



## È TORNATA LA VOGLIA DI COMPRARE CASA

Pag. 6 e 7



## IL PODCAST CHE RACCONTA I TESORI DELL'UNESCO

Pag. 14



## PROTOCOLLO D'INTESA CON LA VOJVODINA

Pag. 15





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:**

Altrementi ADV / Udine

**Stampa:**

Finegil Editoriale Spa Divisione Nord-Est

**Fotoservizi:**

Foto immagini di Gianpaolo Scognamiglio

**Archivio:**

C.C.I.A.A – Diego Petrusi Foto



UPEconomia in formato digitale!

## SOMMARIO



### OPEN DIALOGUES pagine 3, 4 e 5

UDINE E IL FVG AL CENTRO DEL DIBATTITO INTERNAZIONALE PAG. 3

«NECESSARIA UN'ALLEANZA TRA PAESI DEMOCRATICI» PAG. 3

«ANCHE IN MEZZO ALLE TEMPESTE CI SONO OPPORTUNITÀ» PAG. 3

UNA RISPOSTA COMUNE AI NUOVI INTERROGATIVI PAG. 4

«L'UE DEVE RECUPERARE UNITÀ DI INTENTI» PAG. 4

DAI PROBLEMI DELLA LOCOMOTIVA TEDESCA AL NODO DELLE PRESIDENZIALI AMERICANE PAG. 4



### IL MERCATO IMMOBILIARE pagine 6 e 7

È TORNATA LA VOGLIA DI COMPRARE CASA PAG. 6

QUASI UNO SU DUE HA RICHIESTO I BONUS PAG. 6

TASSI E CALO DEMOGRAFICO SONO I TASTI DOLENTI PAG. 7

L'AUMENTO DEI PREZZI DEI MATERIALI HA INCISO SULLE RISTRUTTURAZIONI PAG. 7

EFFICIENZA ENERGETICA, UNA SVOLTA ETICA PAG. 7



### LE IMPRESE DEL MESE pagine 8, 9, 10 e 11



### GLI IMPRENDITORI DEL MESE pagina 12

SUSTAINABILITY MANAGER, AL VIA IL CORSO ALLA LEF PAG. 12

CONFIDI FRIULI PROTAGONISTA DELLE GARANZIE SUL FRIE PAG. 12

ACCESSO AL CREDITO, NUOVA CONVENZIONE PAG. 12



### GLI ASSAGGI DEL MESE pagina 13



### CAMERA DI COMMERCIO pagine 14, 15 e 16

IL PODCAST CHE RACCONTA I TESORI DELL'UNESCO PAG. 14

DAL CORSO IN CCIAA ALL'ASSISTENZA DOMICILIARE MOBILE PAG. 14

PROTOCOLLO D'INTESA CON LA VOJVODINA PAG. 14

UN PASSO AVANTI NELLA PARTNERSHIP INDUSTRIALE CON I BALCANI PAG. 14

LA TESSERA DIGITALE CARBURANTI, COME ATTIVARLA PAG. 16

LA FATTURA TAX FREE PAG. 16

CTU E PERITI, ISCRIZIONI SOLO ONLINE PAG. 16

CERCASI GESTORI DI SALA ESPERTI IN MARKETING PAG. 16

IN COLLABORAZIONE CON THE EUROPEAN HOUSE-AMBROSETTI

## UDINE E IL FVG AL CENTRO DEL DIBATTITO INTERNAZIONALE

TORNA IL 7 E 8 MARZO IL FORUM. IL PRESIDENTE DELLA CCIAA DA POZZO: «FONDAMENTALE SAPER CONOSCERE MODELLI ECONOMICI CHE POSSONO ESSERE REPLICABILI»

» ANTONELLA LANFRIT

La seconda edizione era già insita nella prima, di successo, che si è celebrata l'anno scorso, perché «c'era la consapevolezza di avviare un percorso connesso con l'apertura della Camera di Commercio a orizzonti che superano la regione ed anche extra nazionali. Un approccio già intrapreso con Future Forum, in uno scenario globale in costante mutazione».

Il presidente della Camera di Commercio Pordenone Udine, **Giovanni Da Pozzo**, sintetizza così la proposta strutturata e d'attualità rappresentata dagli Open Dialogues for the Future, l'evento che animerà l'intera città di Udine giovedì 7 e venerdì 8 marzo con esperti, accademici, leader d'impresa e responsabili istituzionali internazionali e del territorio per promuovere una migliore comprensione di una serie di eventi che rendono il 2024 un anno cruciale.

Organizzato dall'ente camerale in collaborazione con The European House-Ambrosetti, l'appuntamento approfondirà nella prima giornata gli scenari geopolitici e geo-economici a livello mondiale, riflettendo sul ruolo dell'Europa in tale contesto e sul binomio Italia-Germania. Nella seconda giornata il focus sarà sugli Usa e il mondo atlantico.

«L'idea di fondo è quella di poter conoscere l'andamento dei settori economici a livello internazionale che abbiano delle somiglianze con il nostro mondo, per acquisire modelli che possano essere replicabili», spiega il presidente Da Pozzo. Già nel corso della prima edizione, prosegue, «avevamo preso consapevolezza che la pandemia da Covid ha accelerato un mutamento delle relazioni internazionali, confermato dai cambiamenti dei rapporti geopolitici che si sono determinati, per esempio a seguito della crisi energetica. Ora – aggiunge il presidente della Camera di commercio friulana – è sempre più chiara la consapevolezza che ciò che accade a livello geopolitico e su scala globale – soprattutto lo sviluppo dei rapporti tra Usa, Russia e Cina – incide anche sulle micro realtà come quella regionale».



Il Presidente della Cciao Pn-Ud, Giovanni Da Pozzo

Questo progetto di conoscenza e confronto che la Camera di Commercio ha tradotto negli Open Dialogues for the Future «ha subito trovato un grande consenso e in molti si sono ben inseriti in questo percorso. La qualità della partecipazione che abbiamo avuto nel corso della prima edizione, e che si preannuncia anche in questa, è la conferma che – sottolinea Da Pozzo – siamo sulla strada

giusta. Del resto, i temi che sviluppiamo forniscono costantemente i titoli alle prime notizie del giorno».

Nuovi scenari geopolitici e impatti socio-economici sono stati determinati a Nord-Est dalla guerra ucraina e a Sud dalle vicende mediorientali espansive al canale di Suez. «La partecipazione di importanti attori internazionali ci consentirà di analizzare ciò che sta accadendo e comprendere anche le possibili conseguenze». Altrettanto importante, sottolinea Da Pozzo, la partecipazione di nomi del Friuli Venezia Giulia, «segno di un territorio geniale, che ha saputo intercettare i cambiamenti e attraversarli in modo costruttivo». Il forum, che ha la collaborazione di Regione, Comune di Udine e, confermata, quella della Fondazione Friuli, riserverà uno spazio alla Youth Leadership e alla promozione della crescita dei giovani per costruire la propria leadership futura.

Un tema che si connette all'approccio che hanno gli imprenditori di fronte a scenari così complessi come quelli attuali. Pessimisti o necessariamente ottimisti? «Gli imprenditori sono realisti – conclude il presidente Da Pozzo – e affrontano la realtà con pragmatismo».

IL DIRETTORE SCIENTIFICO, FEDERICO RAMPINI

## «ANCHE IN MEZZO ALLE TEMPESTE CI SONO OPPORTUNITÀ»

IL FVG DEVE UTILIZZARE LA SUA PROIEZIONE SUL MEDITERRANEO DOVE EMERGONO NUOVI POLI DI SVILUPPO

**Siamo a pochi giorni dalla due giorni di Open Dialogues. Quali gli obiettivi e le novità di questa seconda edizione?**

«Aiutare le imprese, le istituzioni, la società civile e in particolare i giovani, a orientarsi in un mondo instabile e turbolento. Dare dei punti di riferimento, delle chiavi di lettura per decifrare la geopolitica e la geo-economia. Con la speranza che oltre ai conflitti, alle tensioni, alle guerre, si riescano a individuare anche delle opportunità. Ce ne sono sempre, anche in mezzo alle tempeste».

**Com'è iniziato il 2024 sul fronte internazionale?**

«Malissimo. L'aggressione militare della Russia in Ucraina continua a mietere vittime innocenti. La morte di Alexei Navalny ha aggiunto un tocco sinistro alla storia criminale di Vladimir Putin. Anche a Gaza c'è una tragedia umanitaria, in questo caso scatenata dalla strage di civili perpetrata da Hamas, e le vie di una soluzione negoziale sono tutte in salita. In Estremo Oriente, più di Taiwan in questo momento mi preoccupa l'agitarsi guerrafondaio della Corea del Nord. Un filo comune mi sembra legghi questi conflitti: il declino dell'influenza americana eccita gli appetiti di rivali e antagonisti».

**Due mesi fa lei non esclude sorprese rispetto al duello annunciato Trump-Biden. Com'è la situazione?**

«Né la senescenza di Biden né i problemi giudiziari di Trump finora hanno fatto emergere alternative praticabili. "Un deficiente contro un delinquente", la battuta provocatoria con cui sintetizzo il quadro, rispecchia il modo in cui le due Americhe giudicano ciascuna il candidato dell'altra. È uno spettacolo deprimente. Tanto più che questa coppia di candidati non riflette né una società americana molto giovane, né un'economia che resta la più dinamica del mondo».

**Quali occasioni può cogliere in questo contesto il Fvg?**

«Il Fvg deve attrezzarsi a sfruttare tutte le opportunità di reindustrializzazione. Il tema delle ritalizzazioni produttive che avevamo sollevato un anno fa, è più valido che mai. Dagli Stati Uniti al Messico all'India, molti paesi stanno attirando gli investimenti di aziende che vogliono ridurre il rischio-Cina. Il Fvg deve anche utilizzare la sua proiezione sul Mediterraneo dove emergono nuovi poli di sviluppo: malgrado la tragedia di Gaza, la regione che comprende Arabia Saudita, Emirati, Qatar è in effervescenza, con progetti di modernizzazione che interpellano le nostre aziende. Resta vero quel che notavamo un anno fa, il mercato trainante per l'export del Fvg è sempre euro-atlantico, e questo deve continuare a guidare le nostre scelte di politica estera. Su tutt'altro terreno, bisogna uscire da una visione caricaturale dell'intelligenza artificiale e approfondire le potenzialità che questa rivoluzione tecnologica offre alle imprese».

**In che modo Open Dialogues aiuterà imprese e istituzioni a decifrare la geopolitica?**

«Avremo anche quest'anno esperti al massimo livello e con una vasta apertura internazionale. Parleremo dell'ordine o disordine globale, degli scenari economici, del ruolo dell'Europa, della crisi del modello tedesco, delle elezioni americane. Concluderemo con grandi imprenditori che parleranno di leadership e innovazione rivolgendosi in particolare ai giovani».



Federico Rampini

Marco Ballico

IL VICEPRESIDENTE DELLA CCIAA

## «NECESSARIA UN'ALLEANZA TRA PAESI DEMOCRATICI»

La guerra in Ucraina prima e quella in Medio Oriente ora hanno reso evidenti le tensioni che sono capaci di generare nuovi scenari geopolitici e conseguenti impatti economici, senza poter escludere una divisione prepotente delle forze in campo. «Si pensi, per esempio, ai Paesi cosiddetti "emergenti" che vorrebbero arrivare a sostituire il dollaro come moneta di riferimento per gli scambi internazionali; e poi le azioni di Russia e Cina con, in mezzo, la fragilità della Ue e delle sue dipendenze, energetica e tecnologica».

**Michelangelo Agrusti**, vicepresidente della Camera di Commercio di Pordenone Udine, arriva all'appuntamento con gli Open Dialogues for the Future avendo ben chiara la complessità che si presenta oggi davanti agli imprenditori che devono fare impresa sul loro territorio mantenendo uno sguardo aperto sul mondo.

Le sfide più evidenti e

anche impegnative sono

quelle legate «a nuove

traiettorie economiche e a

nuovi rapporti industriali»,

spiega, come di fatto

ha innescato il conflitto

russo-ucraino. «L'Italia,

e la Germania ancor di

più, si è trovata a dover

pagare dazio per essere

dipendente dal gas

russo. La rapida capacità

di creare alternative a

questo legame – prosegue

– ha fatto sì che l'Italia in

un anno e mezzo abbia

diminuito tale dipendenza

in modo importante, in

virtù degli accordi con i

Paesi del Nord Africa e di

altre soluzioni». Tuttavia,

osserva Agrusti, quella

energetica non è l'unica

dipendenza da interrompere.

«È altrettanto determinante

la dipendenza

tecnologica che si ha nei

confronti della Cina»,

sottolinea, citando

tra l'altro la parte del leone

che i cinesi stanno avendo

nella

produzione di auto elettriche.

Con questo mondo in

profonda trasformazione,

diventa determinante

nell'analisi del vicepresidente

una domanda e, cioè,

«come poter costruire un'

alleanza coesa all'interno

dell'area della

democrazia, al fine di

stringere relazioni

internazionali con i Paesi

che si riconoscono in

comuni radici democratiche,

come il Nord

America e alcuni Paesi del

Sud America, il Giappone,

l'Australia,

l'Europa». Un'opzione

che dividerà il mondo in

due, ma che Agrusti

considera «una divisione

non più per essere

schierati su uno

scacchiere di guerra,

ma per avere rapporti

commerciali, e non

solo, più stretti e

convenienti tra realtà

democratiche».



Michelangelo Agrusti

«È ALTRETTANTO DETERMINANTE INTERROMPERE LA DIPENDENZA TECNOLOGICA, DOPO QUELLA ENERGETICA»

Il vicepresidente guarda con realismo anche a un, auspicabile e prossimo, post guerra in Ucraina. «Dobbiamo essere consapevoli che il mondo non sarà più come prima. Ancor di più se lasciassimo quel Paese a se stesso, perché vorrebbe dire che la fame di conquista della Russia diventerebbe inarrestabile. Un ennesimo segnale di questo rischio arriva dalle minacce russe di questi giorni nei confronti della premier estone». Inoltre, prosegue, «stiamo assistendo ad un'alleanza, fino ad ora impensabile, fra sunniti e sciiti in Medio Oriente. Un'operazione chiaramente antioccidentale e non solo anti Israele, posto che proprio questo Stato lì è l'avamposto della democrazia occidentale».

Quanto allo sviluppo del binomio Italia-Germania, a seguito dell'importante rallentamento dell'economia tedesca, Agrusti è convinto che «la Germania saprà reagire», nonostante «le importanti responsabilità che proprio questo Paese ha per la doppia dipendenza europea, quella energetica nei confronti della Russia e quelle tecnologica nei confronti della Cina, quest'ultima oggettivamente sleale».

(a.l.)

IL SOSTEGNO DI REGIONE, COMUNE DI UDINE E FONDAZIONE FRIULI

# UNA RISPOSTA COMUNE AI NUOVI INTERROGATIVI

I CAMBIAMENTI GEOPOLITICI IMPONGONO UNA SINERGIA TRA ATTORI ISTITUZIONALI AFFINCHÈ CITTADINI E IMPRESE TRAGGANO IL MAGGIORE VANTAGGIO POSSIBILE

» LISA ZANCANER

Open Dialogues for the future vede una sinergia tra diversi attori istituzionali: la Regione Friuli Venezia Giulia, il Comune di Udine e la Fondazione Friuli, a dimostrazione non solo dell'importanza dell'evento, ma anche della necessità di affrontare queste tematiche in un momento storico che vede continui cambiamenti. «È un evento che può e deve avere l'ambizione di contraddistinguere un territorio e già nella prima edizione ha lasciato il segno, caratterizzandosi per la voglia di trovare nuove vie di uscita, piuttosto che limitarsi all'ennesimo elenco dei nodi da risolvere». Così **Giuseppe Morandini**, presidente della Fondazione Friuli che anche quest'anno, appunto, sostiene Open Dialogues for Future.



Sergio Bini

a interrogativi nuovi, centrali nel dibattito sugli sviluppi futuri del nostro tessuto economico e sociale. Il Fvg e Udine, al centro geografico del Vecchio continente, sono storicamente, culturalmente ed economicamente territorio di confluenza di culture e commistione di saperi. Le prospettive per il futuro non possono allora che dipendere dai rapporti con l'Europa – conclude - un'Europa nuova, che sta affrontando scenari che si pensavano superati e altri frutto



Alberto Felice De Toni



Giuseppe Morandini

di complessità nuove che richiedono approcci differenti». Concetti sottolineati anche dall'assessore regionale alle attività produttive, **Sergio Bini**: «Viviamo un momento storico particolarmente complesso, segnato da un cambiamento significativo a livello geopolitico e socio-economico. Le dinamiche che caratterizzavano il nostro tempo fino a pochi decenni fa sono mutate e lo hanno fatto con estrema celerità, ponendoci di fronte a nuove sfide da affrontare. È quanto mai importante, quindi, poterne discutere, confrontandoci e cogliendo insieme gli spunti in una "due giorni" di altissimo livello, un forum che porterà nella nostra regione protagonisti di alta caratura, non solo accademica. In questo delicato momento storico – precisa Bini - l'Europa è chiamata a sfide importanti: dovrà sapersi porre a fianco di cittadini e delle imprese, per migliorare la competitività delle nostre economie. Per questo l'intuizione alla base del forum è vincente: l'evento mette infatti Udine e il Fvg al centro di un dibattito internazionale concreto, incentrato sui grandi temi della geopolitica e geoeconomia. Anche per questo motivo la Regione è attivamente a fianco della Camera di commercio di Pordenone-Udine nell'organizzazione di questo forum, sia materialmente che sia dal punto di vista dei contenuti: l'8 marzo, infatti, ci sarà un panel co-organizzato dalla Regione: "I rapporti del Friuli Venezia Giulia con gli Stati Uniti", per evidenziare le opportunità di business per i nostri coregionali degli Usa e viceversa, illustrando strumenti, best practice e casi di successo».

«Questa seconda edizione del forum – continua - si tiene in un momento importante e delicato sotto l'aspetto geopolitico: nel corso del 2024 più della metà della popolazione mondiale sarà chiamata al voto; elezioni che coinvolgeranno alcuni tra gli Stati più popolosi e che daranno senz'altro indicazioni sull'atteso nuovo ordine mondiale e sull'evoluzione dei rapporti tra i Paesi protagonisti». I 'dialoghi per il futuro' hanno la virtù di passare dal macro al micro, dal globale al locale e viceversa. «Viviamo in un territorio – conclude Morandini - che sa fare il proprio dovere e che come sempre sarà in grado di trovare più soluzioni di quanti possano essere i problemi da affrontare». Sulla necessità di comprendere e approfondire i temi al centro della due giorni interviene anche il sindaco di Udine, **Alberto De Toni**: «In un contesto come quello che stiamo vivendo, con una pandemia su scala mondiale appena superata, una guerra in corso alle porte d'Europa e un'altra nel vicino Medio-Oriente, l'impatto dell'inflazione mai forte nella storia recente come nel 2023 e la messa in discussione della centralità del Mediterraneo nelle rotte commerciali, avere coscienza delle dinamiche geopolitiche e politico-economiche che coinvolgono il nostro continente, il nostro Paese e di conseguenza il nostro territorio è diventato a tutti gli effetti una necessità. Gli incontri di Open Dialogues for the Future – prosegue - convogliando gli sforzi istituzionali del Comune di Udine e della Regione e l'impronta di due grandi realtà come la Camera di Commercio di Pordenone-Udine e la Fondazione Friuli, sono a tutti gli effetti un'opportunità unica per costruire una risposta

GLI OSPITI/ARDUINO PANICCIA

# «L'UE DEVE RECUPERARE UN'UNITÀ DI INTENTI»

«Con il caso Navalny la Russia ha voluto mandare un segnale molto chiaro che avrà ripercussioni a livello internazionale. Putin non ha timore di contraccolpi elettorali». Questa la premessa di **Arduino Paniccia**, analista di strategia militare e geopolitica, fondatore e presidente della Scuola di Competizione economica internazionale di Venezia Asce, per la disamina sugli attuali scenari. Un messaggio duro, quello di Putin, «sia all'interno della Russia (non c'è opposizione), sia all'esterno perché fa è chiaro che eliminerà tutti coloro che si oppongono. Un messaggio spietato perché fa capire che raggiungere accordi sarà molto difficile». Tutto questo in un momento in cui «la turbolenza politica negli Usa si ripercuote, questa sì, sul fronte ucraino con effetti negativi per la difesa ucraina. Se dovesse continuare la linea dei repubblicani di stoppare ogni aiuto all'Ucraina le conseguenze sarebbero gravi. La svolta – insiste – arriverà con il nuovo presidente. Capiremo quale sarà la linea. Insomma, nemmeno una proposta dei cinesi potrebbe sbloccare la situazione – insiste -; gli unici che possono farlo sono gli States che ora sono impegnati anche nel Mediterraneo».

Paniccia spiega che lo schieramento Cina, Russia e Iran ha annullato molte sanzioni europee. Schieramento inoltre che conta sulla Corea del Nord che fornisce missili alla Russia e sull'India, astenuta sulle sanzioni. Insomma, il blocco asiatico ha sostenuto anche gli Huthi attraverso l'Iran. In questo scenario l'America si trova invischiata anche sul fronte Israeliano. Gli attacchi Huthi, dice Paniccia, mettono in difficoltà gli Usa perché lì la Nato non possono intervenire e devono trovare altre alleanze.



Arduino Paniccia

Quanto agli inevitabili contraccolpi economici, «basti ricordare che la crisi sul canale di Suez colpisce anche l'Adriatico e i porti italiani. L'opera di destabilizzazione – aggiunge – potrebbe espandersi in una zona calda come i Balcani. Per questo il conflitto va fermato prima che inneschi altre pericolose conseguenze». Infine, l'ammonimento: «Le lunghe procedure di adesione all'Ue hanno fatto sì che la Turchia si trovi a mezza strada, non più così filo-occidentale, visto che ha fatto domanda di adesione all'organizzazione di Shanghai di cui fa parte anche la Russia». Che fare? Paniccia non ha dubbi: «L'Ue deve recuperare una sua unità d'intenti. Francia e Germania hanno stipulato un trattato bilaterale con Ucraina. Noi...? L'Europa dovrà fare una scelta unitaria che gioverebbe anche al Nordest».

Domenico Pecile

GLI OSPITI/2

# DAI PROBLEMI DELLA LOCOMOTIVA TEDESCA AL NODO DELLE PRESIDENZIALI AMERICANE

IL 2024 SARÀ UN ANNO CRUCIALE PER MOLTI PAESI A CUI GUARDANO LE NOSTRE AZIENDE

«Non è una situazione serena. Avere la locomotiva tedesca alle prese con diversi problemi economici crea sicuramente qualche preoccupazione». Lo sostiene **Paolo Fantoni**, presidente dell'omonima spa. «La Germania – dice – ha politiche di bilancio molto restrittive cui si accompagnano altre rigidità di carattere istituzionale e amministrativo che non facilitano la riconfigurazione strategica. Ne consegue che il pareggio di Bilancio tedesco è contrario a un maggiore ricorso al deficit, ma anche a investimenti di carattere pubblico con l'obiettivo di tonificare l'economia». Sulle prospettive, Fantoni si dice certo che «la ripresa avverrà a medio-lungo termine vale a dire certamente non nel corso di questo esercizio». Insomma, bisognerà attendere il 2025. Nel frattempo ci saranno inevitabili contraccolpi che si riverbereranno in Fvg, dato che si tratta «di economia legate in diversi settori produttivi come l'Automotive, il Mobile, la Meccanica».

Per il gruppo Brovedani la Germania è stato il punto di riferimento negli 20-25 anni nella filiera della mobilità. «In tutte le evoluzioni dei



Paolo Fantoni



Luigino Pozzo



Renato Mascherin

diesel e dei vari impianti noi c'eravamo». Premessa doverosa, questa, del vice presidente del Brovedani Group spa, **Renato Mascherin**, per riassumere l'attuale frenata della Germania «dopo averci aiutati nel processo di internazionalizzazione quando dislocava gli stabilimenti altrove». Un dato per capire il cambiamento. «Se 15 anni fa 60

milioni del fatturato andavano in Germania, oggi si sono ridotti a 6 milioni, il resto va in Turchia, Messico, Polonia ecc». La dislocazione della produzione – spiega - è cominciata con il dieselgate e oggi la Germania si trova in mezzo al guado: deve capire quale sarà il futuro della mobilità. «Noi stiamo puntando sull'idrogeno e anche in questo i tedeschi stanno già dimostrando la loro forza. Ma vi vorranno 5-7 anni per vedere le nuove auto. Grande incertezza, ma noi non possiamo fare a meno della Germania».

Sul mercato nordamericano investe, invece, - con una crescita del 20-30 per cento - Pmp Industries. «Gli Stati Uniti – spiega il presidente del gruppo **Luigino Pozzo** - rimangono un Paese dalle grandi opportunità, soprattutto per noi mecatronici europei, in quanto il loro settore ha delocalizzato in maniera consistente, perdendo il proprio know-how. Così ora, soprattutto dopo la politica di aumento dei dazi con la Cina, fanno affidamento su di noi». «Anche gli investimenti che stiamo facendo per l'ampliamento di Coseano – continua Pozzo - sono funzionali alla crescita delle esportazioni verso quel Paese, molto sensibile alle nuove tecnologie che abbiamo sviluppato e che ci hanno già portati a essere leader nelle trasmissioni per veicoli elettrici industriali».

(d.p.)

Organizzato da:



CAMERA DI COMMERCIO  
PORDENONE-UDINE

In collaborazione con:



The European House  
Ambrosetti

# Udine

## II<sup>a</sup> Edizione

INGRESSO LIBERO  
ISCRIZIONE  
NECESSARIA  
TRAMITE MODULO  
SUL SITO  
informazioni: [www.opendialogues.eu](http://www.opendialogues.eu)  
Pulsante Iscriviti!  
Oppure inquadrando  
con la fotocamera  
dello smartphone questo  
Qr-code



BRUNO MORELLO DESIGN



7

8

marzo

2024

con la  
direzione scientifica di  
*Federico Rampini*

giovedì 7 marzo

**SCENARIO GEOPOLITICO**

Sede dei lavori:  
**Camera di Commercio  
di Pordenone-Udine**

**Sviluppi e dinamiche  
di un nuovo ordine mondiale**

**Quale ruolo per l'Europa?**

**SCENARIO GEOECONOMICO**

Sede dei lavori: **Fondazione Friuli**

**Prospettive future per l'economia  
globale tra inflazione, tassi  
e nuove misure protezionistiche**

**Italia e Germania: binomio imprescindibile**

venerdì 8 marzo

**RAPPORTI ATLANTICI**

Sede dei lavori:  
**Castello di Udine**

**Comprendere gli  
Stati Uniti:  
strategie internazionali e  
dinamiche interne della  
superpotenza americana**

**Focus: rapporti economici tra  
Stati Uniti e Friuli Venezia Giulia**

**YOUTH EMPOWERMENT**

Sede dei lavori: **ex Chiesa di San Francesco**

**Le nuove frontiere della leadership  
in un mondo che cambia**

L'evento si può seguire anche in diretta streaming su <https://opendialogues.eu/diretta/>

Con il contributo di:



Comune di Udine



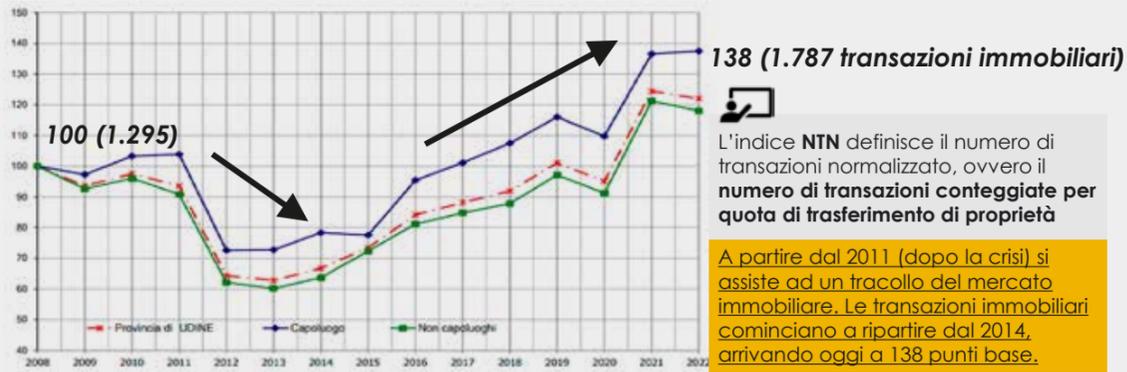
Ministero delle Imprese  
e del Made in Italy



UNIONCAMERE

**Indice NTN Immobiliare | Dopo un periodo di forte difficoltà a seguito della crisi finanziaria, le transazioni immobiliari avvenute sul territorio di Udine sono ripartite, arrivando a 138 punti base nel 2022.**

**PROVINCIA DI UDINE- Serie storica 2008 – 2022  
Indice NTN Immobiliare – Base 2008=100**



Sono riportati i valori relativi all'indice NTN di ogni anno. Valori in base 2008=100.

A valori > 100 corrisponde un incremento delle transazioni. A valori < 100 corrisponde un decremento delle transazioni.

Fonte: Elaborazioni Format Research su dati Agenzia delle Entrate, Osservatorio del Mercato Immobiliare (OMI).



Un'immagine della conferenza stampa

## LA RIGENERAZIONE URBANA QUASI UNO SU DUE HA RICHIESTO I BONUS

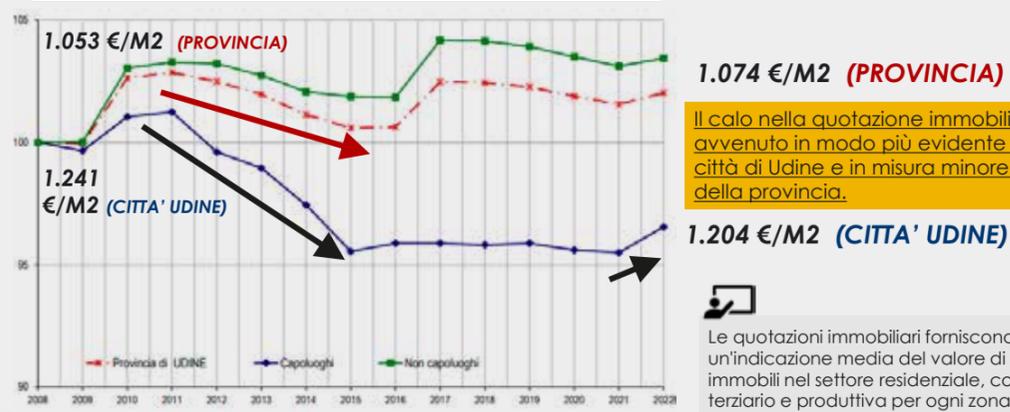
Una parte del rapporto di ricerca è dedicata ai risultati delle indagini campionarie realizzate su imprese e cittadini del comune di Udine. Il 66,2% delle imprese giudica le condizioni del territorio favorevoli allo sviluppo di attività imprenditoriali. La presenza di fenomeni di degrado urbano è rilevata soltanto da circa un terzo dei cittadini. Complessivamente, l'85,5% dei cittadini e l'85,6% delle imprese giudica "decoroso" il tessuto urbano. Quasi il 63,1% dei cittadini ritiene diffusa la rigenerazione urbana, contro il 53,5% delle imprese. Solo il 22% dei cittadini e delle imprese non è soddisfatto delle iniziative di rigenerazione urbana. Tra gli interventi di rigenerazione urbana da realizzare, secondo cittadini e imprese ci sono la riqualificazione delle aree degradate, l'ampliamento della rete ciclabile e il miglioramento della viabilità. Quanto ai bonus, il 43% dei cittadini intervistati ha fatto richiesta per uno dei Bonus Casa (di cui il 61% ne ha usufruito o ne sta usufruendo, il 39% ha fatto richiesta ed è in attesa dell'esito) e un quinto di chi non ha presentato richiesta stava valutando di farlo. Lo studio riporta anche un interessante dato fonte Enea: l'investimento medio nel Super Ecobonus 110% in Fvg ad agosto 2023 è pari a 680mila euro per i condomini (sopra la media nazionale di 639mila), per gli edifici unifamiliari è di 109mila (sotto la media nazionale di 117mila).

Quanto alla tipologia del bonus, l'80% dei cittadini intervistati ha usufruito o fatto richiesta per uno dei Superbonus 110, 90 o 50, il 27% per il Bonus acquisto case green. Il 18% degli intervistati ha dichiarato che il super bonus ha consentito loro di realizzare lavori che altrimenti non avrebbero eseguito. La maggioranza degli intervistati, in ogni caso, avrebbe eseguito i lavori anche in assenza dei bonus (48% certamente sì, 33% probabilmente sì) perché i lavori erano giudicati necessari.

(a.r)

**Quotazione media €/mq immobiliare | Dal 2012 si assiste ad un tracollo nella quotazione media degli immobili nel territorio di Udine. Il dato, dopo anni di stagnazione, è leggermente in ripresa nel 2022.**

**PROVINCIA DI UDINE- Serie storica 2008 – 2022  
Quotazione media €/mq - BASE 2008=100**



Fonte: Elaborazioni Format Research su dati Agenzia delle Entrate, Osservatorio del Mercato Immobiliare (OMI).

LO STUDIO DEI DATI DAL 2014 A OGGI

# È TORNATA LA VOGLIA DI COMPRARE CASA

DOPO LA CRISI ECONOMICA E LA PANDEMIA, IL SETTORE È NUOVAMENTE IN SALUTE.  
I PREZZI TENGONO MAGGIORMENTE IN PROVINCIA

Quello tra il 2014 e oggi è stato un decennio di lenta ripresa per il mercato immobiliare del territorio di Udine, dopo una fase di declino a seguito della crisi finanziaria del 2008. Nel 2019 sono riprese le transazioni immobiliari ed è aumentato il capitale erogato per la compravendita di immobili. Sebbene la crisi pandemica abbia fatto segnare nel 2020 una lieve flessione nel trend in ascesa, il mercato ha ripreso a crescere nel 2021 e 2022, registrando valori superiori a quelli del 2019. Un rallentamento, invece, caratterizza la fine del 2023 e riguarderà anche i primi 6 mesi del 2024, a causa del forte rialzo dei mutui per la casa.

**CIRCA IL 43% DEL VALORE AGGIUNTO FVG È PRODOTTO NEL TERRITORIO DELLA PROVINCIA DI UDINE**

È quanto emerge dall'indagine sul mercato immobiliare in Friuli commissionata a Format Research dalla Camera di Commercio Pordenone-Udine, e illustrata a Udine, alla presenza delle associazioni di categoria interessate, dal presidente Cciao **Giovanni**

**Da Pozzo** e dal presidente Format Research **Pierluigi Ascani**. Alla presentazione è intervenuto anche l'assessore comunale di Udine alla Pianificazione territoriale ed Edilizia privata, **Andrea Zini**. Per lo studio, Format Research ha raccolto e organizzato dati di fonti statistiche ufficiali e ha realizzato indagini su un campione rappresentativo di 214 imprese e 400 cittadini di Udine.

**Il valore aggiunto prodotto dalle imprese.**

La ricerca è inquadrata in un decennio in cui si è assistito a un incremento del valore aggiunto prodotto dalle imprese sul territorio della provincia di Udine. Il dato è superiore al periodo pre-pandemico: fatto 100 il 2010, il 2020 ha segnato un 102 e il 2022 un 119. "Circa il 43% del valore aggiunto Fvg è prodotto nel territorio della provincia di Udine - ha sottolineato il presidente Da Pozzo - e di questo, il 68% è prodotto dalle imprese dei servizi, il 30% dal comparto industria e poco più dell'1% dalle imprese agricole. Rispetto al 2012 l'occupazione è sensibilmente in crescita nel 2023 (+4,3%)".

**Le transazioni immobiliari.**

Le transazioni immobiliari normalizzate (Ntn), ossia il numero di transazioni conteggiate per quota di trasferimento di proprietà, ha

raggiunto nella città di Udine il valore di 138 punti base nel 2022 con 1.787 transazioni immobiliari (fatto 100 l'anno 2008 con 1.295 transazioni). L'indice Ntn di Udine supera la media nazionale (valore Italia 120).

**Il valore degli immobili.**

Il valore medio per abitazione concesso dai finanziatori nel territorio del Nord-est a partire dal 2012 è dapprima sceso, mentre i dati odierni sono in ripresa, avvicinandosi ai valori pre-crisi. Dai 138 mila euro erogati per immobile in media nel 2008, si vede dapprima una curva in discesa e quindi in risalita, fino a tornare al valore di 134 mila euro a immobile nel 2022. Lo studio analizza anche quotazioni medie per immobile, che registrano un andamento negativo dal 2011 fino al 2015, per poi tornare a crescere fino al 2022. Nel 2022 la quotazione media in provincia di Udine è 1.074 euro al metro quadro, 1.204 nella città di Udine. Il calo nella quotazione immobiliare è avvenuto in modo evidente nel capoluogo (da 1.241 euro al metro quadro nel 2008 ai 1.204 nel 2022), mentre nel resto della provincia la curva è meno discontinua e le quotazioni al metro quadro risultano sempre superiori al dato 2008 (da 1.053 a 1.074 del 2022).

Alberto Rochira

L'INTERVISTA A PIERLUIGI ASCANI, PRESIDENTE DI FORMAT RESEARCH

# TASSI E CALO DEMOGRAFICO SONO I TASTI DOLENTI

IL RIALZO DEI MUTUI HA DETERMINATO UNA FLESSIONE NEL 2023. «BISOGNERÀ ATTENDERE IL SECONDO SEMESTRE PER UN MIGLIORAMENTO DELLA SITUAZIONE». IL DECORO DI UDINE ATTRAIE LE FAMIGLIE

» ALBERTO ROCHIRA

È abbastanza evidente, secondo il curatore dell'indagine di Format Research, il presidente dell'istituto **Pierluigi Ascani**, che il dato dei mutui per la casa è molto delicato, «perché è proprio l'abnorme aumento dei tassi di interesse su tutti i prestiti, ma anche sui mutui immobiliari, una delle cause più forti della riduzione delle compravendite nell'ultimo periodo». Nell'arco degli ultimi dieci anni, puntualizza Ascani, sebbene le riduzioni dei prezzi per metro quadro ci siano state anche in Friuli, «tuttavia Udine, insieme a Trieste, ha la caratteristica di tenere molto di più sul presto rispetto ad altri capoluoghi, come Pordenone e Gorizia». Una tendenza che si fa segnalare anche nel 2023, con un capoluogo friulano «dove si registra non solo una tenuta sui prezzi, ma addirittura un aumento dei prezzi medi degli immobili al metro quadro rispetto all'anno precedente».

**Lo studio prodotto è un affresco decennale delle tendenze del mercato immobiliare a Udine. Quali sono i particolari che spiccano maggiormente?**

«Un elemento saliente che mi preme sottolineare è che negli ultimi dieci anni il mercato delle compravendite immobiliari a Udine è andato complessivamente meglio rispetto al mercato nazionale. Abbiamo avuto, certo, un momento di crisi fortissima a livello nazionale dopo la crisi finanziaria del 2008, e certo anche Udine e il Fvg non ne sono stati immuni. Dopo questa crisi, con il crollo del valore degli immobili, c'è stata una lenta risalita nel tempo fino a raggiungere un vero e proprio boom nel 2022 dopo la fine della pandemia. Oggi assistiamo a una nuova riduzione, un peggioramento del mercato dovuto in particolare al fortissimo rialzo dei mutui: un fatto che interessa tutto il Paese e

che scoraggia ovviamente le famiglie a investire nell'acquisto di un immobile. Secondo le stime di Banca d'Italia, c'è una riduzione nell'erogazione di mutui del 301% e questo agisce negativamente sulle compravendite immobiliari».

**Anche il calo demografico è un fattore che incide?**

«Lo è sicuramente. E così, combinando i diversi fattori, la fine del 2023 è caratterizzata da una diminuzione delle compravendite



Pierluigi Ascani

anche nel comune di Udine».

**L'indagine a campione su cittadini e imprese si è concentrata sulla percezione del decoro e della riqualificazione dell'ambiente urbano. Ne è emerso un quadro in chiaroscuro?**

«In realtà, quasi l'85% dei cittadini e delle imprese sembra soddisfatto della qualità della vita e anche del decoro della città. Dall'indagine emerge che Udine è una città in cui è bello vivere,

in cui è bello fare imprese, anche se qualcuno evidenzia dei fattori di miglioramento, che hanno a che fare con la riqualificazione dei quartieri periferici, il recupero di insediamenti industriali fatiscenti, il miglioramento della rete di piste ciclabili. Ma normalmente, il cittadino o la famiglia, se da una parte ha un po' di timore nel dover cambiare casa, dall'altro non ha paura di vivere in una città in cui il decoro prevale sulle situazioni di degrado».

**NEGLI ULTIMI DIECI ANNI IL MERCATO DELLE COMPRAVENDITE IMMOBILIARI NEL CAPOLUOGO FRIULANO È ANDATO COMPLESSIVAMENTE MEGLIO RISPETTO AL MERCATO NAZIONALE.**

**Partendo da questi dati, è possibile leggere delle tendenze per il futuro prossimo?**

«Per il 2024 la situazione delle compravendite immobiliari probabilmente non migliorerà, e questo anche riducendosi il costo dei mutui destinati all'acquisto della casa. Esistono fattori che concorrono a determinare questa situazione di stallo, ma è possibile che nella seconda parte del 2024 ci sia un miglioramento significativo, ma non nei primi sei mesi. Questi aspetti sono comuni a tutto il Paese, ma ribadisco che Udine è comunque in una situazione migliore rispetto al resto dell'Italia».

FIMAA E FIAIP

## L'AUMENTO DEI PREZZI DEI MATERIALI HA INCISO SULLE RISTRUTTURAZIONI

«SI SPERA CHE I COSTI, ORA IN CONTRAZIONE, CONTINUINO A CALARE, PER RIDARE FIATO A QUESTI LAVORI»

Sono nel complesso positivi i commenti raccolti tra gli addetti ai lavori sull'indagine relativa al mercato immobiliare commissionata dall'ente camerale a Format Research, che testimonia una consistente ripresa delle compravendite a Udine e in provincia nonostante le fluttuazioni dovute ad alcuni fattori condizionanti, primo tra tutti l'aumento del costo del denaro.

«Queste statistiche di segno più danno segnali interessanti per come si dovrà muovere il mercato», commenta **Lino Domini**

Presidente del Gruppo Agenti d'Affari in mediazione della Fimaa (Federazione Italiana Mediatori Agenti d'Affari) Confcommercio della provincia di Udine. «D'altra parte, in una statistica come questa – aggiunge – in larga parte basata sulle interviste a cittadini e imprese, è molto utile per capire le tendenze di tutto il sistema. Poi il sentiment dei cittadini udinesi su alcuni aspetti, come la pulizia o il decoro in generale, è ovvio che sia molto variabile a seconda delle zone dove risiedono e anche dalla tipologia di persona intervistata». Domini riferisce poi che per la filiera dei negozi e delle attività commerciali in genere, «che sono i nostri associati», a livello nazionale «abbiamo chiesto di reintrodurre anche per il nostro settore la cedolare secca, che è fondamentale perché un negozio che viene affittato con un vantaggio fiscale per chi trae un reddito dall'immobile è in genere aperto e funziona, e di conseguenza anche la parte residenziale migliora».

Su come la Fimaa percepisce il centro di Udine, Domini afferma che «ci sono tanti ristoranti e caffè, e questo è un bene, ma secondo noi mancano delle attività legate all'alimentare, ma altamente specializzate. Questo potrebbe fare da traino ad altre attività commerciali e rendere le zone appetibili anche dal punto di vista



Lino Domini  
(presidente  
Fimaa Udine)



Luca Macoratti  
(presidente  
Fiaip Udine)

residenziale». Secondo Domini nel 2023 per il settore non è andata male, anche se «un calo c'è stato, dovuto all'aumento dei prezzi dei materiali, e all'aumento del costo orario per le maestranze, in particolare per chi esegue dei lavori di ristrutturazione. Si spera che i costi, ora in contrazione, continuino a calare, per ridare fiato a questi lavori».

Anche **Luca Macoratti**, presidente provinciale di Udine e consigliere regionale dalle Fiaip, Federazione Italiana Agenti Immobiliari Professionali, considera i risultati dell'indagine «molto interessanti, perché ci mostrano che tipo di percezione ha il privato e l'azienda non solo sul mercato immobiliare, ma su tutto ciò che vi gravita attorno». «Naturale – aggiunge – che ci sia stata di recente nel mercato una flessione che va dal 10 al 13%, una curvatura dovuta parzialmente anche all'aumento dei mutui, ma assolutamente fisiologica dopo anni di crescita». Secondo Macoratti, «un mercato sano necessita di equilibri, di decisioni ferree da parte della politica e di professionalità da parte di chi opera nel settore», «Ritengo – precisa – che la professionalità sia importante nell'indirizzare il cliente verso un prezzo giusto, e un mutuo sostenibile e conveniente». Come associazione professionale, Fiaip tiene molto alla formazione dei propri associati. «È di qualche settimana fa – sottolinea Macoratti – la notizia che finalmente anche noi abbiamo un sistema di crediti formativi, e come Fiaip di Udine stiamo già organizzando dei corsi». Sui Bonus Casa, Macoratti commenta, «sono gioie e dolori». «Come confermano i dati che abbiamo visto nell'indagine – conclude –, i bonus da un lato hanno sicuramente incrementato le compravendite immobiliari, ma dall'altro hanno drogato e inquinato il mercato».

LA RUBRICA ETICA&ECONOMIA

## EFFICIENZA ENERGETICA, UNA SVOLTA ETICA

La nostra società è caratterizzata, da una parte, dalla grande interdipendenza "globale" e d'altra parte è governata da processi decisionali sempre più articolati e complessi, frazionati e soprattutto competitivi tra loro.

Le questioni dell'efficienza energetica rappresentano per loro natura questa complessità per giungere ad arrivare ad una sintesi sulla esigenza di introdurre un approccio etico, in particolare sui temi della rigenerazione energetica della città. La città e il patrimonio edilizio rappresentano un grande peso e una grande scommessa per i cambiamenti climatici e per la riduzione delle emissioni: sono sistemi energivori complessi e su essi si concentrano tutti gli sforzi e i processi di condivisione delle strategie basate sull'innovazione delle politiche territoriali, sui temi della riconversione, della riqualificazione energetica ed ecologica. Per approfondire i temi del cambiamento che stiamo vivendo è necessario considerare il peso crescente che nel settore edilizio ha assunto l'Energy technology, nella società e nei consumi quello dello sharing economy, nel mondo della produzione e dei servizi la green economy.

Ci troviamo, a mio avviso, in un punto di svolta, una sfida necessaria per rispettare un sistema di regole condivise di carattere europeo. Come in tutti i processi di innovazione si stanno profilando lentamente gli elementi costitutivi di un diverso paradigma spinto anche dall'enorme incremento e disponibilità delle informazioni e dalla capacità di fare "rete" che contraddistingue la società occidentale del terzo millennio.

Ma promozione delle convenienze economiche e capacità di fare rete non sono sufficienti se tutti i soggetti coinvolti nel processo di rigenerazione della città non assumono la "responsabilità di agire con efficacia". Ma se vogliamo una architettura e un'edilizia sostenibile e, più in generale, etica è necessario diffondere nei committenti, pubblici e privati, i principi e le convenienze di queste scelte. Per il futuro si deve puntare eticamente a un vasto ambito di interventi dove le nuove competenze e i nuovi saperi, con le professioni green che troveranno sempre più grandi opportunità.

Danielle Damele

A. R.

DAL CUORE DEL FRIULI AI MERCATI INTERNAZIONALI

# IL CRUDO DI ALTA QUALITÀ

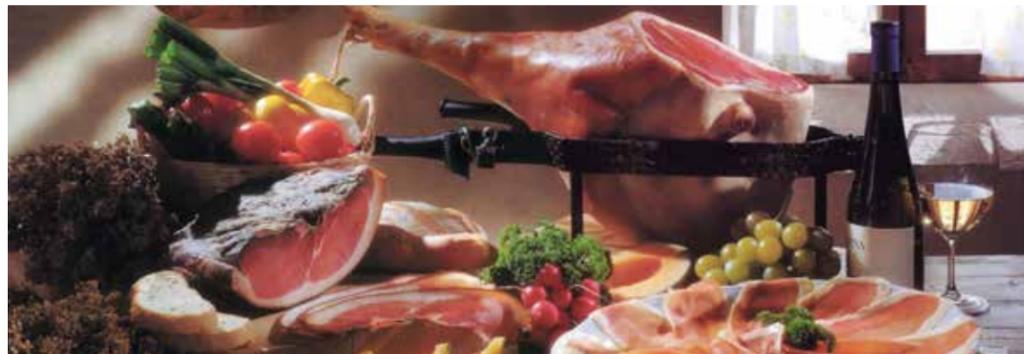
I PROSCIUTTIFICI PICARON DAGLI ANNI 90 SI DISTINGUONO PER PRODOTTI SANI, BUONI, NATURALI E DAL SAPORE IMPAREGGIABILE

I Prosciuttifici Picaron sono nati negli anni '90 con il preciso obiettivo di produrre prosciutti crudi di alta qualità. Nel corso degli anni l'imprenditore Roberto Bassi e la sua famiglia hanno dedicato tempo e attenzione per scegliere persone, luoghi e strutture in grado di realizzare questo sogno. E ci sono riusciti.

Oggi il gruppo Picaron è infatti una realtà che opera con due prosciuttifici nella zona tipica di San Daniele del Friuli e con altri due stabilimenti nella zona tipica di Parma. A livello nazionale,

particolare ed impareggiabile, risultato di fasi di lavorazione e processi di stagionatura unici che regalano morbidezza, gusto e fragranza sempre costanti, garantiti dal Marchio del "Consorzio del Prosciutto di San Daniele". La lavorazione del prosciutto crudo ha inizio dopo un rigoroso esame qualitativo delle cosce fresche. Mani esperte effettuano la salagione cospargendo con cura il sale in punti ben determinati. Successivamente grazie al clima particolare di San Daniele, agli ambienti areati e ad un attento controllo, il prodotto respira e matura. Lunghi mesi di quiete (per la qualità del prodotto la stagionatura viene prolungata oltre 13 mesi) cure assidue e accorti dosaggi di aria e temperatura danno forma e sostanza ai prosciutti Picaron.

Negli ultimi anni i parametri di qualità sono risultati tra i migliori rilevati nelle zone di produzione del prosciutto D.O.P di S. Daniele e di Parma. I Prosciuttifici Picaron sono poi una delle poche aziende ancora produttrici delle tipiche scatole di prosciutto crudo stagionato affettato, che vengono proposte in due formati, da 150gr e 300gr con scadenza a 12 mesi: ad elevato apporto nutrizionale, di piccole dimensioni, facilmente apribili e conservabili.



l'associata di Confapi fa parte del ristretto gruppo di aziende abilitate all'esportazione di prosciutti crudi stagionati San Daniele verso i mercati extra UE. Per arrivare a questo risultato l'azienda deve utilizzare un efficace sistema di autocontrollo sanitario (HACCP).

La storia di **Roberto Bassi** parte da lontano, e comincia con l'apertura di una piccola macelleria nella piazza di Precenico negli anni '70. In breve, la passione per questo lavoro lo porta a salare prosciutti a balia presso terzi: la sua dedizione e la sua bravura gli consentono di costruirsi un'ottima reputazione, e il quantitativo di prodotto da salare aumenta di anno in anno. Finché, nel 1988 decide di rilevare l'azienda Picaron, effettuando una pesante ristrutturazione per rendere la struttura conforme alle normative. Costruisce nuove celle, adegua l'impianto con guidevie e bilancelle, e realizza un sistema per il recupero di calore, creando così un'azienda modello. Nel 2006 viene premiato dalla Camera di Commercio di Udine per la sua carriera di imprenditore. Vi sarà poi un ulteriore Riconoscimento Speciale dell'ente camerale alla famiglia Bassi quale esempio di attività tradizionale che ha saputo affermarsi sui mercati internazionali. I clienti, infatti, riconoscono a questa impresa una particolare velocità nell'evasione dell'ordine, puntualità nella consegna, serietà e, naturalmente, l'imprescindibile qualità del prodotto.

Il prosciutto di San Daniele Picaron lo si riconosce per il suo sapore



OBIETTIVO: COINVOLGERE RISTORATORI E PALESTRE

# VIVERE IN SALUTE E AL MASSIMO DELLE POTENZIALITÀ

IL METODO HAPPYGENIX È UN PERCORSO INNOVATIVO, IDEATO DAL DOTTOR ANGELO GENOVA CON UN TEAM DI SPECIALISTI, CHE CONSENTE DI ADOTTARE FIN DA GIOVANI UNO STILE DI VITA "POTENZIANTE"

In Friuli Venezia Giulia il 27% della popolazione è over 65. Nel 2040 il 34% dei residenti over 65 vivrà da solo, percentuale che salirà al 43% per gli over 75.

Vivere più a lungo è ormai un obiettivo raggiunto e la longevità è una caratteristica che contraddistingue le società evolute. Il prossimo step è arrivare a una longevità sana, migliorando la qualità della vita over 50. Come farlo? Seguendo un percorso che si basa sulla medicina integrata. Il percorso è stato illustrato dal dottor **Angelo Genova**, chirurgo ortopedico noto in Friuli Venezia Giulia e Veneto specializzato in medicina integrata e ideatore del metodo Happygenix, durante il convegno "La supersalute come progetto di vita" patrocinato dal Comune di Udine.

Obiettivo a lungo termine del metodo Happygenix, far diventare Udine una "città blu", ovvero un'area dove le persone vivono più a lungo, in buona salute e autonomia fino alla fine della loro vita, coinvolgendo ristoratori e pubblici esercizi con appositi menù nonché palestre e associazioni sportive attivando una sorta di presidio del movimento. Moderato dalla giornalista **Luana de Francisco**, l'incontro ha visto la partecipazione della dottoressa **Lara Ventisette**, psicologa, psicoterapeuta e ricercatore ufficiale al centro di Terapia breve strategica di Bologna e di **Lorenzo**

**Dri**, fitness manager, da sempre impegnato nella promozione dell'attività fisica come prevenzione. I lavori sono stati aperti da **Lorenzo Patti**, delegato del sindaco alla promozione del benessere psicofisico e di stili di vita, che ha definito l'iniziativa un «momento di importante formazione». «Il benessere - ha detto - rientra fra le priorità dell'Amministrazione Comunale, ma anche dello Stato e dell'Unione Europea, perché siamo tutti consapevoli che per arrivare a una terza età in salute è indispensabile cominciare a pensarci da giovani».

«Una longevità sana - ha spiegato Angelo Genova entrando nel vivo dei lavori - è il presupposto fondamentale per una buona qualità della vita, che significa anche un minor aggravio per la Sanità pubblica. Da anni mi approccio alla medicina basandomi sulla PNEI (Psico Neuro Endocrino Immunologia) che studia le connessioni tra sistema nervoso, mente, immunità e regolazione ormonale». Da questo approccio è nato il Metodo Happygenix formulato per aiutare le persone ad acquisire nuove abitudini di vita ma soprattutto a mantenerle, metodo che si basa su quattro pilastri principali, ognuno con il suo peso: il primo è la mente (visione della vita, scopo che ci fa muovere ogni giorno, riduzione dello stress, coltivazione di sane relazioni). È questo il motore che

UN FINE PERLAGE

# ALIBIS, L'EXTRA DRY BIOLOGICO

È qualcosa di veramente nuovo e capace di sedurre il palato. Piacevolmente fruttato, amabile e leggermente asprigno. Alibis è uno spumante dalla personalità intensa, che non si fa dimenticare. Fresco, profumato, frizzante, dal gusto decisamente inedito. È uno spumante, certo, ma con un'anima di frutta e un equilibrio tra dolcezza e acidità che sorprende. Un fine perlage accompagnato da un profumo fresco e fruttato. Un gusto equilibrato, gradevolmente acidulo.

**Un aperitivo speciale.** Il gioco di parole richiama le mele. Perché dalle mele nasce. È fatto con mele bio, zucchero di canna



e lievito bio. Ha una gradazione fra il 6 e i 7 gradi. Lo produce l'azienda agricola Ivo Unterholzer attiva nella zona di Chiasellis (Mortegliano) da oltre 50 anni. È un'idea originale e vincente per fare un regalo diverso quando sei invitato a cena. È un dono speciale per te quando hai voglia di

concederti qualcosa di diverso dal solito, magari dopo un'intensa giornata di lavoro. Alibis si può bere tiscio, ma il suo carattere allegro e stimolante regala a tutti i cocktail, dai più semplici ai più ricercati, un gusto originale. Con la frutta, con i liquori, con le spezie, con la cannella o con i chiodi di garofano. Apple cinnamon per esempio è perfetto per la stagione invernale. Ivo Unterholzer ci suggerisce ingredienti e dosi: 4 cl di Rum, 6 cl di Alibis, 6 cl di succo di mela, 1 cl di sciroppo di cannella, 2 chiodi di garofano. Decorate con una stecca di cannella, una fogliolina di menta e una fetta di mela.

## LO SPUMANTE NASCE DALLE MELE DELL'AZIENDA AGRICOLA IVO UNTERHOLZER ATTIVA NELLA ZONA DI CHIASELLIS

Una vera sorpresa Alibis nel Negroni sbagliato. Ecco come fare: vi servono un tumbler, 4 cl di Bitter, 4 cl di Vermuth rosso, 8 cl di Alibis, ghiaccio, una fettina d'arancia e un twist di limone. Un'autentica novità nel mondo del beverage che ha il pregio di essere nato in Friuli. Alibis si acquista in azienda a Chiasellis di Mortegliano o si ordina nello shop aziendale. Lo si trova anche al prosciuttificio Bagatto di San Daniele del Friuli e da Dorbolò gubane a Cividale e a San Pietro al Natisone.

www.alibis.it Tutte le info scrivendo a info@alibis.it



Il percorso è stato illustrato durante il convegno "La supersalute come progetto di vita" patrocinato dal Comune di Udine

guida gli altri 3 pilastri; il metabolismo (alimentazione potenziativa e funzionale in ogni fase della vita); il movimento (attività fisica bilanciata tra flessibilità, forza e cardio), la medicina (nutraceutici e integratori che vanno assunti solo quando è realmente necessario affinché sia l'organismo, attraverso l'alimentazione e il movimento ad autorigenerarsi). Coinvolgere il paziente, secondo Genova, è il primo passo per farlo diventare protagonista del processo di riequilibrio di tutto l'organismo. L'approccio mentale è la chiave di volta. «Servono strategie apposite che ci aiutino a cambiare il modo in cui percepiamo la realtà - spiega la dottoressa Lara Ventisette - per poi cominciare a mettere in atto comportamenti diversi» Una filosofia condivisa in toto da Lorenzo Dri, secondo il quale "vale sempre la politica dei piccoli passi, anche nell'attività fisica, per arrivare poi a praticarla regolarmente, cosa che determina benefici di salute a ogni età: rappresenta uno dei principali strumenti per la prevenzione delle malattie croniche, riduce il rischio di osteoporosi e di cadute e aumenta il benessere psicologico».

A BELLAZOIA 144 DIFFERENTI VARIANTI DI RIBOLLA GIALLA

# TENIMENTI CIVA VITICOLTORI PER PASSIONE

L'associata Confapi, Tenimenti Civa Srl, nasce dal desiderio di **Valerio Civa** di investire in Friuli, terra dal grande potenziale, con un progetto di valorizzazione e diffusione dei vitigni della



tradizione, in particolar modo la Ribolla Gialla che insieme a Friulano, Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino e altre varietà locali rappresenta la cultura e l'identità del Friuli vitivinicolo. Negli anni '80 Valerio Civa aveva fondato infatti la EFFE CI con sede a Parma, una società di commercializzazione di prodotti beverage che sarà tra i primi in Italia a introdurre i grandi marchi di vino e le etichette di pregio nella moderna distribuzione organizzata.

Nel 2016 Valerio Civa acquista due tenute nei Colli Orientali del Friuli (a Bellazzoia di Povoletto e a Manzano e San Giovanni al Natisone), e una vigna dedicata allo Schioppettino a Ravosa.

## SI TRATTA DI UN LABORATORIO A CIELO APERTO DOVE SI APPROFONDISCONO GLI ASPETTI AGRONOMICI ED ENOLOGICI DI QUESTO VITIGNO

Oggi l'orgoglio di Tenimenti Civa è la Ribolla Gialla. A luglio del 2021 è nato a Bellazzoia il primo e unico Vigneto Sperimentale di Ribolla del Friuli. Sono stati messi a dimora 12 cloni (3 dei quali ancora sconosciuti e patrimonio esclusivo di Tenimenti Civa) su tre portainnesti. Quattro i sistemi di allevamento delle viti: a palmetta,



a guyot, a doppio capovolto e a cordone speronato. Il risultato sono 144 differenti varianti di Ribolla Gialla impiantate su una superficie di 2 ettari all'ingresso del Podere di Bellazzoia. Si tratta di un laboratorio permanente e a cielo aperto dove si continuano a studiare e approfondire tutti gli aspetti agronomici ed enologici di questo vitigno, proseguendo la collaborazione con le Università e con i più autorevoli esperti del territorio.

Il Vigneto è stato pensato infatti anche per una fruizione didattica, con immagini e scritti dedicati alla Ribolla Gialla, un progetto interattivo per tutti coloro che vogliono conoscere una delle varietà eccellenti del Friuli.

Nel 2022 è stata inaugurata a Povoletto, in provincia di Udine, la nuova cantina Tenimenti Civa 4.0. Una cantina altamente innovativa dotata di un sistema di gestione digitale sofisticato che oltre a tracciare ogni attività, dalla ricezione dell'uva sino all'imbottigliamento, registra le informazioni trasformandole in dati utili per prendere le migliori decisioni in termini di efficienza dei processi produttivi.

Il 24 ottobre, durante l'evento Innova Retail Award 2023, organizzato da Kiki Lab presso L'Enterprise Hotel di Milano, sono stati annunciati i vincitori della 6° edizione del riconoscimento annuale che premia progetti di innovazioni nel retail a 360°. Premiati i vincitori delle 9 categorie, le menzioni speciali e il vincitore assoluto dell'Award Esselunga con il progetto "Le Eccellenze".

## AL CLIENTE VIENE OFFERTA INOLTRE LA POSSIBILITÀ DI PROVARE IL PRODOTTO IN UN'OFFICINA DIMOSTRATIVA CREATA APPOSITAMENTE

Tutti i progetti candidati all'Innova Retail Award 2023 sono stati valutati da un'ampia giuria presieduta da **Fabrizio Valente**, che comprende Top Manager di aziende Retail (Twinsset, Fastweb, Brico lo, Illy Caffè, Eni Plenitude, Cooperativa di Cortina), oltre che da professionisti ed esperti di retail e di innovazione.

Tra questi nella Categoria Negozi indipendenti Non Food il vincitore è stata Tecnica San Giorgio con il Progetto: La rivoluzione del negozio ferramenta. «Tecnica San Giorgio ha creato una ferramenta 'open space' senza scaffali in cui vengono esposte direttamente attrezzature e macchinari, con esempi di loro utilizzo, anche attraverso gli schermi nel negozio che mostrano i video-tutorial dei prodotti. Al cliente viene offerta inoltre la possibilità di provare il prodotto in un'officina dimostrativa creata appositamente». Questa è stata la motivazione del riconoscimento.

L'INNOVAZIONE DELL' "OPEN SPACE" SENZA SCAFFALI E DEI VIDEO TUTORIAL

# TECNICA SAN GIORGIO VINCE A INNOVA RETAIL

IL PROGETTO "LA RIVOLUZIONE DEL NEGOZIO FERRAMENTA" È STATO PREMIATO NELLA CATEGORIA NEGOZI INDIPENDENTI NON FOOD

La vittoria di Tecnica San Giorgio è un segnale molto importante e attesta che la distribuzione ferramenta abbia raggiunto un ruolo da protagonista dell'innovazione nel Retail Non Food. La Tecnica San Giorgio di San Giorgio di Nogaro (UD), oggi conosciuta anche con il marchio "Tecnista", ha festeggiato i suoi primi cinquant'anni di attività. Da piccola ferramenta di fronte alla stazione ad un brand riconosciuto in tutta Italia, in questi 50 anni l'azienda ha visto susseguirsi tre generazioni e tantissimi progetti.

Entrare da Tecnica San Giorgio - Tecnista significa vivere un'esperienza diversa da quella che chiunque immagina entrando in



ferramenta: niente più scaffali affollati e polverosi, né tantomeno spazi angusti dove potersi a malapena muovere. Tecnica San Giorgio - Tecnista si è allontanata completamente da questo scenario e ha proposto qualcosa di davvero innovativo, soprattutto se lo inseriamo in un contesto come quello della Bassa Friulana: uno spazio dove scegliere, provare, farsi consigliare.

Un laboratorio per le prove di saldatura, uno staff sorridente e competente, un'area relax (con l'ormai famosissimo angolo caffè!) e un'attentissima selezione di prodotti esposti, scelti accuratamente ogni settimana.

SVILUPPO DI ATTIVITÀ DI CONSULENZA

# UNA NUOVA REALTÀ NEL BROKERAGGIO ASSICURATIVO

RP SEVERAL È NATA DALLA FUSIONE DI DUE IMPRESE DI PUNTA DEL NORDEST

Quando il management di RP Company Spa e Several Spa si è incontrato ha subito compreso di condividere gli stessi ideali e, soprattutto, la stessa visione di come il mercato e gli scenari economici si stessero rapidamente evolvendo. È nata così RP Several Spa, una nuova realtà del brokeraggio assicurativo che fin da subito ha deciso di associarsi a Confapi FVG. Il senso dell'operazione è volto a rendere sinergiche due realtà territoriali con peculiarità ben definite: mentre RP Company ha sempre operato nell'ambito delle Imprese private, Several nel corso degli anni ha accumulato una importante expertise soprattutto verso gli enti pubblici.

Ora, l'obiettivo comune è dar vita ad un player che oltre al piazzamento delle polizze abbia la capacità di sviluppare quell'attività consulenziale che costituisce il vero valore aggiunto dell'attività di intermediazione in grado di realizzare coperture personalizzate e in particolare generare consapevolezza nei clienti dei rischi verso i quali risulta esposto e delle possibili soluzioni per contenerli.

«Se un tempo era forse più semplice operare in questo settore, anche perché le realtà e le dinamiche aziendali erano meno complesse di adesso» - ha dichiarato **Gianpaolo Zanotel**, Presidente

di RP Several Spa - «ora i rischi derivati dall'attività di Impresa sono complessi e tra loro sempre più interconnessi, per cui diventa fondamentale un'analisi preventiva e d'insieme che permetta di mappare la situazione, condizione necessaria per elaborare un

## IL GRUPPO SI OCCUPA DI RISK ASSESSMENT, PROGETTAZIONE E GESTIONE DI PROGRAMMI ASSICURATIVI NAZIONALI E INTERNAZIONALI, CYBERSECURITY, SUPPORTO LEGALE SULLA CONTRATTUALISTICA DI SETTORE, GESTIONE SINISTRI ATTIVI E PASSIVI

piano di gestione rischi adeguato e condiviso in cui la copertura assicurativa è componente importante ma non l'unica ai fini di una security adeguata».

Come purtroppo è noto, gli eventi atmosferici avversi della scorsa

estate hanno generato criticità sia a privati che ad aziende, spesso evidenziando l'importanza di una preventiva attività di assessment propedeutica alla miglior copertura possibile (basti pensare agli effetti dell'inflazione che in non pochi casi ha generato effetti di sottoassicurazione e conseguenti insufficienti indennizzi).

Nel quotidiano il ruolo del broker, almeno per come ha deciso di interpretarlo RP Several, consiste anche nell'agevolare questi processi favorendo il diffondersi di cultura e consapevolezza e facendo sistema con le associazioni datoriali del territorio, dove Confapi FVG ha un ruolo importante, organizzando eventi e incontri di approfondimento e/o aggiornamento. Un esempio che crediamo sia un tema meritevole di approfondimento, l'obbligo per le Imprese di stipula entro il 31.12.2024 della copertura assicurativa per gli eventi catastrofali prevista dalla Legge n. 213 del 30 dicembre 2023.

Rp Several Spa è un gruppo costituito da circa 80 professionisti, con uffici dislocati a Trieste, Udine, Pordenone, Milano e Vicenza. Opera con una struttura snella e organizzata, occupandosi di risk assessment, progettazione e gestione di programmi assicurativi nazionali e internazionali, cybersecurity, supporto legale sulla contrattualistica di settore, gestione sinistri attivi e passivi.



Gianpaolo Zanotel,  
Presidente di RP Several Spa

LOCATION POLIEDRICA

# MEETING AZIENDALI AL CASTELLO DI SPESSA



Organizzare un meeting aziendale di successo significa creare un evento che sia sì proficuo (per le relazioni, gli incontri, la promozione del brand), ma anche memorabile.

Grazie ai molteplici spazi, dai saloni medievali, alle sale padronali, dall'area convegni fino al parco secolare e l'ampio terrazzo, il Castello di Spessa Golf Wine Resort & SPA (di proprietà di Loretto Pali, associato Confapi) si presta ad essere una delle location ideali per l'organizzazione di meeting, congressi, sessioni di team building, ma anche piccole riunioni, cene di gala, set fotografici e ricevimenti, eventi culturali e artistici, concerti, degustazioni.

Situata a Capriva del Friuli, nel cuore del Collio goriziano, questa ampia proprietà si distingue per la sua varietà di proposte e relativa versatilità. Oltre a regalare una vista mozzafiato, questa peculiarità consente alle aziende che lo desiderano di offrire ai propri ospiti, in aggiunta a un'eventuale degustazione di vini, anche una visita guidata alle cantine, situate nel sottosuolo del castello.

Per le imprese che desiderano coccolare i clienti più importanti, o rinfancare i propri collaboratori dopo un periodo di duro lavoro, è disponibile anche la Vinum SPA, dove le proprietà benefiche dei principi attivi delle uve sono alla base dei trattamenti e dei cosmetici. Dispone sia di una piscina coperta con idromassaggio, sia di una piscina e di un idromassaggio esterni, con vista sulle vigne del Collio. Vigne che si intrecciano anche con il tracciato di un campo da golf a 18 buche, creando una magnifica opportunità sia per gli amanti di questo sport sia per le aziende che vogliono organizzare un'attività di team building.



Il Resort ha poi a disposizione quattro strutture. Si va dal Castello, in cui si alloggia in eleganti camere e suites arredate con mobili del Settecento e dell'Ottocento italiano e mitteleuropeo, a un casale affacciato sulle vigne dove è possibile soggiornare in un ambiente caldo in stile rustico, adatto anche alle famiglie. Altre stanze si trovano in una casa colonica ai piedi del maniero, con un'atmosfera country, o anche nel Casale in collina, arredato in stile shabby chic. Infine, anche per quanto riguarda l'offerta gastronomica il Castello di Spessa Golf Wine Resort & SPA ha menu adattabili a tutte le esigenze: è possibile usufruire del catering in loco, oppure appoggiarsi ai vari ristoranti dislocati nei punti strategici della proprietà. Si va infatti dal ristorante gourmand all'osteria con cucina tipica del territorio, ed è disponibile anche una locanda più informale.

Il Castello di Spessa mette a disposizione un team multidisciplinare per supportare al meglio le imprese nell'organizzazione del proprio evento, di qualunque natura esso sia: formale o country chic, minimal o grandioso, riservato ai dipendenti o aperto alla stampa.

IL SEGRETO? ALTA IDRATAZIONE E MATERIE PRIME DI ALTA QUALITÀ

# ECCO LA PALA ROMANA, LEGGERA E CROCCANTE

LA PIZZA "SCROCCHIARELLA", CHE È UN'ISTITUZIONE NELLA CAPITALE, SI TROVA NEL LOCALE "LIEVIT'AMO" A PORCIA

Croccante, sottile, con un impasto ad alta idratazione che la rende particolarmente leggera e digeribile. La pala romana più che una ricetta è una filosofia per gli amanti delle pizze, che si dividono tra gli appassionati della variante napoletana, più soffice e morbida, e quella "scrocchiarella" della capitale. A Porcia da qualche settimana ha aperto una pizzeria da asporto, "Lievit'amo", il cui titolare, **Mattia Querin**, ha deciso di rilevare gli spazi di via Colombera 14 di una storica pizzeria per proporre la pizza preparata secondo la ricetta romana. Un pre-fermento che varia dalle 16 alle 18 ore, l'impasto e altre 6-8 ore prima della cottura, che regalano l'unicità del gusto di questa pizza: al lungo procedimento di preparazione si affianca l'utilizzo di prodotti - il più possibile - a chilometro zero. «Cerchiamo di preferire i prodotti del luogo, con salumi, formaggi e verdure locali per rispettare il territorio - spiega **Mattia Querin**, che gestisce la pizzeria assieme alla compagna **Laura Boletti** - preparando una pizza che, alla fine, è la mia preferita». Dopo anni di esperienza come cuoco che l'hanno portato tra Udine, Treviso, Courmayeur e Londra, il giovane imprenditore ha deciso di dedicarsi alla sua più grande passione, i lievitati, avviando una nuova attività. "Croccante nel bosco" con funghi e guanciale carnico, "E frico sia", la pizza con la pitina, "Porricchia", con crema di porro, taleggio e soppressa, "Arrogante" con patate in tecia, scamorza e 'nduja sono alcuni dei gusti più particolari



Mattia Querin e Laura Boletti

dedicati al territorio e speciali, che si affiancano alle bianche, alle classiche e alle imbottite (nel weekend si trova anche il ripieno al pulled pork). «Abbiamo voluto proporre abbinamenti che possono offrire una variante alla classica pizza - aggiunge ancora **Mattia Querin** - e al momento notiamo che piace, abbiamo un bel riscontro da parte della clientela, pensiamo abbia apprezzato la nostra attività». Inaugurata il 1° febbraio, la pizzeria rappresenta infatti una novità per la zona, che va ad arricchire l'offerta culinaria di Porcia e della zona. Aperto tutti i giorni dalle 18 alle 22 tranne il martedì, "Lievit'amo" lavora principalmente su ordinazione, mentre nel fine settimana è possibile trovare i tranci al taglio in esposizione. Monoporzioni, pala classica, per due o tre persone, e la teglia con più gusti sono le diverse scelte, e si può anche optare per l'impasto ai cinque cereali. Qualità, professionalità e un gusto inconfondibile, a cui poi si aggiungono la cortesia e la disponibilità dei due giovani titolari, sono poi gli ingredienti speciali per questo nuovo locale, in grado di attirare una clientela variegata, dai residenti ai giovani, dagli appassionati della pizza romana ai più gourmet, sempre alla ricerca di nuove sperimentazioni gastronomiche.

Giulia Zanella

AVVIATO ANCHE L'E-COMMERCE

# FRIULTEX, FILATI NOBILI E SOSTENIBILI

L'AZIENDA, CON SEDE AD AZZANO DECIMO, È SPECIALIZZATA NELLA FILATURA DI TESSUTI DI PREGIO

Friultex è un'azienda dalla lunga storia, specializzata nella filatura di tessuti di pregio. Un'impresa con uno sguardo sempre rivolto anche al futuro, alla sostenibilità e all'innovazione. A parlarci di questa realtà è **Nathalie Pastor**, rappresentante legale dell'azienda che ha sede ad Azzano Decimo. «Friultex nasce nel 1979, ben 44 anni fa, come tessitura al servizio dei maglifici di intimo. E' stata fondata da mio marito che oggi non c'è più. In seguito la gestione è passata a me. Dal 2009 abbiamo iniziato ad ingrandirci, siamo diventati una Srl e abbiamo cominciato a produrre tessuti esternabili. Nello stesso periodo abbiamo avviato un nuovo parco macchine e di conseguenza è cambiata anche la nostra clientela».

**A chi vi rivolgete principalmente?**

«Lavoriamo per grandi marchi, come il gruppo Calzedonia e il gruppo Ragnò, ma abbiamo tantissimi altri clienti più piccoli, soprattutto a livello regionale. Alcuni si trovano all'estero, in Europa, anche se in misura minore».

**Quali sono i vostri prodotti di punta?**

«Lavoriamo filati nobili: pura lana, lana felpa, viscosa, modal (una fibra prodotta dalla polpa di legno degli alberi di faggio). Anche per questo la nostra azienda è sostenibile, le fibre nobili hanno un minor impatto sull'ambiente».

**C'è qualcosa di cui siete particolarmente orgogliosi?**

«Cosa posso dire: facciamo bellissime cose, perché ogni anno inve-

stiamo su macchinari nuovi, sempre più tecnologici. In realtà siamo soddisfatti di tutto quello che abbiamo fatto fino adesso. Si tratta di un lavoro complesso, che va dal singolo filo al tessuto finito».

**Quanti siete in azienda?**

«In tutto 24 dipendenti, ma coinvolgiamo diverse persone all'esterno che vengono allertate nei periodi di maggiore produzione stagionale e quando c'è un boom di richieste. In questi casi i dipendenti possono anche raddoppiare».

**Qualche nuovo progetto?**

Speriamo decolli l'e-commerce appena avviato.

Friultex si sta quindi adattando a vari cambiamenti del mercato. La collaborazione di Friultex con le più importanti filature italiane ed estere permette all'azienda di sviluppare nuove fibre e di aggiornare costantemente il proprio campionario, con nuove proposte e nuove trame.

Emanuela Masseria



PICCOLO PRINCIPE DI CASARSA DELLA DELIZIA

## DALL'AGRICOLTURA LA RINASCITA SOCIALE

Concluso il progetto triennale di agricoltura sociale che ha coinvolto una cinquantina di persone con svantaggio sociale, realizzato dalla cooperativa sociale Il Piccolo Principe di Casarsa della Delizia insieme al Servizio Sociale dei Comuni dell'ambito territoriale Sile-Meduna. Il progetto ha permesso di dare un'occasione di riscatto e rinascita sociale per persone che si sono trovate tagliate fuori dal mercato del lavoro oppure in difficoltà psicologica e sociale.

«A dicembre si è chiusa questa co-progettazione di agricoltura sociale con l'Ambito Sile-Meduna, che ha avuto l'obiettivo di fornire delle competenze in ambito agricolo anche a persone con fragilità e di attivare una rete di aziende agricole del territorio per creare delle reali occasioni lavorative - hanno spiegato **Tobia Anese**, responsabile del servizio di integrazione lavorativa e **Marco Fabretti**, educatore per la cooperativa Piccolo Principe -. A conclusione di questo percorso abbiamo organizzato presso l'azienda agricola Fossa Mala di Fiume Veneto un Forum dando spazio a tutte le realtà del territorio (Aziende Agricole, Enti di Categoria, Servizi Sociali della Provincia, enti del terzo settore, Scuole,...) affrontando i temi legati all'agricoltura sociale e restituendo i risultati rispetto agli obiettivi prefissati dal progetto».



Nei tre anni sono stati realizzati dei percorsi di formazione sulla sicurezza e percorsi di formazione per aumentare competenze e professionalità, attraverso l'ente formativo SoForm: i partecipanti hanno acquisito competenze di base, sia teoriche che pratiche, per la costruzione di un'impresa agricola, in particolare nell'ambito della viticoltura, l'orticoltura, potatura invernale delle viti e manutenzione del verde. Sono stati organizzati anche dei corsi formativi con dei tirocini esterni in aziende agricole del territorio e in altre cooperative sociali e un'attività di orientamento al lavoro che ha portato a quattro assunzioni dirette.

In totale il progetto ha intercettato 46 persone accogliendo 29 persone in percorsi socio-lavorativi e profilato altre 17 persone che attualmente non hanno ancora iniziato un percorso. I percorsi formativi sulla sicurezza hanno coinvolto 25 persone, mentre quelli di base e professionale 23 persone. Ai tirocini hanno avuto accesso 17 persone.

Le aziende vitivinicole coinvolte sono state una ventina. Tra queste ricordiamo la cantina La Delizia di Casarsa, l'azienda Agricola Bagnarol Franco di San Vito al Tagliamento, l'Azienda Agricola De Munari di San Vito al Tagliamento, l'azienda Fossa Mala di Fiume Veneto e l'Azienda Vitis di Rauscedo. Sono state realizzate visite guidate e attivati dei tirocini e in alcuni casi c'è stata una candidatura diretta di alcune persone. Al progetto sono state coinvolte anche altre cooperative sociali del territorio: Il Ponte, Il Seme e la Noncello, con la prospettiva di costruire in futuro una squadra di terzisti agricoli nel territorio azzanese.



FOENIS

## DIECI ANNI DI RESIDENZE PER ANZIANI

Dieci anni di attività per la Cooperativa sociale Foenis che partendo da Cordenons ha allargato il suo raggio d'attività nelle residenze per anziani al resto della provincia di Pordenone fino ad arrivare in quella di Belluno.

Aderente a Confcooperative Pordenone, Foenis è nata da un'intuizione della famiglia Turchet con **Piero Turchet**, medico e attuale presidente e la moglie **Daniela Mendes**, prima presidente della cooperativa. Fin da subito li ha seguiti nel progetto la figlia **Samantha Turchet** che ora è la coordinatrice di una realtà che conta 8 soci, 10 dipendenti e che dà ospitalità a 29 anziani autosufficienti nelle sue tre case famiglia: Alberina ad Aviano, Clelia a Pordenone e Serena a Belluno.

«Siamo cresciuti - spiega Samantha Turchet - non solo in termini di dimensioni e strutture, ma anche come una comunità unica, con legami che vanno oltre il concetto di "struttura per anziani"». «Una storia - sottolinea **Luigi Piccoli** presidente di Confcooperative Pordenone -, quella di Foenis, che dimostra come l'attività cooperativa parta dalle esigenze del territorio. Se già dieci anni fa il garantire una vita dignitosa e serena alle



Da sinistra, la socia Doina Isache, Daniela Mendes, Samantha Turchet e il responsabile di struttura Massimo Carpane

persone anziane, coadiuvando allo stesso tempo le famiglie nella loro gestione, era un tema di grande attualità, ora con l'invecchiamento progressivo della popolazione lo è diventato ancora di più».

50 CANTANTI PRESENTI

## ESIBIRSI... A SANREMO

La cooperativa Esibirsi di Morsano al Tagliamento, aderente a Confcooperative Pordenone e più grande d'Italia nel settore spettacolo, anche quest'anno è stata presente dal 6 al 10 di febbraio in piazza Colombo a Sanremo, a poca distanza dal teatro Ariston, con un proprio corner informativo per consulenze gratuite sulla tematica dei diritti e doveri dei lavoratori dello spettacolo, insieme a Voci.fm ed Meiweb.it. «In questa edizione 2024 la cooperativa ha presentato nuove iniziative - spiega **Giuliano Biasin**, amministratore e co-founder della cooperativa che è stato a Sanremo insieme al membro del Cda della cooperativa **Luigi Buggio** - Abbiamo dato la possibilità di esibirsi a circa 50 cantanti: hanno così avuto modo di far conoscere la propria voce ed i propri brani, in una modalità tanto originale quanto

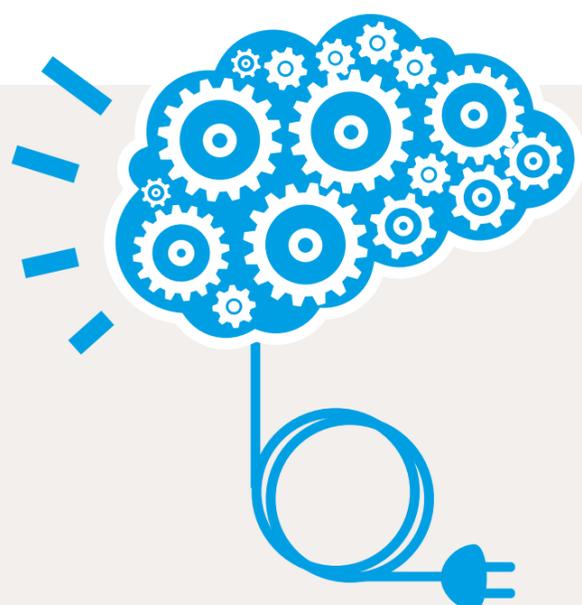


accattivante, che è quella dell'artista di strada, attraverso un format che abbiamo chiamato "Esibirsi...a Sanremo"».

## 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?**

e modelli (design), software, diritto d'autore, know-how, anticontraffazione e licensing.

**Contattaci e prenota il tuo appuntamento.**

**SEI UN INVENTORE O COMUNQUE VUOI CONOSCERE GLI STRUMENTI PER TUTELARE LE TUE CREAZIONI?**

**Il servizio è gratuito.**

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

**Regolazione del Mercato**

**Sede di Udine**

tel. 0432 273560

brevetti@pnud.camcom.it

**Sede di Pordenone**

tel. 0434 381247

regolazione.mercato@pnud.camcom.it

DONNA IMPRENDITRICE/UDINE

## DA BIANCO LATTE IL PIACERE DELLE COLAZIONI

Il bar Bianco Latte di viale Volontari a Udine è il nuovo indirizzo da segnare in agenda per super colazioni e pranzi veloci. L'anima dell'attività è **Deborah Pezzano**, classe 1992, originaria di Gemona e cittadina di Fagagna che ha già alle spalle diverse esperienze professionali.

«Ho studiato al Bachmann di Tarvisio e mi sono diplomata in lingue, ma fin da subito ho lavorato nel settore del commercio e in quello della ristorazione. A 23 anni ho aperto la mia prima partita iva per la vendita al dettaglio e fino al 2020 ho gestito un negozio di abbigliamento donna in centro a Udine che ho deciso di chiudere quando a giugno di quell'anno è nato il mio secondo figlio.»

Deborah non è abituata a stare ferma a lungo ed è tornata al lavoro dopo pochissimo tempo nel bar all'interno del negozio Arteni dove è rimasta per circa due anni. «Mio marito è militare ed è partito per una missione di sei mesi: ho dovuto lasciare il lavoro per stare più con i bambini, ma nel frattempo era nata l'idea di costruire un'attività in proprio. Abbiamo trovato il locale giusto a Udine, ci abbiamo lavorato per tutta l'estate per rinnovare arredi, colori e stile e a settembre 2023 è nato Bianco Latte. Un

nome che nasce sia dal mio amore per la pulizia e per l'ordine, sia da un noto locale di Milano che amiamo molto e a cui ci siamo ispirati nella scelta del colore degli interni, ovviamente bianchi. Inizialmente volevamo puntare molto sugli aperitivi serali, ma poi la quotidianità del lavoro e la conoscenza dei



Deborah Pezzano

clienti ci hanno portato a plasmare l'attività sulla base delle loro esigenze, facendo delle colazioni il nostro punto forte». Da Bianco Latte, infatti, si può iniziare la giornata con un classico cappuccino e tanti tipi diversi di brioches, ma anche con diverse proposte salate. È possibile anche acquistare il pane fresco che arriva ogni giorno da diversi forni del territorio. Da gennaio Deborah, che gestisce in

totale autonomia il bar senza dipendenti, ha introdotto anche un'offerta più ampia per il pranzo con diversi piatti caldi tra cui scegliere. «Un'altra novità partita a gennaio è la "Box Salvapreco": ogni giorno dalle 16 alle 17 si può acquistare la scatola dolce o salata a 4 euro con all'interno i prodotti i freschi invenduti della giornata. La promuoviamo sui nostri canali social ed è già un successo, una bella soddisfazione.»

Francesca Gatti

DONNA IMPRENDITRICE/PORDENONE

## BAKHOOR, IL SALOTTO PROFUMATO

Bakhoor è un mix di resine, legni aromatici, fiori e spezie che nella cultura medio-orientale viene bruciato durante le cerimonie o in occasioni speciali per profumare ambienti e tessuti. «In questo modo gli ospiti, acquisendo lo stesso odore dei padroni di casa, si sentiranno parte della famiglia. Ed è questa è l'idea che mi piace comunicare: far sentire i clienti i benvenuti nel mio salotto profumato, accolti come a casa loro».

**Jessica Peresson**, titolare della profumeria artistica Bakhoor nel centralissimo corso Garibaldi di Pordenone, del suo lavoro è davvero innamorata; 37 anni, di Rivignano ma metà canadese, terra dove si reca una volta l'anno a visitare i familiari, ha studiato Marketing della moda a Milano per poi lavorare, sempre nella metropoli lombarda, nell'ufficio PR/VIP di un brand di lusso. Si è poi trasferita a Toronto, dove si è occupata di organizzazione eventi, sviluppando la sua parte più creativa «che è poi la caratteristica che ho sempre ricercato». Tornata dal Canada, ha intrapreso un percorso nel mondo del visual merchandising per un'azienda americana: sette anni in cui acquisisce le competenze necessarie per la

gestione di un negozio e di un team in veste di store manager. Infine, prima di mettersi in proprio, è stata vice responsabile di un negozio lusso.

Ma torniamo ai profumi. Bakhoor, inaugurato a maggio dello scorso anno, ha uno stile minimal e moderno. Non solo fragranze da indossare: profumatori ambientali, candele, linee skincare sono altri prodotti di questa elegante profumeria selettiva.



Jessica Peresson

Dietro i brand che si avvalgono di "nasi", vi sono scuole apposite (la più famosa è a Grasse, in Provenza, patria di Fragonard), lauree in chimica, conoscenza di materie prime naturali e chimiche. Per capire cosa il cliente sta cercando, Peresson non chiede cosa piace, «bensì come ha voglia di sentirsi e in che periodo della sua vita è. Si prova quindi sulla pelle, poi consiglio di prendersi del tempo per essere certi che quel profumo li rappresenti davvero». Cosa piace ai giovani? Il medio-orientale ha spopolato negli ultimi anni, ma per conoscere le nuove tendenze si attende la fiera di settore di Milano. Per ora Jessica resta fedele al suo fiore preferito: la tuberosa.

Rosalba Tello

IL 12 MARZO

## SUSTAINABILITY MANAGER, AL VIA CORSO ALLA LEF

Riduzione dei rischi, opportunità di mercato, efficienza operativa, innovazione, e compliance normativa: sono alcuni dei termini che legano la competitività d'impresa alla sostenibilità, una porzione di responsabilità sociale che le aziende devono assumersi per le proprie azioni sul fronte sociale, ambientale ed economico. La figura attorno alla quale ruota questo principio di nuova realtà è il Sustainability Manager.

Alla LEF, l'azienda digitale modello dove sono state sino a oggi formate 1.200 aziende, prenderà presto avvio – il 12 marzo – un appuntamento formativo di grandissima importanza cui collaborano anche Schneider Electric e Intertek Italia. Come conferma **Marco Olivetto**, Direttore generale dell'azienda, «integrare la sostenibilità nel business riduce i rischi associati a problemi ambientali, sociali e di governance e, conseguentemente, può includere rischi legali, reputazionali, operativi e finanziari». «L'adozione di pratiche sostenibili, che richiede spesso innovazione in azienda, può portare a una maggiore efficienza operativa e a risparmi sui costi. Senza dimenticare che leggi e regolamenti in materia ambientale e sociale stanno diventando sempre più stringenti, perciò, un Sustainability Manager può garantire che l'azienda rispetti tutte le normative e gli standard pertinenti».



In questa direzione specifica LEF, fondata da Confindustria Alto Adriatico e McKinsey & Company, ha attivato una collaborazione con Intertek Italia secondo la quale, come spiega **Franco Fontana**, Business Assurance South Europe Service and Person Certification Manager, «il corso proposto da LEF è già allineato con il nuovo documento che Intertek ha sviluppato con UNI per definire le competenze delle figure professionali che operano nell'ambito della sostenibilità, oggi riconosciuto per accedere agli esami di certificazione».

INCONTRO A PORDENONE

## CONFIDI FRIULI PROTAGONISTA DELLE GARANZIE SUL FRIE



L'appuntamento ha confermato la sinergia tra Confidi Friuli e i commercialisti del territorio

Un appuntamento che ha confermato la sinergia tra Confidi Friuli e i commercialisti del territorio, in questo caso Pordenone. Nella sala Palazzo Montereale Mantica della Cciaa Pn-Ud, in collaborazione con i professionisti dell'Ordine e la Regione, «abbiamo presentato gli strumenti per l'accesso al credito delle imprese e illustrato gli aggiornamenti normativi che riguardano il cosiddetto de minimis e il Fondo centrale di garanzia», fa sapere il presidente di Confidi Friuli **Cristian Vida**. L'incontro, che vale anche in fase di accreditamento per i commercialisti iscritti a Pordenone, è stato aperto dai saluti dell'assessore regionale alle Attività produttive Sergio Bini, del presidente della Cciaa Pn-Ud **Giovanni Da Pozzo**, del presidente dell'Ordine dei commercialisti Pordenone **Alberto Sandrini** e del presidente Vida. A seguire gli interventi tecnici di **Diego Angelini**, direttore del Servizio per l'accesso al credito delle imprese Regione Fvg, **Gabriele Colapietro**, responsabile progetti e iniziative strategiche Fvg Plus, **Francesco Bianco**, Fondo Centrale di garanzia, **Stefano Bravo**, direttore generale di Confidi Friuli.

«Di grande rilievo – sottolinea il presidente Vida – la fotografia sull'attività del Frie nel 2023, con un totale di 176 operazioni per complessivi 65 milioni di euro, con Confidi Friuli che conta un totale di 52 garanzie e il 25% sul deliberato». La strategicità del sistema Confidi è stata valorizzata anche dall'assessore regionale alle Attività produttive **Sergio Bini**: «Negli ultimi sei mesi l'amministrazione regionale, a fronte di una congiuntura non facile, ha continuato a garantire l'accesso al credito alle imprese, stanziando 135 milioni, la maggior parte dei quali per il Frie, oltre che per la "Legge Sabatini" e per Fvg Plus. Nei prossimi mesi sarà anche costituito un nuovo Fondo regionale di credito e garanzia, del valore di oltre 14 milioni, per assicurare l'accesso al credito proprio attraverso i Confidi in particolare alle aziende di piccole dimensioni che hanno maggiori difficoltà finanziarie».

CONFIDIMPRESSE FVG

## ACCESSO AL CREDITO, NUOVA CONVENZIONE

Confidimpresse FVG, il Confidi più dimensionato del Friuli Venezia Giulia, e CiviBank - Gruppo Sparkasse annunciano con soddisfazione il rinnovo della convenzione in essere, dedicata a favorire in maniera ancor più incisiva l'accesso al credito delle micro, piccole e medie imprese territoriali. Grazie al rinnovo della convenzione, le imprese clienti di Banca di Cividale e associate a Confidimpresse FVG potranno beneficiare di:

**Maggiore accesso al credito:** la garanzia di Confidimpresse FVG, che arriva all'80%, permetterà alle aziende di ottenere finanziamenti da CiviBank - Gruppo Sparkasse a condizioni più vantaggiose, anche nel caso di carenze di garanzie reali. L'aumento di plafond di garanzia elevato a 1 Milione di euro permetterà anche alle aziende più dimensionate, di usufruire dei benefici di dette garanzie.

**Abbattimenti commissionali:** per i prossimi mesi, le aziende potranno continuare a beneficiare di un abbattimento commissionale pari al 50% grazie al prodotto Restart Energy grazie a specifici fondi della Regione FVG.

**La riforma del Fondo centrale** porta maggiori vantaggi sia per la Banca che per le imprese, attraverso la garanzia di Confidimpresse FVG riassicurata al Fondo Centrale.

**Procedure semplificate:**

in particolare per le operazioni di importo ridotto, l'istruttoria delle pratiche di finanziamento sarà più rapida e snella.

**Focus su Agevolato:** Banca di Cividale è da anni banca di riferimento per l'utilizzo delle risorse agevolate messe a disposizione dalla Regione FVG, e grazie alla partnership con Confidimpresse FVG, le imprese regionali potranno contare anche su una specifica assistenza finanziaria sugli strumenti agevolati.

**Condizioni economiche vantaggiose:** su mutui, leasing, anticipazioni su fatture e linee di credito.

«L'accesso al credito è fondamentale per la crescita e lo sviluppo delle aziende», ha dichiarato il Presidente di Confidimpresse FVG, **Roberto Vicentini**.

«Intendiamo rafforzare il nostro impegno a favore del tessuto economico locale, offrendo alle imprese soluzioni finanziarie personalizzate e competitive», ha affermato il Direttore Generale di CiviBank - Gruppo Sparkasse, Dott. **Luca Cristofolletti**.



La firma della stipula



LA NUOVA ATTIVITÀ HA APERTO A OTTOBRE

# «IL RISTORANTE SEMPLICEMENTE ELEGANTE»

UNA PROPOSTA RIVISITATA DI CUCINA DEL TERRITORIO E DELLE STAGIONI, PIATTI VEGETARIANI COMPRESI: QUESTO È CIVICO 30, IL LOCALE DI VIA TRIESTE A GONARS

» MARCO BALLICO

Ha realizzato il sogno di riaprire il locale di via Trieste 30 a Gonars, che era stato gestito dal 1978 al 1986 dalla sua famiglia. Ed è riuscito a farlo a modo suo. Lo ha chiamato Civico 30 per una svolta rispetto al passato e lo definisce "il ristorante semplicemente elegante", una proposta rivisitata di cucina del territorio e delle stagioni, piatti vegetariani compresi. **Riccardo Romano**, 46 anni, ha iniziato la sua nuova attività a fine ottobre, dopo la ristrutturazione degli spazi interni di un edificio dei primi dell'Ottocento. «Ho dato nuova vita al ristorante Al Bassanello, che fu di mia mamma e poi, per 25 anni, della famiglia Biondini. Ho fatto per una trentina d'anni il cameriere, ora ci provo da titolare con grande entusiasmo».

**RICCARDO ROMANO HA REALIZZATO IL SOGNO DI RIAPRIRE IL LOCALE CHE ERA STATO GESTITO DAL 1978 AL 1986 DALLA SUA FAMIGLIA**

Il menù? «Carne della filiera friulana, pesce proveniente dal porto di Marano, etichette di vino della regione». Tra gli antipasti, tra l'altro, il crudo Scur di Lune con caciotta di capra dell'azienda Bordiga, il tortino di polenta con cuore di formaggio Frant su crema montata al cavolo nero, la tartare di tonno con mousse all'avocado, salsa di ribes e cialde di pane carasau. Tra i primi, le tagliatelle caserecce al profumo di Cabernet al ragù bianco di costa di maiale dissossata e il rotolino di patate al granchio blu. Quindi i secondi: dal filetto di maiale rollé con pancetta al petto d'anatra all'arancia, dal trancio di salmone in crosta di semi di sesamo alla boulette di ceci con emulsione di yogurt aromatizzata al curry e cipolla rossa caramellata. Chiusura con cheesecake al mango e lamponi, tortino al cioccolato su crema inglese e frutti di bosco e pera cotta aromatizzata al porto, «dolci con panna vegetale, senza allergeni, come nella nostra filosofia». E, per il dopo cena, un'accurata selezione di rum, gin, bourbon e pure l'assenzio «servito con metodo bohemien». Riccardo spiega di avere puntato su uno staff giovane: «Accanto a me, preziosissimi, **Andrea De Lotto** in cucina e **Melissa Ceccato** in sala». E informa che, dal mercoledì al venerdì a pranzo, Civico 30 mette a disposizione il business lunch, «menù dedicato alle persone che lavorano e non vogliono rinunciare alla qualità, ma a un prezzo contenuto». Il locale è aperto a pranzo e a cena dal mercoledì alla domenica (per le prenotazioni 328/5868555) per una quarantina di coperti.

AL BOTTONE

## CICHETTI E VINI DA TUTTO IL MONDO



Sergio Schibeci

Se decidi di aprire un locale a Udine, in via Mercerie, è facile ti venga in mente di chiamarlo: Al bottone. Così ha fatto il giovane **Sergio Schibeci** nel gennaio scorso, quando si è messo dietro il bancone della prima sua osteria in gestione diretta. «Da molti anni lavoro nel settore – spiega – e così, dopo

numerose esperienze alle dipendenze, ho deciso di dedicare tutte le energie all'organizzazione di un posto con la mia impronta».

Sono le tante esperienze passate ad aver ispirato la proposta di Al bottone. Un posto moderno, caldo, con una quindicina di tavoli a disposizione della clientela. I vini in lista, provenienti da una trentina di cantine diverse, sono equamente divisi tra regionali, italiani e di altre parti del mondo. Colli orientali, dunque, ma anche Toscana, Istria e Sudafrica, a esempio. Tutti proposti in bottiglia e al calice. Lo stesso discorso vale per la scelta di salumi e formaggi per la cichetteria che arrivano dal Friuli, ma pure dall'Emilia-Romagna, dalla Toscana, dalla Campania, con una gamma molto ricca di gusti e sapori che, tra l'altro, ognuno può personalizzare se non vuole fermarsi all'offerta di Sergio (inoltre, tutto ciò che si degusta può essere acquistato). A pranzo è aperta la cucina (tra pentole e fornelli si destreggia lo chef **Andrea Braidà**) che propone piatti di carne e pesce, stagionali, con uno stile improntato alla tradizione friulana, ma aperto verso altre esperienze. Qualche piatto caldo (come il bollito, ad esempio), si può consumare pure la sera. I dolci sono fatti in casa mentre pane e grissini provengono da un forno "biologico" friulano.

«Per ora posso dire che questi primi giorni di apertura – aggiunge Sergio – sono stati positivi sia dal punto di vista della clientela che da quello dell'accoglienza da parte dei "colleghi" della via».

Al bottone, apre lunedì e domenica dalle ore 9.00 alle 15.00. Gli altri giorni della settimana, dalle ore 9.00 alle 23.00. Per informazioni: 389 2443812.

Adriano Del Fabro

BIRRIFICI

## IL FRIULI FA INCETTA DI PREMI



Dopo un mese di assenza, c'è senz'altro di che "fare il punto" sulle notizie nel mondo birrario friulano. Innanzitutto un aggiornamento sul posizionamento ottenuto da **Luca Dalla Torre** del birrifico

Bondai di Sutrio (Ud), quinto in classifica come birraio dell'anno al concorso omonimo a Firenze, e a cui avevamo già accennato: un bel balzo avanti dal diciottesimo posto dell'anno scorso, e unico friulano tra i finalisti. Non solo unico friulano, ma unico italiano sul podio, è stato poi il birrifico Foràn di Castions di Strada (Udine) al concorso francese "Challenge MillesimeBIO", dedicato a vini e birre biologiche: si è aggiudicato il terzo posto per la Ipa Lady White, già premiata in passato in concorsi analoghi. Foràn sarà tra l'altro uno degli sponsor della coppa del mondo femminile di softball, che si terrà proprio a Castions dal 15 al 20 luglio: è proprio il caso di dire, dunque, che anche i piccoli Comuni possono affacciarsi sullo scenario internazionale.

Non si può infine dimenticare il concorso "Birra dell'Anno", tenutosi a Rimini nell'ambito di Beer&Food Attraction, la principale fiera del settore in Italia: anche qui è arrivato un po' di Friuli, con due nomi già ampiamente noti nel settore: il birrifico Foglie d'Erba di Forni di Sopra, al primo posto nella sua categoria per la Golden Ale Haraban, e il Bondai di Sutrio, secondo posto nella categoria Gose per la Lost Paradise – una Gose all'ibisco –, entrambe non nuove ai podi dei concorsi. Al di là della competizione, c'è da segnalare che sono state tredici le imprese della regione presenti come espositori all'evento fieristico, di cui quattro birrifici artigianali dell'udinese – il già citato Foglie d'Erba, il Garlati Costa di Flagogna, il Campestre di Corno di Rosazzo, e il Wild Raccoon di Udine. Quest'ultimo in particolare, di recente apertura, era al suo debutto alla kermesse riminese: rimanete sintonizzati per altri dettagli.

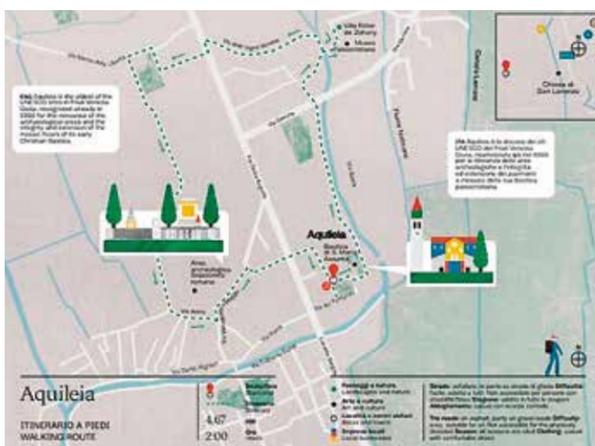
Chiara Andreola

UNA NOVITÀ NEL PANORAMA NAZIONALE

# IL PODCAST CHE RACCONTA I TESORI DELL'UNESCO

SI CHIAMA OPUS LOCI ED È DEDICATO AI CINQUE SITI PATRIMONIO DELL'UMANITÀ DEL TERRITORIO

I siti Unesco del Friuli Venezia Giulia, adesso, si possono anche ascoltare. È arrivato infatti Opus Loci, il primo podcast della Camera di Commercio Pordenone-Udine, ispirato e dedicato proprio ai cinque Siti patrimonio dell'Umanità ospitati sul territorio regionale, un ulteriore modo per imparare a conoscerli e visitarli, percorrendo gli itinerari sostenibili del progetto camerale che porta quel nome. Opus Loci è infatti il programma avviato qualche anno fa dalla Cciao Pn-Ud per mettere in rete eccellenze produttive delle località Unesco (Aquileia, Cividale, Palmanova, Dolomiti friulane e Palù di Livinza) con i magnifici tesori storico-culturali e naturalistici che le contraddistinguono. Il progetto, cucito su misura sul Friuli Venezia Giulia, è diventato "buona prassi" e modello esportabile, già presentato e accolto con entusiasmo all'interno di Mirabilia, l'associazione nazionale (e da poco internazionale) formata dall'Unioncamere e dalle Camere di commercio territoriali che intendono promuovere in modo comune i siti Unesco di tutta Italia, dando più forza anche a quelli meno conosciuti ma comunque preziosi.



Lo screenshot dell'itinerario del sito Opus Loci di Aquileia, di cui il podcast è un completamento

tante informazioni utili e curiosità, da ascoltare come piccole storie speciali, in ogni momento della giornata». Opus Loci podcast, ideato in collaborazione con Aipem, primaria agenzia di comunicazione udinese, ha la voce di **David Angeli**, giovane giornalista, attore e autore friulano, nonché storico per formazione, che vive e lavora soprattutto a Venezia, ma che continua a mantenere saldo il legame con il Friuli attraverso numerose collaborazioni in campo giornalistico e artistico.

**OPUS LOCI PRESENTA ITINERARI DA PERCORRERE IN SOSTENIBILITÀ, IN BICI O A PIEDI, SCARICABILI IN FORMA DI MAPPE DA WWW.OPUSLOCI.IT**

I podcast, registrati ai Delta Studios di Vittorio Vella, sono disponibili, ascoltabili e scaricabili su Spotify, sul canale ufficiale della Camera di Commercio Pn-Ud o cercando Opus Loci su Spotify (o ancora inquadrando il qr in questa immagine). Il podcast è il primo sui siti Unesco regionali ed è anche fra i primi percorsi podcast realizzati dalle Camere di Commercio italiane, che hanno tra i loro obiettivi d'azione anche la promozione e valorizzazione del territorio.



Opus loci, già nelle sue premesse, presenta itinerari da percorrere in sostenibilità, in bici o a piedi, scaricabili in forma di mappe da [www.opusloci.it](http://www.opusloci.it). «Alle mappe ora – spiega il presidente **Giovanni Da Pozzo** – si aggiunge anche il racconto, che ci coinvolge con

UN'IDEA INNOVATIVA

# DAL CORSO IN CCIAA ALL'ASSISTENZA DOMICILIARE MOBILE



Dodzi Koffivia Aziagba

CliniQcare: nasce a Udine l'innovativa assistenza domiciliare mobile. L'idea è venuta a **Dodzi Koffivia Aziagba**, infermiere 40enne originario del Togo, in Italia dal 2008.

«Ho partecipato alla terza edizione del corso della Camera di Commercio di Pordenone-Udine "La tua idea diventa business", attratto dal principio dal titolo e poi dai contenuti per poi concretizzare la mia idea imprenditoriale» commenta Dodzi Koffivia Aziagba. Il corso, rivolto ad aspiranti imprenditori, giovani e adulti, occupati e disoccupati, offre una panoramica su come valutare le attitudini imprenditoriali, il business design per la creazione di nuovi progetti, l'analisi del cliente tipo e dei competitors, posizionamento e strategie di prezzo, sul piano economico-finanziario previsionale, la forma giuridica, adempimenti burocratici e regimi fiscali dell'azienda e su come valutare, scegliere e ottenere finanziamenti. «Lavorando per anni come infermiere nelle case di riposo ho a lungo pensato a come potevo essere più vicino ai cittadini e alle famiglie» continua il titolare di CliniQcare. L'attività consiste nell'erogazione di prestazioni infermieristiche a domicilio o nel luogo dove al cliente è più congeniale (es. in ufficio) con l'obiettivo di valutare i bisogni e le esigenze eterogenee della clientela (indipendentemente dall'età e patologia), garantire tempestività, efficacia e una consulenza corretta.

**CLINIQCARE È LA REALTÀ CREATA DA UN INFERMIERE ORIGINARIO DEL TOGO CHE HA FREQUENTATO LA TERZA EDIZIONE DE "LA TUA IDEA DIVENTA BUSINESS"**

«Vengo da un lungo percorso con la Croce Rossa, il Sogit Lignano e per molti anni ho lavorato con medici di emergenza e profughi – commenta Dodzi Koffivia Aziagba -. Dal 2017 ho lavorato nelle case di riposo ma il mio desiderio era quello di poter fare la differenza per le persone. Da qui l'idea. Collaboro con le case di riposo e le farmacie di Udine attualmente ma il mio desiderio è poter estendere in Italia e all'estero la mia idea di business. Sto lavorando alla finalizzazione di un'App e a marzo dovrebbe essere online il mio sito dove dettaglio le attività che posso effettuare a domicilio, come ad esempio screening, test biomolecolari, prelievi a domicilio e molto altro».

Giada Marangone

## FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ



### ORIENTAMENTO AL LAVORO E ALLE PROFESSIONI



Scopri la piattaforma che Unioncamere ha ideato per aiutare i giovani ad orientarsi nel mondo del lavoro, grazie ai dati e all'esperienza del Sistema Informativo Excelsior per creare un collegamento tra il mondo della scuola e quello del lavoro.

Il portale si rivolge a due tipi di utenti:

- **agli studenti** delle scuole medie e degli istituti superiori
- **ai genitori e agli insegnanti**, chiamati a guidare i più giovani e ad aiutarli a diventare sempre più consapevoli del contesto formativo e professionale che li circonda.

#### Che cosa offre Excelsiorienta?

Diversi strumenti per esplorare il mondo del lavoro in Italia, capire quali sono le professioni che meglio si adattano alle proprie attitudini e alle proprie passioni.

### CORSI FINANZIATI



**TECNICHE PAGHE E CONTRIBUTI**  
Durata: 250 ore

**LINGUA STRANIERA - TEDESCO**  
Durata: 60 ore

**TECNICHE DI AMMINISTRAZIONE OPERAZIONI CON L'ESTERO**  
Durata: 32 ore

**TUTELARE LA PRIVACY E LA SICUREZZA DIGITALE**  
Durata: 20 ore

**UTILIZZARE IL FOGLIO DI CALCOLO (EXCEL)**  
Durata: 30 ore

**TECNICHE BASE DI CONTABILITÀ**  
Durata: 250 ore

**LINGUA STRANIERA - FRANCESE**  
Durata: 40 ore

**TECNICHE DI REDAZIONE DEL BILANCIO D'ESERCIZIO**  
Durata: 32 ore

**TECNICHE DI REDAZIONE DEL BILANCIO SOCIALE**  
Durata: 20 ore



**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**  
TEF S.c.r.l.  
tel. 0434 381602  
[formazione.pn@pnud.camcom.it](mailto:formazione.pn@pnud.camcom.it)

**Ci trovi a UDINE**  
TEF S.c.r.l.  
tel. 0432 273245  
[formazione.ud@pnud.camcom.it](mailto:formazione.ud@pnud.camcom.it)  
facebook: @cciaaudformazione

È stato sottoscritto a Pordenone Fiere, tra la Camera di Commercio di Pordenone-Udine (dal Vicepresidente **Michelangelo Agrusti**) e la CCI della Vojvodina, regione autonoma situata nel nord della Serbia (dal Presidente **Bosco Vucurevic**), un protocollo di intesa finalizzato al rafforzamento dei rapporti di collaborazione per la promozione dell'internazionalizzazione delle imprese di entrambi i Paesi.

Le Camere di Commercio si sono rese disponibili a concordare lo scambio di informazioni di tipo economico sui territori di competenza e sulle opportunità commerciali e di business, la partecipazione ad eventi e missioni imprenditoriali per favorire l'incontro tra imprese delle rispettive regioni e, naturalmente, possibili forme di supporto alle imprese nell'accesso ai mercati esteri.

## L'ITALIA, PER FLUSSO DI EXPORT, È AL TERZO POSTO IN SERBIA E SECONDO IN VOJVODINA.

«Sottoscriviamo un protocollo di intesa – ha confermato Agrusti – che è punto di arrivo ma anche di partenza di un percorso di relazioni costruito in questi anni. Lo abbiamo voluto codificare in un documento scritto che ha il valore di voler mettere in relazione, cooperando, i sistemi produttivi e commerciali dei due territori». Agrusti, ricordando un recente suo intervento al Business forum Transadriatico svoltosi sempre a Pordenone, ha ribadito che le relazioni con la Serbia sono importanti pur nella consapevolezza delle difficoltà e delle visioni non del tutto

## OPPORTUNITÀ COMMERCIALI E DI BUSINESS

# PROTOCOLLO D'INTESA CON LA VOJVODINA

## IMPORTANTE ATTO DI SOTTOSCRIZIONE TRA LA CCIAA DI PORDENONE-UDINE E L'ENTE OMOLOGO DELLA REGIONE AUTONOMA DELLA SERBIA PER RAFFORZARE LA PRESENZA DELLE IMPRESE NEL MERCATO ESTERO

simili in alcuni approcci geopolitici che ci sono in questo momento ma, ha aggiunto, «sono convinto che ogni accordo di natura commerciale che poi innesca relazioni umane con la Serbia e la Vojvodina in particolare, è elemento che avvicina la Serbia nel processo di adesione all'UE. Sappiamo – ha concluso – che relazioni già buone potranno solo migliorare. Da parte nostra avrete tutto il supporto necessario».

Vucurevic, dal canto suo, ha spiegato che quella odierna «non è solo, per quanto importante, la sigla su un documento, essa rappresenta infatti il simbolo di un'apertura a migliori relazioni tra le nostre regioni, noi pure come voi siamo pronti a collaborare ben coscienti che l'Italia è per la Vojvodina un Paese amico col quale intratteniamo relazioni di portata storica. Basti pensare - ha aggiunto il Presidente della CCI – che negli ultimi vent'anni gli investimenti italiani nella nostra regione hanno superato il miliardo di euro e che una novantina delle imprese italiane insediate in Serbia ha trovato

“casa” soprattutto in Vojvodina: mi riferisco in particolare alle aziende del credito, al mercato assicurativo, al tessile e all'automotive. In questo momento - ha detto ancora - l'Italia, per flusso di export, è al terzo posto in Serbia e secondo in Vojvodina; l'auspicio, con questo accordo, è che

diventi, almeno nella nostra regione, il primo; certo, la concorrenza delle imprese tedesche è molto aggressiva poiché negli anni si sono particolarmente radicate nel tessuto economico produttivo. Ma sono fiducioso in una progressione dei risultati già da quest'anno».

## A FARE DA APRIPISTA IL BUSINESS FORUM TRANSADRIATICO

# UN PASSO AVANTI NELLA PARTNERSHIP INDUSTRIALE CON I BALCANI

## IL PRESIDENTE DELLA REGIONE FVG, MASSIMILIANO FEDRIGA: «UN'OCCASIONE NON SOLO PER IL FRIULI VENEZIA GIULIA E L'ITALIA, MA PER TUTTA L'EUROPA»

La sottoscrizione dell'accordo tra le Camere di Commercio di Pordenone-Udine e della Vojvodina giunge a pochi giorni di distanza dal Business forum Transadriatico a Pordenone durante il quale il Presidente della Regione FVG, **Massimiliano Fedriga**, aveva sottolineato l'importanza di un rafforzamento «della partnership industriale con i Balcani per riavvicinare all'Europa occidentale pezzi di filiera produttiva fondamentali per la nostra economia, che negli ultimi decenni sono stati purtroppo delegati al Far East. Le chiavi decisionali dei processi produttivi – aveva detto ancora – non possono essere consegnate nelle mani di paesi terzi che poco hanno a che fare con la democrazia. Ecco perché l'intensificarsi delle relazioni commerciali con la Serbia è un'opportunità non solo per il Friuli Venezia Giulia e l'Italia, ma per tutta l'Europa». Dello stesso avviso anche gli industriali pordenonesi

che avevano indicato la «strada del diritto poiché, sostiene Confindustria Alto Adriatico, esistono le condizioni per un rapporto leale la cui lealtà si può configurare in intensità di rapporti commerciali, industriali e logistici trasparenti. Il Presidente, **Michelangelo Agrusti**, aveva aggiunto di credere che il porto di Trieste «possa essere anche quello di Belgrado per una nazione che non ha accesso al mare. Azioni da intraprendere insieme, azioni che definirei come misure di fiducia che consentiranno una più rapida integrazione della Serbia nell'Unione Europea». Più in generale era emersa la possibilità concreta di sviluppare un'intesa forte, suggestiva per il futuro «in nome per conto non solo del Friuli Venezia Giulia e dell'Italia ma anche di tutta l'Europa e, se mi è consentito – aveva chiosato Agrusti - di tutto l'Occidente di cui la Serbia non può non far parte».



MESE	INIZIATIVA	TEMA
MARZO	(UD) B2B INBUYER TOURISM (online)	05-07 marzo   Altro
	(UD) STRATEGIC LAB 2024: INTERNATIONAL MANAGEMENT EXPERIENCE (online)	06 marzo   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(UD) MARKETPLACE B2B: COME UTILIZZARLI AL MEGLIO NELLE OPERAZIONI DI EXPORT (online)	12 marzo   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(UD) CLIA CRUISE WEEK & CLIA INNOVATION EXPO (in presenza)	12-13 marzo   Genova   Food&Wine, Arredo Design
	(UD) STRATEGIC LAB 2024: INTERNATIONAL MANAGEMENT EXPERIENCE (online)	13 marzo   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(UD) B2B INBUYER CONSTRUCTION (online)	19-20 marzo   Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità
	(PN) CARBON BORDER ADJUSTMENT MECHANISM (online)	26 marzo   Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
APRILE	(PN) INTERNAL COMPLIANCE PROGRAM (online)	03 aprile   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(PN) TRADE COMPLIANCE E STRATEGIA DELLA SUPPLY CHAIN (online)	09 aprile   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
MAGGIO	(PN) IDENTIFICAZIONE E CLASSIFICAZIONE DEI BENI (online)	15 maggio   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro
	(UD) MISSIONE IMPRENDITORIALE IN ARABIA SAUDITA	27-29 maggio   Food&Wine, Arredo Design, Meccanica Elettronica, Energia Sostenibilità, Altro

## INTERNAZIONALIZZAZIONE

Partecipa alle attività della "Rete Enterprise Europe Network", cofinanziata dall'Unione Europea: molteplici occasioni per fare business e svilupparlo!  
**TEF e Promos Italia** sono i tuoi riferimenti sul territorio

**PORDENONE – TEF**  
internazionalizzazione.pn@pnud.camcom.it  
TEF sovrintende il "Centro Regionale della Subfornitura del Friuli Venezia Giulia" e il progetto "Pordenone With Love"

**UDINE – PROMOS ITALIA**  
udine@promositalia.camcom.it  
Promos Italia ha sede ad Udine ed è la struttura nazionale del sistema camerale a supporto dell'internazionalizzazione, con diverse proposte anche declinate sul digit export

## WWW.PNUD.CAMCOM.IT

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



## EXPORT FLYING DESK - 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>.

SEGUICI SUI SOCIAL  
E ISCRIVITI ALLE NOSTRE  
NEWSLETTER!

GRATUITA E DI FACILE USO

## LA TESSERA DIGITALE CARBURANTI, COME ATTIVARLA

La Camera di Commercio Pordenone-Udine promuove la "versione digitale" della tessera per lo sconto della benzina e del gasolio, **disponibile e attivabile autonomamente da tutte le persone fisiche residenti già in possesso della tessera regionale "classica"**. A supporto del sito regionale dedicato, anche su [www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it) c'è una specifica sezione, con tutte le spiegazioni di dettaglio e **con pratiche faq**, le risposte alle domande più frequenti. L'invito da parte della Cciao si unisce dunque anche a quello delle categorie ed è dunque rivolto a consultare la pagina per ogni informazione o dubbio, **pagina "tessera digitale carburanti" che si trova nella sezione Carburanti - benzina regionale del sito camerale**.

La Camera ricorda che è **necessario accedere con l'identità digitale Spid o Cie per attivare la tessera digitale** sul proprio smartphone, mentre **per ogni variazione delle informazioni** sulla tessera è **necessario rivolgersi allo sportello camerale**, prendendo appuntamento (che permette di non perdere tempo ed evitare code).



**La tessera digitale è gratuita.** Chi condivide l'uso di un veicolo con un familiare può anche condividere la tessera attraverso l'App con la funzione "Aggiungi tessera".

Si possono **utilizzare sia la tessera fisica sia quella digitale**, ma chi decidesse di non voler più utilizzare la tessera fisica dovrà restituirla alla Camera di Commercio, in quanto le informazioni da quel momento saranno aggiornate solo sulla digitale, per la quale si è optato.

Nella prima fase, per permettere l'adeguamento di tutte le strutture e la piena integrazione delle modalità, **per chi invece non proprio è dotato di tessera fisica, la digitale è attivabile solo prendendo appuntamento e presentandosi allo sportello camerale**. Allo sportello, l'interessato può scegliere se fare ex novo sia la tessera fisica sia quella digitale o anche solo la digitale.

Per supporto telefonico gratuito, è possibile contattare il numero verde della Regione 800098788 (se da cellulare o estero: 040 0649013) o via mail all'indirizzo [carburanti@insiel.it](mailto:carburanti@insiel.it).

In Cciao i contatti sono [benzine.ud@pnud.camcom.it](mailto:benzine.ud@pnud.camcom.it) per Udine e Tolmezzo e [benzine.pn@pnud.camcom.it](mailto:benzine.pn@pnud.camcom.it) per Pordenone.

CON OTELLO 2.0

## LA FATTURA TAX FREE

Un tema utile per commercianti e turisti: i **cittadini extra Unione Europea** che comprano merce in Italia hanno **diritto al rimborso Iva** e il commerciante non versa l'Iva per quella merce, **emettendo fattura esclusivamente per via digitale attraverso il sistema Otello 2.0**.



La Camera di Commercio

**Pn-Ud**, in collaborazione con l'**Agenzia delle dogane**, ricorda questa opportunità alle imprese. È importante evidenziare che **senza fattura emessa con sistema Otello, la dogana non può validare** la fattura come "esportazione", per cui il turista perde il beneficio del rimborso. Questa opportunità è importante anche per i commercianti, perché permette loro di evitare eventuali contestazioni post vendita o recensioni negative.

È prevista la digitalizzazione dell'intero processo dall'emissione della fattura tax free sino all'apposizione del visto doganale nei punti d'uscita nazionali. Pertanto, al momento dell'acquisto dei beni, il turista deve esibire il proprio passaporto, le cui informazioni devono essere correttamente indicate nella fattura tax free. Otello genera un codice di richiesta che deve essere indicato sulla copia della fattura tax free.

### I CITTADINI EXTRA UNIONE EUROPEA CHE COMPRANO MERCE IN ITALIA HANNO DIRITTO AL RIMBORSO IVA E IL COMMERCIANTE NON VERSA L'IVA PER QUELLA MERCE

La richiesta del visto doganale avviene nei punti di uscita, contestualmente alla partenza del turista dal territorio doganale dell'Unione.

Lo status del visto doganale può essere verificato, in tempo reale, visitando l'apposita sezione di consultazione nel sito istituzionale dell'Agenzia Dogane Monopoli. Ulteriori informazioni sul processo di apposizione del visto presso i punti di uscita nazionali sono disponibili sul sito [Adm](http://Adm) nella sezione Video Tutorial.

LA SCADENZA

## CTU E PERITI, CONFERMA ISCRIZIONE ONLINE

Il 4 marzo prossimo cesseranno la validità e l'utilizzo degli albi cartacei circoscrizionali dei Tribunali e i consulenti tecnici d'ufficio e i periti iscritti che non avranno confermato la propria iscrizione nel nuovo portale online non potranno più beneficiare dell'inserimento gratuito, ma dovranno presentare una domanda di nuova iscrizione, pagando il relativo bollo e tassa di concessione governativa.

La campagna informativa è promossa da Unioncamere e Ministero della Giustizia, che comunicano l'avvenuta apertura del Portale "ctu, periti ed esperti nazionali", a cui appunto entro il 4 marzo ctu e periti già iscritti negli albi cartacei rinnoveranno gratuitamente l'iscrizione online.

Per ciò che riguarda, invece, le nuove iscrizioni, solo per i ctu, ogni anno, sono previste due finestre temporali: dal 1 marzo al 30 aprile e dal 1 settembre al 31 ottobre; per le nuove iscrizioni dei periti non sono previste specifiche finestre temporali.

Per maggiori informazioni consultare l'apposita pagina sul sito del Ministero della Giustizia al link apposito del sito [www.giustizia.it](http://www.giustizia.it).

IL CORSO CIVIFORM+FVG VIA DEI SAPORI

## FORMARE ESPERTI DI SALA E ACCOGLIENZA

Responsabile Accoglienza e Offerta nei servizi ristorativi: è il corso progettato da Civiform in collaborazione con Fvg Via dei Sapori e il patrocinio di Confcommercio Udine, nell'ambito del Catalogo professionalizzante Piazza Gol del Fse + 21/27 e Pnrr della Regione - e quindi totalmente gratuito. Il percorso di 480 ore punta a formare persone che facciano da raccordo tra cucina e accoglienza in sala e sappiano orientare il cliente. Esperti, insomma, nella gestione della sala e che abbiano anche competenze di marketing. Un profilo che risponde proprio alle esigenze del tessuto ristorativo della regione, intercettato dal Consorzio Fvg Via dei Sapori, partner del progetto con 13 tra i suoi ristoranti che si collocano, per lo più, in una categoria medio-alta. Saranno 150 le ore di stage programmate in questi ristoranti.

È possibile iscriversi entro il 29 febbraio sul sito della regione ([url: https://offertelavoro.regione.fvg.it/lavoroFVG/dettaglio/L483-73490](https://offertelavoro.regione.fvg.it/lavoroFVG/dettaglio/L483-73490)).

Il corso rilascia un attestato di frequenza e si svolgerà da marzo a luglio 2024 nella sede di Cividale di Civiform.

Per informazioni: tel. 0432 705811, [info@civiform.it](mailto:info@civiform.it), [www.civiform.it](http://www.civiform.it)

## 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  
tel. 0434 3811  
[urp@pnud.camcom.it](mailto:urp@pnud.camcom.it)

Ci trovi a  
**UDINE**  
Piazza Venerio, 5  
tel. 0432 273111  
[urp@pnud.camcom.it](mailto:urp@pnud.camcom.it)



### NOVITÀ PER PERITI ED ESPERTI

Entro il 04 marzo iscrizione al nuovo Portale per i professionisti già iscritti ad albo CTU o periti

### UTILIZZO PORTALE TACI PER LE RICHIESTE DI CARTE TACHIGRAFICHE

Obbligatorio dal 01 gennaio 2024 per tutte le agenzie e i grandi utilizzatori

### INDAGINE CUSTOMER SATISFACTION 2023

Pubblicati sul sito i risultati dell'analisi sulla qualità dei servizi erogati condotta tra le imprese del territorio

### CONTRIBUTI A FONDO PERDUTO A SOSTEGNO DI PROGETTI DI IMPRENDITORIA FEMMINILE

Presentazione domande entro il 13 marzo (16:30)

### COMUNITÀ ENERGETICHE RINNOVABILI (CER)

Prenota il tuo servizio di consulenza gratuito con un esperto Energy Manager



### UDINE, 07-08 MARZO 2024

ODFF: una piattaforma di dialogo per analizzare i principali trend geopolitici e geoeconomici globali, studiandone gli impatti sulle aziende italiane. Al via la seconda edizione della due-giorni di incontri, dibattiti e tavole rotonde.

## STUDI STATISTICA E PREZZI

### INDICI FOI SENZA TABACCHI

Diffusione il 15 marzo (dalle 13:00)

### REPORT ECONOMICO STATISTICO

Aggiornamento mensile sulla situazione regionale

### PREZZI PRODOTTI PETROLIFERI

Diffusione quindicinale

### PREZZI PRODOTTI RILEVANTI

Rilevazioni settimanali

### LISTINO DEI PREZZI ALL'INGROSSO

Rilevazioni mensili

### OSSERVATORIO SULL'ECONOMIA DEL FVG

Diffusione quadrimestrale

### EXCELSIOR INFORMA

Rilevazioni mensili dei fabbisogni occupazionali delle imprese

