsi lo spirito con la comicità dei Papu.



Il confronto ha permesso di mettere in luce i temi del prossimo dibattito politico, sociale, economico e civile che Pordenone dovrà affrontare per rispondere sia alla situazione determinata dal Covid, sia alle sfide per rendere il proprio tessuto urbano sempre più inclusivo, innovativo, competitivo e sostenibile. Le risorse destinate dal PNNR e le modalità con cui definire la loro allocazione, hanno contraddistinto la discussione su NextGenerationUe, sulla situazione dei servizi sanitari, sociali ed educativi, sul disegno della Pordenone futura a partire dalle eccellenze in campo educativo e formativo della città – il vicepresidente della CCIAA di Pn-Ud **Michelangelo Agrusti** ha in questo senso annunciato l'istituzione a ottobre, sul territorio della Destra Tagliamento, di due nuovi ITS su vetro e legno – sul ruolo che dovrà avere in tutto questo il sistema della cultura che così tanto ha contribuito a determinare il riconoscimento di cui gode la città.

«Il Festival ha incarnato lo spirito del tempo – ha detto Agrusti -. Impegniamoci tutti al meglio per intercettare il desiderio di rinascita che è forte e percepibile tra la gente. Il Festival è stato un successo e l'indizio più che concreto di un nuovo inizio». **Silvano Pascolo**, amministratore unico di ConCentro, ha posto l'accento sulla sapiente alternanza ed equilibrio di programma complimentandosi con quanti hanno contribuito alla riuscita del Festival. «Un buon viatico per le prossime edizioni, credo che riproporlo sia un bene per la città» ha concluso.

## JUNIOR ACHIEVEMENT

### PREMI SPECIALI PER GLI STUDENTI UDINESI

Ben due progetti d'impresa delle scuole superiori del Fvg si erano aggiudicati un posto alla finale nazionale "Biz Factory" di Junior Achievement – Impresa in Azione, progetto coordinato e promosso per quanto attiene al nostro territorio dalla Camera di Commercio Pn-Ud. E il 3 giugno scorso le sorprese positive non sono mancate. Se la miglior impresa JA d'Italia è stata LandIn JA dell'ITIS G.B.B. Lucarelli di Benevento, i nostri ragazzi si sono comunque aggiudicati dei premi speciali. Innanzitutto il "Girls in STEM award" è stato consegnato da Fondazione Coca-Cola HBC Italia a 5 ragazze che hanno mostrato competenze nell'ambito delle materie scientifiche: tra esse, ben due al Fvg, con **Giulia Vallepulcini** e **Sara Brollo** dell'Istituto Zanon di Udine. Inoltre, nell'ambito del Leadership Award Alumni JA, consegnato a 3 studenti che si sono distinti per leadership, creatività e team working, qualità grazie alle quali sono riusciti a guidare il proprio team alla vittoria delle fiere regionali, uno dei tre è **Federico Beorchia**, studente dell'Istituto A. Malignani di Udine.

## FONDO DI PEREQUAZIONE

### UN PORTALE PER L'ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Il Registro nazionale per l'alternanza scuola-lavoro, punto d'incontro sul web tra i ragazzi che frequentano il triennio conclusivo di un istituto tecnico e di un liceo e le imprese italiane disponibili a offrire loro un periodo di apprendimento, è un ottimo strumento per accorciare i tempi dell'incontro tra la domanda e l'offerta. Il portale è [www.scuolalavoro.registroimprese.it](http://www.scuolalavoro.registroimprese.it) ed è stato realizzato dal sistema delle Camere di commercio e gestito da InfoCamere.

Spetta alle Camere di Commercio la tenuta del Registro nazionale per l'alternanza scuola-lavoro: il tema dell'orientamento e dell'alternanza è da tempo sotto la lente, tra le attività più sentite dal sistema camerale, che da oltre 10 anni è impegnato a favorire un dialogo proficuo tra mondo della scuola e sistema produttivo, colmando così una lacuna del mercato del lavoro. Tramite il portale web, il dialogo tra imprese e studenti è davvero a portata di mano, semplice, trasparente e a costo zero.

Nell'area aperta e liberamente consultabile del Registro possono iscriversi gratuitamente le imprese, gli enti pubblici e privati, le associazioni e i professionisti che vogliono investire sullo sviluppo educativo e professionale dei giovani, mettendo a disposizione percorsi di "stage" nelle proprie strutture. Per ciascuna impresa, ente o professionista, il Registro riporta il numero massimo degli studenti ospitabili, i periodi dell'anno in cui è possibile svolgere l'attività di alternanza e i PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) offerti.

D'intesa con il Ministero del Lavoro e con il Ministero dell'Istruzione, infatti, nell'area aperta e consultabile del Registro nazionale per l'alternanza scuola-lavoro, le imprese possono segnalare la propria disponibilità a ospitare gli studenti anche in apprendistato (di primo livello), destinato ai giovani dai 15 ai 25 anni che intendano acquisire una qualifica o un diploma professionale, un diploma di istruzione secondaria superiore o il certificato di specializzazione tecnica superiore.

Tramite il sito, gli istituti scolastici – cui spetta per legge provvedere alla copertura assicurativa degli allievi in alternanza – potranno trovare tutte le informazioni necessarie per stipulare le apposite convenzioni con le imprese e gli enti pubblici e privati disponibili a ospitare i giovani.

## FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ

**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**  
Azienda Speciale ConCentro  
tel. 0434 381602  
[formazione@pn.camcom.it](mailto:formazione@pn.camcom.it)  
[www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it)

**UDINE**  
I.TER Società consortile a r.l.  
tel. 0432 273245  
[ricercaeformazione@pnud.camcom.it](mailto:ricercaeformazione@pnud.camcom.it)  
[www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it)  
facebook: @cciaaudformazione

**ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!**

### CORSI FINANZIATI PSR

online



#### E-COMMERCE, WEB MARKETING E SOCIAL MEDIA MARKETING

Data: autunno 2021 Durata: 40 ore

#### LE RETI TERRITORIALI PER LO SVILUPPO LOCALE

Data: autunno 2021 Durata: 24 ore

#### MARKETING TERRITORIALE

Data: autunno 2021 Durata: 24 ore

### PREMIO STORIE DI ALTERNANZA 2021

La Camera di commercio Pordenone-Udine aderisce al "Premio Storie di alternanza", un'iniziativa promossa da Unioncamere e dalle Camere di commercio italiane con l'obiettivo di valorizzare e dare visibilità ai racconti dei progetti di alternanza scuola lavoro realizzati con il contributo di docenti e con la collaborazione dei tutor esterni/aziendali.

La presentazione delle domande è possibile fino all'8 ottobre 2021 (ore 17:00)

### CORSI GRATUITI PER IMPRESE online

#### COSA CI HA INSEGNATO LA PANDEMIA SULLA SICUREZZA DEI DATI

Data: 29 giugno 2021 (15:30- 17:30), online  
Durata: 2 ore  
Docente: Dario Tion

#### NEUROMARKETING PER LA CREAZIONE DI CONTENUTI PROMOZIONALI

Data: 06 e 08 luglio 2021 (14:30- 17:30), online  
Durata: 6 ore  
Docente: vari

#### SCRITTURA PER I SOCIAL MEDIA

Data: 13 luglio 2021 (14:30- 16:30), online  
Durata: 2 ore  
Docente: Fosca Pozzar Colinassi

#### STORYTELLING CON LE IMMAGINI

Data: 20 luglio 2021 (14:30- 16:30), online  
Durata: 2 ore  
Docente: Fosca Pozzar Colinassi

SUMMIT IN CCIAA

## FVG E CARINZIA INCONTRO PER VALERE DI PIÙ IN EUROPA

Rafforzare le relazioni transfrontaliere per gestire in modo più efficace la ripartenza economica post-Covid, lavorando su progetti comuni in particolare in materia di turismo, di formazione e il lavoro dei giovani e di digitalizzazione delle imprese. Questi i temi principali al centro dell'incontro bilaterale ospitato agli inizi di giugno dal presidente della Camera di Commercio di Pordenone-Udine **Giovanni Da Pozzo** con il presidente della Camera della Carinzia **Jürgen Mandl**, in visita in Veneto e nella nostra regione accompagnato dal direttore **Meinrad Höfner** e da **Matteo Zen**, direttore dell'ufficio camerale carinziano a Padova.



«Su questi e altri temi di interesse comune – ha anticipato il presidente Da Pozzo – ho avuto la disponibilità dell'assessore regionale alle attività produttive **Sergio Bini** per un incontro, assieme anche al suo omologo carinziano, per sviluppare insieme alcune concrete linee d'azione». Un'idea subito accolta con favore

dalla delegazione austriaca, che ha evidenziato l'importanza di far valere di più, a livello europeo, le progettualità integrate di aree contermini, poiché possono portare a risultati più efficaci, garantiti proprio partendo dalla vicinanza geografica e da linee strategiche che necessariamente trovino confronti proficui e importanti raccordi.

Tra queste, i presenti hanno evidenziato, in particolare, gli investimenti nella logistica e nei trasporti, ma anche i progetti di scambio, formazione e lavoro per i giovani, magari individuando comparti in cui il mercato via via richiede più personale e professionalità, di qua e di là dal confine.

Tra le priorità evidenziate all'incontro, utile anche come avvicinamento alla Conferenza dei presidenti della Nuova Alpe Adria, network nel cui ambito si è realizzata la visita della delegazione austriaca, anche il potenziamento comune degli investimenti in ricerca e sviluppo (in Carinzia molto cospicui e su cui stanno puntando con decisione) e in particolare il ruolo sempre più importante degli enti camerale nell'accompagnamento delle pmi verso la digitalizzazione – nonché verso la predisposizione di sempre maggiori servizi digitali e online da parte delle Camere, per ridurre tempi, burocrazia e costi a carico delle imprese.

IL TERMINE PER PRESENTARE LA DOMANDA

# BANDO COVID, C'È TEMPO FINO A SETTEMBRE

I VOUCHER SERVONO PER FAR FRONTE AGLI ONERI SOSTENUTI PER OTTENERE FINANZIAMENTI CONCESSI DA BANCHE E INTERMEDIARI FINANZIARI

È ancora attivo e si chiuderà il 30 settembre il termine per le imprese che vogliono presentare domanda per ottenere i piccoli contributi del nuovo bando "Covid" varato dalla Camera di Commercio di Pordenone-Udine. Il bando consiste in voucher di contributi per le imprese del territorio dei settori produttivi danneggiati dall'emergenza e serviranno a far fronte agli oneri che gli imprenditori hanno sostenuto e sostengono per ottenere finanziamenti concessi da banche e da altri intermediari finanziari, a far data dal 1 novembre 2020 e fino al 30 settembre 2021 e comunque prima della presentazione della domanda.

Il bando, lo si ricorda, ha un plafond complessivo di 150 mila euro ed è valido per le aziende iscritte nei registri imprese di Pordenone e Udine dei settori specificamente indicati dal bando – che ricalcano quelli indicati per i ristori dalla Regione.

Non sarà richiesta alle imprese che fanno domanda 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 tramite due voucher di diverso importo: un voucher A di 500 euro massimo erogabile per singola impresa per i finanziamenti inferiori o pari a 15 mila euro oppure un voucher B di mille euro massimo erogabile a impresa per i finanziamenti superiori a 15 mila euro.

Ogni impresa potrà fare al massimo una domanda e il contributo concesso è cumulabile con altre agevolazioni di fonte pubblica.

I termini, come detto, prevedono la chiusura del bando il 30 settembre 2021.

«Questo nostro nuovo bando – spiega il presidente Cciao **Giovanni Da Pozzo** – vuole essere un ulteriore piccolo aiuto che la Camera di Commercio rivolge alle imprese maggiormente in sofferenza in questo periodo complesso. Siamo riusciti a mettere in campo questo pacchetto di risorse aggiuntive grazie a risparmi realizzati

**PREVISTI UN CONTRIBUTO DI 500 EURO MASSIMO EROGABILE PER I FINANZIAMENTI INFERIORI O PARI A 15 MILA EURO O UN VOUCHER DI 1000 EURO PER I FINANZIAMENTI SUPERIORI A 15 MILA EURO**

dal nostro ente in quest'anno di pandemia, che si vanno ad aggiungere dunque a quelle già messe a disposizione per il primo bando attivato lo scorso anno, immediatamente dopo le prime chiusure del 2020».

Tutte le informazioni di dettaglio, il bando e la modulistica sono pubblicati e scaricabili dal sito della Camera di Commercio Pn-Ud, [www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it).



## OPPORTUNITÀ PER L'ESTERO

LUGLIO	<b>LA SOSTENIBILITÀ INTEGRATA NELLE STRATEGIE OPERATIVE DEL TURISMO POST COVID-19</b> 01 luglio 2021   online   Altro (Turismo)
	<b>(UD) PROGETTO OUTGOING: WEBINAR E B2B ON LINE</b> 01 luglio - 31 ottobre 2021   online   RUSSIA, GIAPPONE, CANADA   Food&Wine (Escluso vitivinicolo), Altro (Cosmesi)
	<b>(PN) SVIZZERA AGROALIMENTARE. CHECK-UP INDIVIDUALI</b> 07-12 luglio 2021   online   Food&Wine
	<b>EXPORT 45 - PMI: COME CREARE STRATEGIE DI ESPANSIONE GLOBALE SU AMAZON</b> 08 luglio 2021   webinar   Food&Wine, Arredo Design, Altro
	<b>DIGITAL INBUYER - WINE&amp;SPIRITS E FOOD</b> 13-15 luglio 2021   online   Food&Wine (Vitivinicolo e Distillerie)
	<b>EXPORT E PLASTIC TAX: LA NUOVA IMPOSTA SUI CONTENITORI IN PLASTICA MONOUSO</b> 14 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
	<b>ASPETTI TECNOLOGICI PER UNA EXPORT SMART FACTORY</b> 22 settembre 2021   webinar   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	<b>RIPARTIRE IN DIGITALE   FOCUS EMIRATI ARABI UNITI: OPPORTUNITÀ DI BUSINESS E SCENARI DIGITALI PER IL MADE IN ITALY</b> 24 settembre 2021   webinar   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	<b>RIPARTIRE IN DIGITALE   FOCUS CANADA: OPPORTUNITÀ DI BUSINESS E SCENARI DIGITALI PER IL MADE IN ITALY</b> 28 settembre 2021   webinar   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	<b>ASPETTI GIURIDICO-LEGALI PER LA GESTIONE DI UNA EXPORT SMART FACTORY</b> 29 settembre 2021   webinar   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
OTTOBRE	<b>L'EXPORT DEL VINO ITALIANO E IL RUOLO DELLE ACCISE</b> 05 ottobre 2021   webinar   Food&Wine

### 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!**

CONFAPI FVG

## SOCIETÀ DI COMODO "NORMATIVA DA RIVEDERE"

Confapi FVG ha promosso per il tramite della propria Confederazione nazionale una revisione della normativa sulle società di comodo, poiché risulta talmente penalizzante da rischiare di far chiudere centinaia di società immobiliari.

In sé la normativa sulle società di comodo, prevista dalla legge 724/94, presuppone un'instestazione fittizia a una società di beni, come ad esempio immobili, auto di lusso o imbarcazioni, con un utilizzo diretto degli stessi da parte dei soci o familiari a scopo di godimento personale. Per il legislatore il comportamento è elusivo perché i beni vengono assoggettati ad un regime d'impresa, anche se di fatto manca un'attività imprenditoriale.

La norma vuole disincentivare la costituzione di società di questo tipo con delle penalizzazioni, come la presunzione di un reddito minimo parametrato ai valori iscritti nell'attivo dello stato patrimoniale, un limitato utilizzo dei crediti Iva, una maggiorazione dell'aliquota Ires e un limitato utilizzo delle perdite.

Per Confapi Fvg invece, molte di queste società perseguono finalità diverse e sono state costituite per facilitare e razionalizzare la gestione degli assets aziendali.

Si tratta di società immobiliari nelle quali vengono fatti confluire gli immobili che sono locati a una o più società riconducibili allo stesso soggetto economico. Queste ultime pagano gli affitti all'immobiliare garantendo l'equilibrio economico e finanziario di quest'ultima. L'obiettivo è solo la tutela degli assets aziendali e prescinde da ogni valutazione tributaria.

Negli ultimi anni, per la crisi economica prima e per la pandemia poi, le società operative o hanno chiesto una significativa riduzione dei canoni di locazione alla immobiliare o addirittura non hanno pagato alla stessa alcun canone. Circostranza questa che fa ben comprendere che anche queste società sono soggette al rischio d'impresa. È la contrazione delle entrate che ha fatto scivolare queste imprese nella normativa delle società di comodo la quale pretende, in via presuntiva, una redditività degli immobili pari al 6%, valore attualmente irraggiungibile.

Inoltre negli ultimi anni gli immobili hanno perso valore, contrazione che normalmente non viene rilevata nei bilanci. Situazione questa che in caso di vendita porta a registrare significative perdite che diventano irrecuperabili.

Dal quadro descritto si può capire che l'assetto delle immobiliari, soprattutto quelle legate al settore manifatturiero, ha una giustificazione economica che il legislatore dovrebbe tutelare e non derubricare a scelta elusiva, finalizzata all'ottenimento di un vantaggio fiscale che non c'è.

enterprise  
europe  
network

### SELL OR BUY giugno 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. BELGIO

Società di ingegneria belga che realizza linee di produzione per l'industria del riciclo, cerca produttori di specifici fusti in acciaio per instaurare partnership duratura.  
(BRBE20210422001 - Giu.21)

#### 2. OLANDA

Azienda specializzata da 40 anni nella produzione di soluzioni di imballaggio flessibili per brand locali e internazionali cerca un produttore di imballaggi in carta 100% riciclabile con finestra trasparente.  
(BRNL20210517001 - Giu.21)

#### 3. ROMANIA

Distributore all'ingrosso di legname, materiali da costruzione e attrezzature sanitarie necessita di materiali da costruzione pesanti per ampliare la linea di prodotti tramite accordi di distribuzione.  
(BRRO20210514001 - Giu. 21)

#### 4. KOSOVO

Società offre servizi di distribuzione in Kosovo per svariati settori: prodotti pulizia, prodotti Horeca, prodotti alimentari. L'azienda fornisce inoltre servizi di vendita e imballaggio.  
(BRXK20210527001 - Giu.21)

#### 5. GERMANIA

Agenzia di vendita offre servizi commerciali e di distribuzione per settore chimico, farmaceutico e ingegneria.  
(BRDE20200311001 - Giu.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 Conentro

tel. +39 0434 381250-609 - [internazionalizzazione.pn@pnud.camcom.it](mailto:internazionalizzazione.pn@pnud.camcom.it)

Per le imprese della provincia di Udine: I.TER

tel. +39 0432 273531-537 - [promozione.ud@pnud.camcom.it](mailto:promozione.ud@pnud.camcom.it)

ALTO LIVENZA

## VISITE ALLE SOCIETÀ AGRICOLE

Una serie di visite esperienziali alla scoperta dei prodotti dell'Alto Livenza in alcune società agricole top del territorio. Si tratta di un progetto sviluppato tra i Comuni d'area e ConCentro, l'azienda speciale della Camera di Commercio di Pordenone-Udine - grazie alla quale alcune aziende, selezionate per caratteristiche specifiche tra quelle che avevano aderito a una manifestazione d'interesse promossa dagli Enti locali all'interno di un bando regionale, ospiteranno un tour esclusivo.

**Porte aperte per cinque sabati anche in luglio e settembre.** L'iniziativa è organizzata in collaborazione con Montagna Leader e i Comuni di Aviano, Budoia, Caneva e Polcenigo. Le aziende sono: Azienda Agricola San Gregorio di Massimo Cipolat (Aviano), ORTOGOLOSO di Società Agricola I GRANI (Budoia), Borgo San Gabriele - Prosecco DOC- Cantina e Vigneto (Caneva), Buonit Srl (Caneva), Consorzio per la tutela e valorizzazione del Figo Moro da Caneva (Caneva), Rive Col De Fer Di Carli Alessia & C. (Caneva), Valscura Birrifico Artigianale (Sarone di Caneva), Patrick Rovedo Saponi Dimenticati (Fanna), Luppulo Verde (San Giovanni di Polcenigo), Azienda Agricola Pradarin (Polcenigo), Caseificio dalle Celant (Polcenigo), Società Agricola Re Caprone S.S (Polcenigo), Società Agricola La Luna E I Falò (Polcenigo).

**La partecipazione è gratuita ma è necessario prenotarsi, i posti sono limitati. Tel. 0434.381607 381630, mail: [ufficiopromozione.pn@pnud.camcom.it](mailto:ufficiopromozione.pn@pnud.camcom.it)**

REGISTRO IMPRESE

## SARI, IL NUOVO STRUMENTO ONLINE

La Cciao Pn-Ud mette a disposizione, da domani un nuovo strumento online, il **Sari - Supporto Specialistico Registro Imprese**. Si potrà accedere, gratuitamente e in autonomia, a tutte le informazioni per predisporre pratiche telematiche tramite la casella per ricerche guidate o inviare quesiti scritti attraverso un web form o ancora prenotare un appuntamento telefonico. Il sistema comprenderà la Guida interattiva agli adempimenti societari completata da approfondimenti guidati per la compilazione delle pratiche e saranno introdotte nuove schede dedicate agli ulteriori adempimenti per le attività economiche, le imprese individuali e le attività regolamentate.

Le schede saranno facilmente consultabili tramite ricerca per parola chiave o navigando tra le categorie e si potranno leggere le notizie in evidenza o scaricare i modelli utili per le pratiche.

Il servizio sarà accessibile dal sito camerale [www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it) da qualsiasi device.

### 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

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

Domande fino al 30 settembre 2021

#### I LUNEDÌ DEL DIGITALE

Incontri ed esempi pratici per capire come accedere ai siti della Pubblica Amministrazione e come scaricare gratuitamente i documenti della tua impresa.

#### 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 luglio 2021 (dopo le ore 13:00)

#### SERVIZIO VI.VI.FIR

Vidimazione virtuale dei formulari per Identificazione dei Rifiuti trasportati

### ATTENZIONE ALLE TRUFFE

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

### SARI - SUPPORTO SPECIALISTICO REGISTRO IMPRESE ON LINE

Avvio del servizio dal 30 giugno 2021

## 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!**

