



LE NUOVE VIE DELL'EXPORT

I CONFLITTI INTERNAZIONALI IMPONGONO UN CAMBIO DI ROTTA NELLE STRATEGIE. I DATI, I PARERI DEGLI ESPERTI, LE INTERVISTE ALLE AZIENDE ALLE PAGINE 4, 5 E 6

UN 2024 CON LUCI E OMBRE

Pag. 3



IL DISTRETTO DELLE MERAVIGLIE

Pag. 7



OPUS LOCI, PODCAST INTERNAZIONALE

Pag. 14



Benedetti, Targa dell'Eccellenza alle Premiazioni Cciao 2017, qui con il presidente Da Pozzo e l'ospite Brunello Cucinelli

IMPRENDITORE E MANAGER, ESEMPIO DEL SAPER FARE FRIULANO ADDIO A GIANPIETRO BENEDETTI

al cordoglio del mondo economico regionale, delle istituzioni, della politica, delle categorie. E non solo. Perché Benedetti, oltre ad aver guidato con indiscusse abilità e capacità il Gruppo Danieli, uno dei più importanti al mondo, ha sempre saputo impegnarsi in una visione ben più ampia di sviluppo e futuro. Un impegno dedicato ai giovani e alla loro formazione specialistica, dimostrato verso quegli Istituti che oggi e domani saranno una delle fondamentali chiavi di volta per una migliore occupazione e per una crescita del tessuto imprenditoriale. Ma anche per il territorio tutto e Udine in particolare: con tanti interventi di mecenatismo, sostenuto da una passione e competenza sincera per l'arte, la storia e la cultura, ha ridato bellezza a tanti piccoli e grandi capolavori della città. «Gianpietro Benedetti è stato imprenditore e manager lungimirante e di visione, tanto alla guida del gruppo Danieli quanto alla guida

degli industriali udinesi, profondamente legato al Friuli e al suo sviluppo», ha dichiarato il presidente camerale **Giovanni Da Pozzo**. «In rappresentanza della Camera di Commercio Pordenone-Udine, con la voce di tutta l'economia del territorio, assieme al vicepresidente, al segretario generale e all'intero consiglio camerale, mi unisco nel cordoglio per la sua scomparsa alla famiglia e alla grande squadra Danieli, che con le sue capacità ha saputo condurre e che rappresenta il saper fare friulano in tutto il mondo». Un dolore sincero quando ha appreso della sua scomparsa anche dal vicepresidente camerale e presidente Confindustria Alto Adriatico **Michelangelo Agrusti**: «Diceva Mao che ci sono morti leggere come piume, altre che pesano come macigni. Con Gianpietro Benedetti – ha sottolineato Agrusti – se ne va uno dei più grandi imprenditori nella storia industriale di questa terra».

Con **Gianpietro Benedetti**, scomparso domenica scorsa, se ne va uno dei più illustri esempi del valore dell'imprenditoria del Friuli Venezia Giulia. La Camera di Commercio Pordenone-Udine si unisce



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



OSSERVATORIO ECONOMIA pagina 3

UN 2024 CON LUCI E OMBRE PAG. 3



EXPORT pagine 4, 5 e 6

L'INSTABILITÀ INTERNAZIONALE PESA SULLE ESPORTAZIONI PAG. 4

BONALUMI (PROMOS ITALIA): "SERVE UN APPROCCIO NUOVO VERSO L'ESTERO" PAG. 4

CRESCE LA DOMANDA DAGLI STATI UNITI PAG. 5

DALLA GERMANIA ORDINI DI ALTO LIVELLO PAG. 5

C'È CHI ALLARGA GLI ORIZZONTI E PUNTA AI PAESI EMERGENTI PAG. 5

SUBFORNITURA FVG TRA TIMORI E NUOVE SPINTE PAG. 6

TASSELLO FONDAMENTALE NELL'INDUSTRIA METALMECCANICA PAG. 6

ACADEMY IN GHANA PER FORMARE MANODOPERA PAG. 6

È IL MOMENTO DI INVESTIRE NELL'EXPORT E NELLE PERSONE PAG. 6



AGROALIMENTARE E TURISMO pagina 7

IL DISTRETTO DELLE MERAVIGLIE PAG. 7

FVG VIA DEI SAPORI TRA FORMAZIONE E DINNER SHOW PAG. 7

ASPARAGO, RE DELLA TAVOLA IN 9 RISTORANTI PAG. 7



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



GLI IMPRENDITORI DEL MESE pagina 12



GLI ASSAGGI DEL MESE pagina 13



CAMERA DI COMMERCIO pagine 14, 15 e 16

OPUS LOCI, PODCAST INTERNAZIONALE PAG. 14

PRODOTTI E SERVIZI OPUS LOCI PRESENTATI NELLA CASETTA-STAND PAG. 14

IL DISPOSITIVO MPB CONQUISTA JUNIOR ACHIEVEMENT PAG. 14

GRADO E DOLOMITI METE APPREZZATE PAG. 15

"IO PENSO POSITIVO", SFIDA SULL'EDUCAZIONE FINANZIARIA PAG. 15

GRADIMENTO ELEVATO PER IL SALOTTO DEL GUSTO PAG. 16

CONFIDI FRIULI, UTILE DI 408 MILA EURO PAG. 16

CONVENZIONE PER L'ACCESSO AL CREDITO PAG. 16

L'ANALISI DEI PRINCIPALI INDICATORI ECONOMICI E STATISTICI DELLA REGIONE

UN 2024 CON LUCI E OMBRE

IL VALORE AGGIUNTO IN FVG AUMENTA GRAZIE ALLA CRESCITA DEI SERVIZI. IL FATTORE CRITICO ARRIVA DAL CREDITO ALLE IMPRESE

Tutto bloccato con il Covid nel 2020 e poi un rimbalzo sorprendentemente positivo nel biennio '21-'22. In entrambi i casi, condizioni di mercati "anomali", che nel 2023 si sono invece andati assestando su andamenti più "normali", con la convivenza di fronti di maggior preoccupazione, dovuti prevalentemente alla forte instabilità geopolitica e geoeconomica internazionale, e di fattori più incoraggianti (per alcuni aspetti come inflazione, imprese



La presentazione del report alla presenza del docente Stefano Miani, dell'assessore regionale Sergio Bini, del presidente Cciao Giovanni Da Pozzo e della responsabile Centro studi camerale Elisa Qualizza

e occupazione su alcuni settori trainanti). Il secondo Osservatorio sull'economia regionale, realizzato dal Centro studi Cciao Pn-Ud incrociando e analizzando tutti i principali dati statistico-economici del Fvg in un confronto con i dati nazionali e internazionali, evidenzia un 2023 a luci e ombre e uno scenario per il 2024 ancora incerto. Il report è stato presentato in Sala Gianni Bravo dal presidente Giovanni Da Pozzo con la responsabile del Centro Studi camerale Elisa Qualizza, affiancati da Stefano Miani, docente dell'Università di Udine, e dall'assessore alle attività produttive e

turismo della regione Sergio Emidio Bini.

GLI HIGHLIGHT

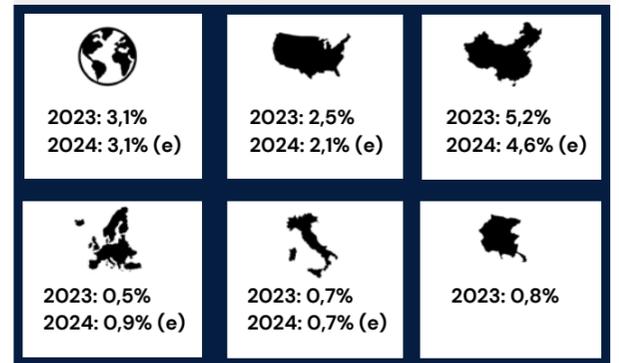
Pil e consumi. In Eurozona, secondo Eurostat, la crescita del Pil nel 2023 è stata pari a +0,5%. Secondo Istat il Pil italiano nello stesso anno è aumentato dello 0,7%. Secondo Prometeia, la crescita del Pil in Friuli Venezia Giulia è stata dello 0,8%. Secondo le più recenti previsioni Fmi, la crescita del Pil dell'Italia sarà +0,7% nel 2024. Anche Prometeia prevede per l'Italia una crescita dello 0,7% e se per il Fvg il dato corrispondente, più recente, non è disponibile, va evidenziato che la precedente previsione dava conto di un decimale sopra la media nazionale. Ci si può attendere dunque una conferma in tal senso. Il valore aggiunto in Fvg aumenta grazie alla crescita dei servizi. L'industria è invece stabile e le costruzioni, dopo anni di decisa crescita, segnano un lieve rallentamento. I consumi delle famiglie sono previsti in crescita dello 0,3% nel 2024 in Italia e dello 0,7% in Fvg.

Credito e imprese. Il tasso di interesse sulle operazioni di rifinanziamento è in crescita e «un altro fattore critico - aggiunge Da Pozzo - ci arriva dal credito alle imprese, in calo in Italia e anche in regione: -5% credito alle imprese in Italia 2022-2023, - 5,2% in provincia di Pordenone e -5,8% in provincia di Udine. In questo panorama, un elemento positivo ci arriva dal fronte delle imprese - aggiunge -. Sebbene il picco di nuove imprese si sia registrato nel 2021, anche nel 2022 e nel 2023 il saldo fra iscrizioni e cessazioni in Fvg resta stabilmente positivo».

Occupazione e "costo" del lavoro. Gli occupati in Friuli Venezia Giulia nel 2023 sono 519.916. Rispetto al 2022 sono sostanzialmente stabili: -601 unità, -0,1% (media italiana +2,1%). In sintesi, nel 2023 in Fvg calano gli occupati e i disoccupati mentre aumentano gli inattivi. Dall'analisi incrociata dei report Excelsior-Unioncamere di diverse annualità, emerge inoltre che turismo e ristorazione si confermano i comparti che hanno sempre "fame" di personale e aumenta la difficoltà di reperimento di figure specializzate (sia nel settore sia in professioni legate alle nuove tecnologie e alla manifattura specializzata).

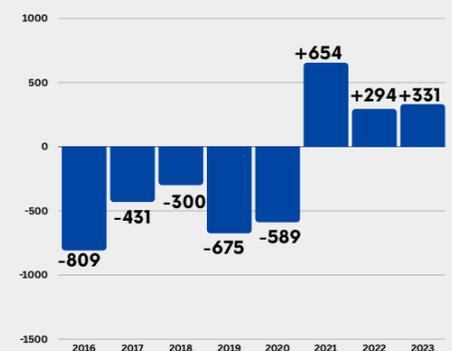
PIL

Tasso di crescita del PIL (Var. % annua)

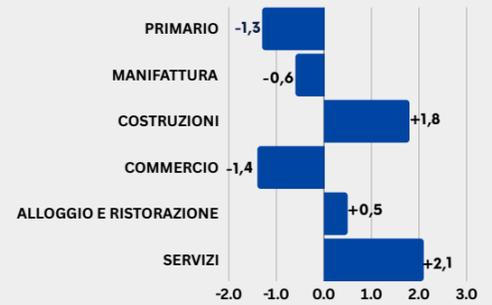


IMPRESE

Saldo sedi di impresa registrate in FVG (Iscrizioni - Cessazioni non d'ufficio)

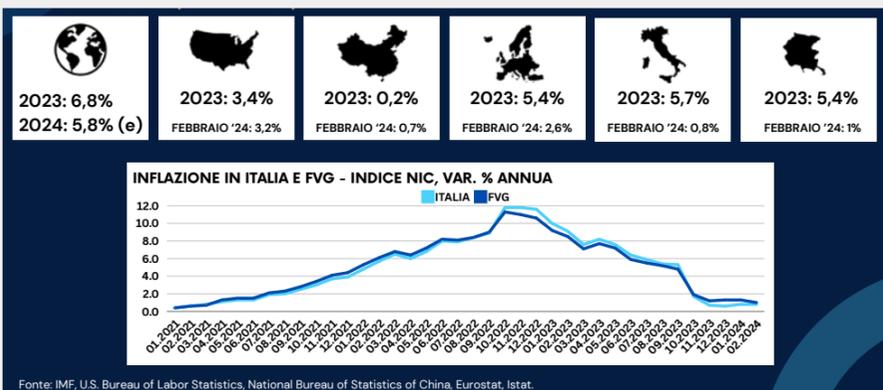


Tasso di crescita delle imprese in FVG per settore, anno 2023, valori in %

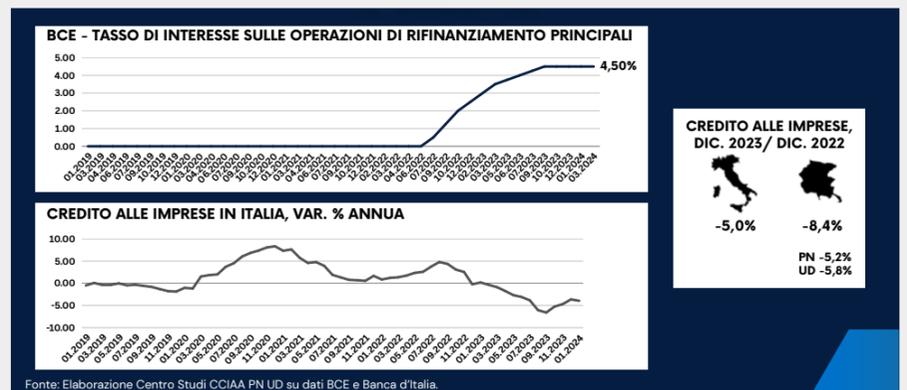


INFLAZIONE

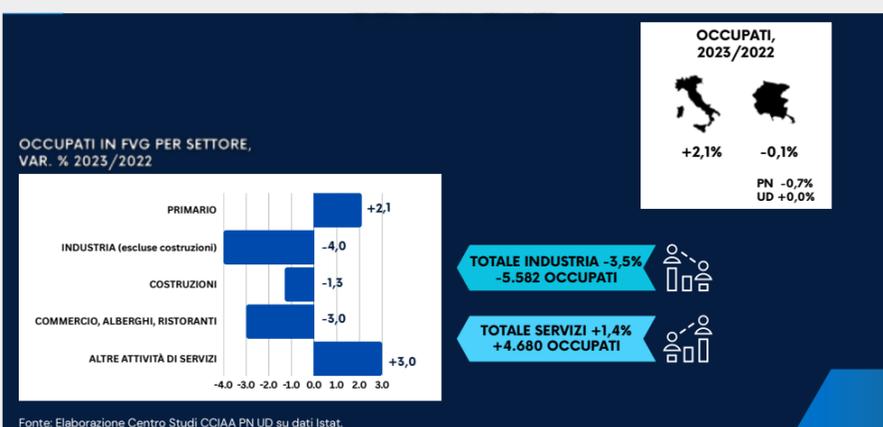
Tasso di inflazione (Var. % annua)



POLITICA MONETARIA E CREDITO



LAVORO



LAVORO



A INFLUIRE IL DATO SULL'ANDAMENTO DELLA CANTIERISTICA

L'INSTABILITÀ INTERNAZIONALE PESA SULLE ESPORTAZIONI

I CONFLITTI, LE DIFFICOLTÀ DI SUEZ E IL RALLENTAMENTO DELLA GERMANIA SONO I PRINCIPALI FRENI SULL'INTERSCAMBIO COMMERCIALE. NONOSTANTE CIÒ TRA IL 2019 E IL 2023 SI È REGISTRATA UNA CRESCITA DEL 23,2%

L'Osservatorio sull'economia Fvg ha dedicato cospicuo spazio all'analisi dell'interscambio commerciale e in particolare l'andamento dell'export, cercando anche nuovi punti di vista. «Le preoccupazioni sono numerose: i due principali focolai di guerra in Ucraina e Medio Oriente, le difficoltà sul canale di Suez – ha elencato il presidente Cciaa Pn-Ud Giovanni Da Pozzo –, elezioni che quest'anno si susseguiranno in tantissimi Paesi, molti dei quali cruciali, l'instabilità di alcune superpotenze come la Cina, il conseguente rallentamento della Germania e di chi, come Italia e Fvg in particolare, è più esposto su quel mercato. Tuttavia, rileviamo che l'inflazione, dopo i picchi del 2022, sta rientrando su andamenti più "naturali" e se pure è innegabile la frenata dell'export fra 2022 e 2023 in Friuli Venezia Giulia, mentre altre regioni hanno comunque continuato a fare risultati positivi, è vero altresì che il confronto dei valori esportati fra 2019 e 2023 dimostra comunque una crescita, pur se lieve tenendo conto anche dell'inflazione. In tal senso, è utile ricordare come sul nostro export sia innegabile in termini di valori il peso della cantieristica, in grado da sola di destabilizzare l'intero andamento delle nostre esportazioni da un anno all'altro». A dettagliare il concetto in termini numerici hanno aiutato le elaborazioni del Centro Studi camerale. «In Fvg nel 2023 l'export è sceso del 13,7% su base annua e al netto della cantieristica navale la variazione è più contenuta: -8,1% - sottolinea la responsabile del servizio statistica Elisa Qualizza -. Se compariamo 2023 e 2019, si registra invece un +23,2% di export, e con inflazione generale media nel periodo del 16%».



Concentrandosi sul confronto 2023-2022, lo studio evidenzia che in Fvg, tra i principali settori, cresce l'export di macchinari e apparecchiature (+10,3%) e di alimenti e bevande (+8%). In calo risulta quello di prodotti in metallo (-16,1%) e navi (-43,7%). Tra i principali partner commerciali, si evidenzia la diminuzione dell'export soprattutto verso Usa -25%, Austria -23,7%, Francia -14,5% e Germania -12,1%, mentre la crescita verso Paesi Bassi (+5,7%) e Croazia (+7,9%). Incremento a doppia cifra verso India (+43,8%), Canada (+10,5%), Brasile (+45%) e Arabia Saudita (+52,7%), tutti mercati che vanno sempre più affermandosi nei rimodulati (e ancora rimodulabili) assetti globali.

BONALUMI (PROMOS ITALIA)

«SERVE UN APPROCCIO NUOVO VERSO L'ESTERO»

Andrea Bonalumi, dirigente Area Servizi alle Imprese, prima il Covid, poi la guerra in Ucraina, ora in Medio Oriente, con una situazione in piena evoluzione e con pesanti conseguenze su più livelli. Promos Italia come ha adeguato le sue attività per le imprese e come ha percepito l'atteggiamento delle imprese stesse di fronte a questi eventi?

L'instabilità è spesso sinonimo di preoccupazione ed è evidente che la fase storica sta avendo un impatto diretto su strategie aziendali e su modelli di business che portano le aziende a focalizzarsi sull'immediato, dando priorità alle esigenze dei clienti e sacrificando strategie di innovazione e prospettive di sviluppo. Tuttavia, le complessità del momento non devono portare a un ridimensionamento della nostra presenza internazionale ma devono contribuire a considerare un approccio diverso, nuovo. A questo proposito, Promos Italia ha creato la piattaforma B-Match, sviluppata in epoca Covid, quando era impossibile viaggiare, che nel tempo è diventata uno strumento fondamentale per far incontrare online imprese italiane e buyer esteri. Lo scorso anno abbiamo realizzato quasi 3000 incontri b2b che hanno coinvolto circa 1200 aziende italiane e 300 buyers internazionali.

Il mercato tedesco, uno dei principali per l'Italia, è in difficoltà: come si stanno attrezzando le imprese italiane di fronte a questa situazione e come la stanno vivendo?

La Germania è uno dei mercati di riferimento per il business internazionale delle nostre imprese, nonché un importante termometro per la salute di tutta l'economia europea; pertanto, questa fase di difficoltà è vissuta con preoccupazione dal nostro sistema imprenditoriale. Tuttavia, la forza delle nostre imprese è di non arrendersi d'innanzi alle difficoltà, e anche in questo caso lo stanno facendo, diversificando i mercati di destinazione, investendo in innovazione e concentrandosi maggiormente sui canali digitali e sulle strategie di marketing personalizzate.

Quali Paesi stanno emergendo come validi sbocchi di mercato e per quali settori in particolare?

L'India è un paese in crescita con una classe media in espansione, che offre opportunità significative nei settori dell'agroalimentare; della moda e dell'automotive. Poi gli Emirati Arabi Uniti, un hub strategico per il Medio Oriente e per l'Africa, con settori interessanti quali quello energetico, delle infrastrutture e del turismo. Infine, direi il Vietnam, un'economia dinamica con un basso costo del lavoro e un posizionamento strategico nel Sud-Est asiatico.

Aprile è il mese di due grandi eventi, come Vinitaly e Salone del Mobile-Design week. I comparti del vino e dell'arredo forse meglio di altri sono interpreti riconoscibili del made in Italy nel mondo. Come stanno andando questi due settori, quali sono per loro i mercati consolidati e quelli che plausibilmente lo diventeranno in futuro?

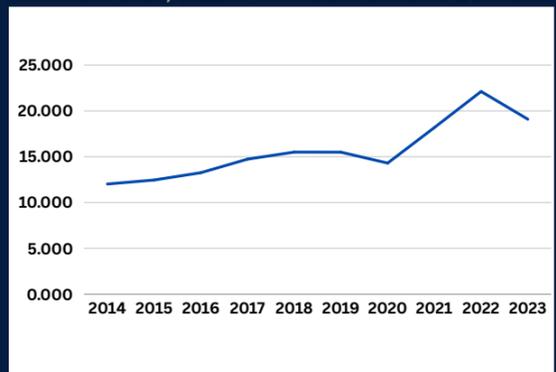
Mercati come Francia, Germania e Regno Unito rappresentano punti di riferimento per l'export di vino, basti pensare che l'Europa rappresenta il 50% delle esportazioni italiane del comparto. Detto ciò, anche Stati Uniti e Canada apprezzano la qualità e la varietà dei nostri vini, così come Cina, Giappone e Corea del Sud, attratti, in particolare, dai prodotti di alta gamma. Anche per il comparto dell'arredo i mercati di riferimento sono i medesimi, quelli europei sono sempre al primo posto, considerato che l'Europa assorbe circa il 60% delle esportazioni italiane del settore.

Quali sono i servizi che Promos Italia mette a disposizione per le aziende che vogliono espandersi all'estero e come possono contattarvi?

Offriamo un vero e proprio percorso di internazionalizzazione, con un'offerta di servizi che parte dal primo orientamento e la formazione, passa attraverso servizi digitali, incontri b2b in Italia e all'estero e arriva fino alla finanza per l'export e al marketing territoriale. A Udine siamo presenti con una sede presso la Camera di commercio, così da poter rispondere a tutte le esigenze delle imprese del territorio che vogliono sviluppare o rafforzare la propria presenza internazionale.

EXPORT

EXPORT DEL FVG ANNI 2014-2023, VALORI IN MILIONI DI EURO CORRENTI



EXPORT DEL FVG, VAR. % 2023/2022 E 2023/2019



Fonte: Elaborazione Centro Studi Cciaa PN UD su dati Istat.

TRE CONFERME E DUE NUOVI INGRESSI PER IL PROSSIMO TRIENNIO

DA POZZO CONFERMATO ALLA PRESIDENZA DI PROMOS ITALIA

NOMINATO IL NUOVO CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE DELL'AGENZIA NAZIONALE DEL SISTEMA CAMERALE PER L'INTERNAZIONALIZZAZIONE

L'assemblea elettiva dei soci di Promos Italia Scrl ha proceduto a fine aprile al rinnovo del Consiglio di amministrazione. Oltre alla conferma del presidente, **Giovanni Da Pozzo** (presidente Camera di commercio di Pordenone-Udine), sono stati confermati nel Cda anche **Klaus Algieri** (presidente Camera di commercio di Cosenza) e **Alvise Biffi** (consigliere Camera di commercio di Milano Monza Brianza Lodi). Due, invece, i nuovi consiglieri nominati: **Paola Noli** (consigliera Camera di commercio di Genova) e **Claudia Prati** (consigliera Camera di commercio di Modena). Promos Italia è la struttura del sistema camerale a supporto dell'internazionalizzazione delle imprese, che conta 16 soci: 13 Camere di

Commercio (Bergamo; Catanzaro-Crotone-Vibo Valentia; Caserta; Cosenza; Ferrara-Ravenna; Genova; Milano Monza Brianza Lodi; Modena; Perugia-Terni; Pisa-Lucca-Massa Carrara; Salerno; Sondrio; Pordenone-Udine) oltre a Unioncamere; Unioncamere Emilia-Romagna e Unioncamere Lombardia. «Sono orgoglioso di proseguire il mio lavoro in Promos Italia – ha dichiarato il presidente Da Pozzo -. Nei primi 5 anni abbiamo conseguito importanti risultati, allargando la Consortile dai 5 Soci fondatori agli attuali 16. Questo ci ha permesso di essere sempre più presenti a livello nazionale e di servire un numero più elevato di imprese. Solo nel 2023 abbiamo garantito a oltre 4600 imprese italiane servizi per l'internazionalizzazione».



Giovanni Da Pozzo

TRA I FATTORI LA CAPACITÀ DI SPESA DELL'AMERICANO E L'ADORAZIONE PER IL MADE IN ITALY

CRESCERE LA DOMANDA DAGLI STATI UNITI

IL FVG HA COMPRESO L'IMPORTANZA DI UN MERCATO IN FERMENTO. AL SALONE DEL MOBILE C'È STATO UN GRANDE AFFLUSSO DI OPERATORI DAGLI USA

» ANTONELLA LANFRIT

Lo dicono gli analisti e lo certificano gli imprenditori del Friuli Venezia Giulia: gli Usa sono tutt'altro che in declino e l'economia americana sta decisamente tirando. Non è l'effetto anticipato delle elezioni che si terranno a novembre o, almeno, non solo, posto che i motivi della crescita si rintracciano soprattutto in investimenti privati piuttosto che federali, in capacità di consumo dei cittadini e di rinnovamento del patrimonio edilizio di questa parte di Nord America. È lo scenario che emerge dal racconto di **Alberto Poletto**, direttore commerciale di Archeda ed espressione della proprietà di quest'azienda di Porcia, specialista nei mobili bagno e lavanderia, già introdotta negli Stati Uniti e ora in "allenamento" per una stagione prossima che si preannuncia molto interessante, come ha confermato l'affluenza dei compratori oltreoceano al Salone del Mobile di Milano. Una fotografia che è confermata dall'amministratore delegato di Asem, l'azienda Hitech di Artegna. **Greg Nicoloso**, nato e vissuto a lungo negli States, parla da Milwaukee, in Wisconsin, osservatorio privilegiato per uno sguardo sullo sviluppo dell'automazione industriale. «Un importante patrimonio edilizio da rinnovare, perché sta compiendo i vent'anni di vita, e un dollaro forte stanno facendo crescere in modo significativo le opportunità per il nostro settore», spiega Poletto, che monitora direttamente l'andamento dei mercati con la propria presenza su ambedue le coste statunitensi e in alcune metropoli quali New York, Miami e Chicago. «La conferma di un trend favorevole l'ho avuta nei giorni di presenza al Salone del Mobile: l'afflusso americano è stato fortissimo – prosegue Poletto –. Evidenze che ci stanno spingendo a prepararci a un ulteriore incremento di domanda da quel mercato». A favorire la fiducia, il fatto che «il consumatore americano ha capacità di spesa e il made in Italy è letteralmente adorato per il concentrato di qualità e creatività che lo contraddistingue», conclude l'imprenditore



Alberto Poletto (Archeda)



Greg Nicoloso (Asem)

pordenonese. La crescita dell'economia Usa sembra avere, dunque, basi sufficientemente solide per essere duratura, tanto che «tutti i tre indicatori strategici per misurare il quadro macroeconomico sono più che positivi – aggiorna Nicoloso -: la disoccupazione è ai minimi, cioè attorno al 3,7%, il mercato immobiliare è all'apice. La spesa al consumo è in crescita di mese in mese: a marzo segnava un +0,4% sul mese precedente ed è cresciuta addirittura dell'uno per cento da fine 2023». I settori creatori di tecnologia sono in grande attività e per Asem, dal 2020 parte della società Rockwell Automation, il mercato Nord Americano è strategico. «Colossi come Intel, Invidia stanno investendo su importanti impianti produttivi per accorciare la filiera dell'approvvigionamento – illustra Nicoloso -. Ma sono tutti i settori ad essere propulsivi, come possiamo verificare con le nostre forniture in molti mercati verticali, dal medicale alla meccanica passando per l'automotive». Con la sua effervescenza l'economia Usa «sta trainando anche quella Occidentale – conclude Nicoloso -, nonostante il freno di una Germania in sofferenza. E per la nostra realtà rappresenta un mercato importantissimo e positivo nel breve e medio-lungo periodo».

NONOSTANTE LA FRENATA

DALLA GERMANIA ORDINI DI ALTO LIVELLO

L'economia della Germania in frenata è una realtà che i numeri rivelano tuttavia questa sembra essere una faccia della medaglia. Infatti, per alcune realtà del Friuli Venezia Giulia la Germania continua a essere una piazza da cui gli ordini arrivano anche in questo frangente e in modo interessante. Con un particolare: il posizionamento della domanda e dell'offerta è di alto-altissimo livello.

Si colloca tra queste felici esperienze quella della pordenonese Manifattura Falomo di Morsano al Tagliamento: ideatrice e produttrice di materassi, cuscini e reti rigorosamente made in Italy, ha un'esperienza nel settore dal 1962. Esporta in una ventina di Paesi, ma una fetta molto importante del suo export si concentra nei paesi di lingua tedesca, Austria, Svizzera e, soprattutto, Germania.



Franco Buttazzoni (Blifase)

«È uno dei principali mercati del nostro export», conferma il direttore commerciale **Carlo Falomo**. «Sin dagli anni Novanta abbiamo lavorato molto bene con la Germania e negli ultimi sette anni la curva di crescita è ulteriormente aumentata». A occuparsi di quest'area è **Manuela Zanutto**. «L'ulteriore balzo in avanti è stato possibile per una precisa scelta aziendale – spiega l'esperta commerciale -, quella cioè di alzare ancora di più la qualità della proposta per consumatori, come quelli tedeschi, particolarmente esigenti riguardo alle specificità che devono avere i materassi». Per il 90% sono singoli, anche nel caso di letti matrimoniali, le altezze sono superiori rispetto a quelle in uso in Italia e, aspetto tutto tedesco, sulla rigidità del materasso si concentra molta attenzione. «A parità di modello – raccontano Falomo e Zanutto – la proposta deve prevedere una pluralità di rigidità». È, quindi, su un insieme di particolarità che si gioca il consolidamento e la crescita di un successo. «Le stoffe che usiamo per le nostre fodere non ha eguali sul mercato tedesco e neppure il livello di rifinitura dei materassi, che sono valutati per bene», dice Zanutto.

DAL MEDIO ORIENTE AI PAESI DELL'EMISFERO AUSTRALE

C'È CHI ALLARGA GLI ORIZZONTI E PUNTA AI PAESI EMERGENTI

IL MERCATO DEL LUSSO E DELLA TECNOLOGIA SEMBRANO NON CONOSCERE CRISI. NECESSARIO SVILUPPARE PRODOTTI E SERVIZI INNOVATIVI

» DOMENICO PECILE

«Siamo sarti industriali». Questa la definizione che il Ceo, **Tiziano Carlot**, dà dell'azienda che conduce assieme alla sorella (responsabile cso) e al fratello (operation manager). L'Alea srl – con una comprovata vocazione per l'export – è ormai di seconda generazione. Ha ormai 52 anni: i tre fratelli hanno seguito le orme del padre. È strutturata su tre sedi: Sacile (ramo contract), Brugnera (dove si realizzano i componenti di metallo e alluminio) e Caneva (Gestione, sviluppo e controllo). La mission da sempre è la creazione di ambienti di lavoro belli con una vasta gamma di arredi e complementi. Il tutto attraverso soluzioni flessibili, funzionali e ad alti standard qualitativi. Competenza, esperienza e passione per il design, sono i valori e il marchio di fabbrica che contraddistinguono Alea srl e che «rende unico il nostro lavoro e quello dei nostri partner». «Da due anni – dice Carlot – ci siamo espansi anche nel settore degli appartamenti, dei residences, degli studentati, delle ville. E da sempre Alea si è rivolta ai Paesi emergenti, quelli che non si potevano permettere il lusso di venire in Italia e in Europa a cercarsi i mobili di un certo design e di un certo valore». Alea srl vanta un export che interessa un'ottantina di Paesi, soprattutto quelli emergenti e che dispone anche di una rete di showroom a Roma, Londra, Milano, Parigi, Miami e New York. La parola crisi, ammette il Ceo, è sconosciuta. Il segreto? «Anticipare le tendenze mondiali appoggiandosi ad architetti molto bravi e disporre di una squadra di giovani preparati come la nostra», chiosa Tiziano Carlot. E un'altra realtà virtuosa conosciuta in tutto il mondo per le sue infrastrutture e per le telecomunicazioni di alto profilo realizzate in siti urbani è la Calzavara spa, di Basigliano dove lavorano 110 persone, ma che dispone di uffici a Roma, Bologna, Padova, Cavenago di Brianza e anche Francia. Un'azienda in salute – come conferma l'ad. **Massimo Calzavara** – il cui export rappresenta circa il 40% del fatturato che si aggira attorno ai 38 milioni di euro. «Puntiamo molto sui mercati tedesco e francese – spiega l'ad – ma



Tiziano Carlot (Alea)



Massimo Calzavara

lavoriamo anche con i Paesi dell'Est Europa, con il Medio Oriente (Qatar, Arabia Saudita, in primis) e abbiamo iniziato una proficua collaborazione con l'Australia». Calzavara è un'azienda i cui prodotti sono in continua evoluzione sono strettamente collegati allo sviluppo del 5G che comporterà l'installazione di moltissime altre antenne. «Il nostro obiettivo, che poi è il nostro core business – aggiunge l'amministratore delegato – è offrire una risposta infrastrutturale alla crescente domanda di connettività. Uno degli esempi è rappresentato dai nostri "pali" intelligenti che contribuiscono a fare arredo urbano e nel contempo offrono informazioni utili come ad esempio i servizi utili ai cittadini». Insomma, i finti alberi che nascondevano l'antenna si sono decisamente evoluti con moderni sistemi di mascheramento e produzione di soluzioni speciali, rooftop, falsi camini, totem, cartelloni pubblicitari ecc. «Ma va anche ricordato – sottolinea infine Calzavara – che oggi il gruppo sviluppa servizi innovativi anche nel lighting engineering e nel security engineering.»



La famiglia Falomo

Ulteriore scelta vincente del marchio pordenonese è stata quella della catena distributiva «Non siamo presenti nella grande distribuzione – specifica Falomo -, perché abbiamo optato per i negozi specializzati e di fascia alta». A ciò si aggiunge un altro fattore di successo. Studiando il modo di approvvigionarsi dei negozianti tedeschi, Manifattura Falomo è riuscita a inserirsi in ben quattro Gruppi di acquisto, cioè i gruppi che si creano tra commercianti per poter avere maggior potere di contrattazione nella catena di fornitura. «Essere fornitori di un Gruppo d'acquisto in Germania è un ottimo biglietto da visita, perché per il negoziante finale è un'ulteriore garanzia di qualità», conclude Falomo.

Il termometro del Salone del Mobile rimanda però «una presenza limitata di tedeschi», conferma dal suo stand **Franco Buttazzoni**, alla guida di Blifase di Corno di Rosazzo. Da tempo l'attenzione dell'azienda produttrice di sedie e sofa si è spostata sugli Stati Uniti e l'andamento europeo gli sta dando ragione. «Anche il flusso dalla Francia è stato contenuto – aggiunge -. Sono tornati gli asiatici e c'è stata una presenza importante dai Paesi dell'Est, persino dall'Ucraina. "Mi sto preparando al dopo", mi ha detto un architetto proveniente dalle zone di guerra», conclude Buttazzoni.

(a.l.)

MISSIONE DELLA CAMERA DI COMMERCIO AD HANNOVER

SUBFORNITURA FVG TRA TIMORI E NUOVE SPINTE

ALLA FIERA DI SETTORE PIÙ IMPORTANTE
AL MONDO PREOCCUPANO LA FLESSIONE DEL MERCATO TEDESCO
E LA NUMEROSITÀ DEI COMPETITORS ASIATICI

La Germania resta il mercato di riferimento della subfornitura del FVG anche se la flessione ha creato non pochi problemi. Con qualcuno che parla addirittura di accerchiamento da Oriente. Ecco perché alla Hannover Messe, fiera di settore più importante al mondo alla quale partecipano aziende regionali sotto l'egida del Centro Regionale della Subfornitura – che fa capo alla società consortile camerale Tef, «non è un caso – osserva **Silvano Pascolo**, componente di Giunta camerale – se i segnali che vengono lanciati riflettano la necessità vitale del Paese di infondere ottimismo, quasi come se ci trovassimo innanzi alla rinascita dell'economia pesante tedesca. La Germania, ci hanno spiegato al di là dei numeri che attendiamo di verificare, è convinta che almeno metà di quell'equazione sia già stata soddisfatta e tutti auspichiamo possa essere così». Il rapporto tra la Cciao di Pordenone-Udine e la Hannover Messe è trentennale e proprio quest'anno è stato suggellato da una premiazione speciale. Pascolo ha ricordato in questo senso che sono oltre 500 le imprese del Centro ad essersi appoggiate per le loro attività di internazionalizzazione su Hannover». Per **Sergio Barel**, Ad

di Brovedani Group, «la Germania e i nostri clienti in particolare hanno pagato le spinte inflattive e il fatto che tali costi non sempre sono stati ribaltati alle case automobilistiche; a questo si aggiunge che il mondo dell'auto si sta spostando verso l'elettrificazione che ha il suo baricentro fuori dall'Europa. Ad ogni modo il tessuto manifatturiero tedesco, se opportunamente orientato – ha concluso – può ancora fare da traino all'industria meccanica europea». Ma ci sono altri timori: **Michele Norio**, amministratore socio dell'omonima società di Maniago specializzata nelle lavorazioni meccaniche d'eccellenza, dice che ad Hannover «l'impressione non è positiva, anzi: dobbiamo rivedere i piani di industrializzazione del nostro Paese, non solo del Friuli Venezia Giulia, guardatevi tutt'attorno: siamo circondati dall'Oriente». Norio è convinto che «se non ci si dà una svegliata, una mossa, le cose peggioreranno. I tedeschi fanno i propri interessi, il nostro valore aggiunto nel prodotto c'è ancora, ma nell'approccio al mercato sono diventati più competitivi di noi». Fabrizio Magistrali, manager della Flex di Trieste, la Germania «sconterà sicuramente, se non si rimette in carreggiata un impatto severo sulla parte automotive considerato che le sue aziende non sono assolutamente a livello di quelle del Far East». Una flessione con effetto domino anche su chi, come spiega **Paola Piccin**, amministratore unico dell'omonima Fonderia, non opera direttamente col mercato tedesco – e che aggiunge essere, questo, un periodo di calma. L'auspicio, sempre secondo l'imprenditrice, è quello di una crescita anche se le incertezze di natura politica non consentono di azzardare pronostici. Per **Stefano Pezzutti**, amministratore unico di Latofres Srl, la Germania sta affrontando uno stravolgimento della propria mentalità che la obbliga a una pianificazione su breve termine anziché decennale. **Indira Fabbro**, amministratrice delegata di HPG Srl, azienda che opera nel segmento delle energie sostenibili, intravede buone possibilità dai fondi offerti dal PNNR mentre **Barbara Sgambaro** di Realcable Srl ha parlato della necessità di diversificare i mercati con un occhio di riguardo al Nord Europa.



Il rapporto tra la Cciao di Pordenone-Udine e la Hannover Messe è trentennale e proprio quest'anno è stato suggellato da una premiazione speciale.

GERMANIA PRINCIPALE PARTNER TASSELLO FONDAMENTALE NELL'INDUSTRIA METALMECCANICA

In Friuli Venezia Giulia, regione con una lunga tradizione industriale, la subfornitura ha radici profonde, altrettanto storiche e, in taluni casi, portanti la stessa economia di alcune aree. Numerose sono le PMI che si dedicano a fornire parti specializzate nei settori più disparati (anche in quella di precisione come ad esempio nei settori aeronautico, aerospaziale e medicale) per partners di grandissime dimensioni, multinazionali che hanno una fitta rete di supplier che alimenta in questo caso il settore del prodotto finito (come, ad esempio, quello dell'automotive tedesco). La consistenza esatta delle imprese che in Friuli Venezia Giulia si occupano esclusivamente di subfornitura è difficile da stimare poiché accanto al core business vi è appunto quello della subfornitura che non trova evidenza numerica certa; più in generale, come certificato dall'ufficio Studi Statistica e Prezzi della Cciao di Pordenone-Udine, le aziende metalmeccaniche in FVG a fine 2023 erano 2.772 con 46.016 addetti. Udine e Pordenone rappresentano la parte più consistente con 2.285 imprese e 38.489 addetti. Lo scorso anno, sempre secondo i dati della Cciao di Pordenone-Udine, la Germania si è confermato principale partner commerciale delle imprese dell'Udinese e del Pordenonese per i prodotti della metalmeccanica che, si diceva, ha nella subfornitura un segmento importantissimo. Il 13,8% dell'export del settore metalmeccanica del Fvg è destinato alla Germania che è nostro principale partner commerciale (seguono Stati Uniti con il 7,3% e Austria con il 5,5%) per un controvalore in euro pari a 1 miliardo e 94 milioni. Quota che però, a testimonianza della crisi del sistema tedesco, è diminuita di 172 milioni rispetto all'anno precedente (-13,6%), con Udine a -109 milioni (-13,6%) e Pordenone che nonostante tutto è riuscita a tenere chiudendo sostanzialmente in pareggio +1% (+3 milioni). La subfornitura rappresenta un tassello fondamentale nell'industria metalmeccanica del Friuli Venezia Giulia e il Centro Regionale della Subfornitura – Tef della Camera di Commercio, come richiesto anche dalle imprese che hanno partecipato alla collettiva, verrà convintamente sostenuta.

ALLA PRESENZA DEL CAPO DI STATO, SERGIO MATTARELLA

ACADEMY IN GHANA PER FORMARE MANODOPERA

L'INIZIATIVA DI CONFINDUSTRIA ALTO ADRIATICO È UNICA A LIVELLO
INTERNAZIONALE. DOPO LA FORMAZIONE LOCALE, L'ADDESTRAMENTO
AVVIENE POI NELLE INDUSTRIE DEL NORDEST

È stata inaugurata ad Accra alla presenza del Presidente della Repubblica, **Sergio Mattarella**, l'Academy che Confindustria Alto Adriatico ha predisposto in Ghana per formare manodopera locale con profili professionali sovrapponibili a quelli ricercati dal tessuto produttivo regionale, iniziativa unica a livello internazionale. Un'iniziativa che il Capo dello Stato ha definito «esemplare, preziosa, lungimirante e felice, di straordinaria efficacia per la formazione qui, in Ghana, di giovani che aspirano al lavoro e che propone l'addestramento, poi, nelle industrie nel nostro Nordest affinché essi possano decidere se continuare a lavorare in quelle stesse aziende, in Italia, o investire qui a preparazione conseguita». Un passaggio al quale Mattarella teneva molto e di cui si è detto lietissimo: «Avevamo a cuore di passare da qui per visitare questo centro, per vedere l'attività che concretamente si svolge e soprattutto per il modello che presenta e per la formula che – ha aggiunto – costituisce un messaggio anche per altre realtà». Mattarella, che ha ringraziato il Presidente di CAA, **Michelangelo Agrusti**, ha visitato i laboratori da dove a inizio aprile sono iniziati i corsi». Lo aveva preceduto proprio quest'ultimo ringraziandolo «per aver voluto dedicare un po' del suo tempo di questa importante visita di Stato in Ghana, presenziando alla prima fase di una straordinaria esperienza. Assieme ad Agrusti la delegazione di CAA, **Luigino Pozzo** della PMP Industries di Udine



e il responsabile HR e Real Estate del Gruppo Fincantieri, **Luciano Sale** «in rappresentanza – ha concluso Agrusti che ha poi firmato l'agreement di avvio del corso – di tutte le imprese del Friuli Venezia Giulia che partecipano al Progetto». Il Progetto, oltre a CAA, che ne è ideatore e promotore, accanto ai servizi offerti dal partner Umama SpA e all'adesione istituzionale dell'Ambasciata d'Italia in Ghana, coinvolgerà tutti gli stakeholder istituzionali quali la Regione – Agrusti ha in questo senso ringraziato l'assessore **Alessia Rosolen** per la fattiva collaborazione – i sindacati e l'Associazione Italia-Ghana che opera da tempo in FVG. Utilizzando le possibilità del Decreto Cutro, alla conclusione dei citati percorsi formativi, ai giovani lavoratori del Ghana, nel rispetto delle norme di legge in vigore, sarà consentito l'ingresso in Italia per esplicitare un'attività lavorativa qualificata e allineata con le esigenze del mondo del lavoro. I lavoratori verranno inseriti inizialmente con contratti di somministrazione della durata di 12 mesi; le imprese si sono impegnate a reperire soluzioni che garantiscano l'alloggio a condizioni favorevoli per tutta la durata del contratto. È previsto che i primi lavoratori arrivino in Italia entro dicembre. Saranno messe a disposizione delle borse di studio per i meritevoli e bisognosi che studiano in quella Academy e che resteranno in Ghana. È previsto infine che all'istruzione impartita in Africa segua un ulteriore periodo di formazione in Italia.

LA RUBRICA ETICA&ECONOMIA

È IL MOMENTO DI INVESTIRE NELL'EXPORT E NELLE PERSONE

Il ruolo cruciale degli investimenti per un sistema, quello del Nordest italiano, dove la manifattura è ancora fondamentale, è l'elemento centrale che emerge da una ricerca elaborata dall'ufficio studi di Intesa Sanpaolo. Il tutto mentre cresce l'attesa per l'allentamento dei tassi d'interesse da parte della Bce che bene farebbe a procedere autonomamente e non attendere la Fed. L'ultima ricerca di Intesa Sanpaolo mostra che tra il 2022 e il 2024 la crescita cumulata del Pil sarà in Italia del 5,7%, contro il 4,3% dell'area euro, questo grazie agli investimenti realizzati dalle aziende. La svolta inizia nel 2016, con le misure legate a Industria 4.0. Successivamente, c'è stata un'ulteriore accelerazione quando è entrato in gioco il bonus del 110% per le ristrutturazioni edilizie. Ora ci sono alcuni fattori che possono dare un contributo importante. C'è l'enorme opportunità offerta dai fondi del Pnrr, con circa 60 miliardi ancora da spendere su un totale di 100 già ricevuti. L'altro aspetto riguarda gli incentivi del piano Transizione 5.0 per gli investimenti nel digitale e nel green. La riduzione dei consumi energetici, l'introduzione di tecnologie, l'acquisto di macchinari sono gli ambiti nei quali le imprese si preparano a investire maggiormente, nel Triveneto. Transizione 5.0 vale per l'Italia 20 miliardi di investimenti tra il 2024 e il 2026, ovvero lo 0,8% del Pil. È, quindi, il momento d'investire nell'export delle nostre imprese. Siamo però in una fase di incertezza e di rischi geopolitici per cui serve investire economicamente come pure nelle persone, ossia nei lavoratori anche perché la recessione è uscita dai "radar" degli osservatori finanziari e l'inflazione è decisamente sotto controllo (salvo quella dei carrelli delle spese) per cui si può puntare a una maggiore produttività.

Daniele Damele

DA GIUGNO LE PRIME INIZIATIVE. SI PARTE CON L'ENOGASTRONOMIA

IL "DISTRETTO DELLE MERAVIGLIE"

PROMUOVE IL COMMERCIO DEL FRIULI ORIENTALE. PRESENTATE LE ATTIVITÀ TRA CUI LA COSTRUZIONE DI UN HUB DIGITALE, FORMAZIONE PER LE IMPRESE ED EVENTI DI PROMOZIONE

» ALBERTO ROCHIRA

Promuovere il commercio locale, supportare le piccole imprese e i negozi di quartiere, proporre spazi, eventi e occasioni di confronto e collaborazione, sfruttare al meglio tutte le opportunità offerte dalle più recenti tecnologie in rete. Sono gli obiettivi del nuovo Distretto del Commercio Friuli Orientale, presentatosi a Udine con la "divisa" di "Distretto delle Meraviglie", "veste" unica di un territorio con 43mila abitanti, 5mila e 500 imprese e 21mila addetti, 1000 negozi e 23 ville storiche. Il distretto ha origine nell'accordo di partenariato sottoscritto nel 2023 tra 12 Comuni dell'area (Buttrio, Chiopris-Viscone, Corno di Rosazzo, Manzano, Moimacco, Pavia di Udine, Pradamano, Premariacco, Prepotto, Remanzacco, San Giovanni al Natisone e Trivignano Udinese), la Cciaa di Pordenone-Udine, Confcommercio, Confesercenti, Confartigianato Udine e Banca 360Fvg. Lo scorso dicembre, l'approvazione del percorso integrato, finanziato da investimenti dei Comuni e dalla Regione con 435mila euro per le attività da realizzare entro il biennio.

Alla presentazione, oltre al manager **Edi Sommariva**, sono intervenuti **Filippo Meroi** in rappresentanza del presidente della Cciaa di Pn-Ud **Giovanni Da Pozzo**, il sindaco capofila **Bettino Govetto**, nonché **Giannola Nonino** in rappresentanza delle eccellenze produttive del distretto e l'assessore regionale alle Attività produttive **Sergio Emidio Bini**.

«Come Camera di Pn-Ud siamo convinti che i distretti siano strumenti efficaci per rilanciare le economie locali in piena sinergia tra gli attori pubblici e privati», ha esordito Meroi. Govetto ha ringraziato i sindaci per aver aderito "con entusiasmo al progetto". Sommariva è entrato nel dettaglio dei programmi del Distretto, "di cui logo e



hub digitale sono sintesi", svelando l'immagine coordinata scelta per valorizzarne le "meraviglie". Proposta ben accolta da Giannola Nonino, che ha richiamato l'attenzione affinché "il nostro Friuli orientale e la nostra regione siano sempre più conosciuti nel mondo". L'assessore Bini ha quindi invitato i sindaci a lasciare libertà alle attività produttive, aiutandole a rivitalizzare i centri storici. Sommariva ha spiegato che il Distretto intende affiancare all'ecosistema di business un "ecosistema digitale", composto dagli strumenti digitali dei partner e delle imprese aderenti, "che disporranno di Big Data su cui stiamo già sperimentando, con il supporto dell'intelligenza artificiale, tecniche utili a orientare meglio i consumatori". Il "motore" sarà un hub digitale, con un sito web istituzionale (www.distrettocommercio.friuliorientale.com), pagine Facebook e Instagram e canale Youtube. In fase di progettazione una webapp evoluta multilingue per coinvolgere e accompagnare il consumatore. E poi un programma di eventi mirati: i primi, in arrivo, avranno per tema l'enogastronomia e la moda-acconciatura.



L'incontro con l'equipe della scuola di Ducasse

INTERVISTA AL PRESIDENTE FILIPPUTTI

FVG VIA DEI SAPORI TRA FORMAZIONE E DINNER SHOW

Quelli di Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori non stanno mai fermi. Nei giorni scorsi, a esempio, a Mortegliano, hanno partecipato a un incontro di formazione con l'equipe della Scuola di Alain Ducasse, lo stellatissimo chef francese.

«Abbiamo lavorato sul nuovo concetto creato da Ducasse nel 2012, quello della naturalità – spiega il presidente del Consorzio, **Walter Filiputti** -. Allora il pasto era rappresentato per il 70% dalle proteine animali e per il 30% da verdure e cereali. Lui, invece, ha ribaltato le proporzioni: 70% di verdure e cereali e 30% di proteine animali. Zero sale o pochissimo (quello bianco non lo usa più), zero grasso, zero zucchero: queste sono le sue regole».

Come avete lavorato e collaborato in cucina?

La cosa importante, per quanto ci riguarda, è che durante il corso, al quale hanno partecipato tutti i nostri 22 ristoratori, sono stati usati solo prodotti locali. Su 12 ricette preparate, a esempio, 6 sono state fatte col Montasio Dop sul quale lo chef Emmanuel Laccaille ha espresso un giudizio interessante: è un prodotto che non ha un impatto coprente in cucina e, quindi, è un formaggio delicato che può essere gestito in diversi modi con ottimi risultati.

Quali erano le altre caratteristiche dei piatti che avete realizzato?

La nostra è una cucina di territorio e lo chef ha confermato che siamo sulla giusta strada. Così abbiamo approcciato tecniche e concetti diversi, a costruzione delle ricette, creando piatti molto futuristi, all'insegna del principio che meno è anche meglio. Sostituendo le verdure alle proteine animali si realizzano gusti più piacevoli, ricette più digeribili e con meno grassi.

A LUGLIO A SPESSA (IL 9)
E A GRADO (IL 30) RIPRENDONO
LE CENE SPETTACOLO

Una ricetta particolarmente curiosa?

Abbiamo preparato una crocchetta impanata e frita col musetto dentro e, sopra, sono stati messi dei filetti di brovada cruda.

Vi siete occupati solo di cibo o avete allargato l'orizzonte anche su altre problematiche della ristorazione?

Per una giornata intera ci siamo confrontati con Antoine Magnier, general manager dell'École, una persona che ha un'attenzione particolare verso tutte le tendenze e le evoluzioni internazionali, dato che il gruppo Ducasse ha 34 ristoranti e scuole in varie parti del mondo. Sono emersi così alcuni problemi che abbiamo in comune con la Francia: carenza di personale e insoddisfazione dei giovani verso queste tipologie di lavoro, ad esempio. Questa crisi del personale coinvolge tutto il mondo occidentale (Stati Uniti compresi e l'Europa), risparmiando solo l'Asia.

Ci puoi anticipare alcuni dei vostri prossimi appuntamenti?

Abbiamo avviato un corso innovativo, in collaborazione con Civiform, per formare il personale di sala. Poi, il 9 luglio saremo al Castello di Spessa e il 30 luglio a Grado con i nostri dinner show e, durante l'estate, abbiamo programmato un viaggio di studio di 3 giorni per conoscere la ristorazione della Costiera amalfitana.

Adriano Del Fabro



ASPARAGUS PROSEGUE CON LE CENE DI MAGGIO

ASPARAGO, RE DELLA TAVOLA IN 9 RISTORANTI

VENTIQUATTRESIMA EDIZIONE PER UNA DELLE MANIFESTAZIONI PIÙ ATTESE NEL PANORAMA ENOGASTRONOMICO

» GIADA MARANGONE

Giunto alla ventiquattresima edizione, Asparagus è una delle più importanti manifestazioni, promossa dal Ducato dei Vini Friulani, per la difesa, valorizzazione e promozione dell'asparago friulano. Abbiamo intervistato **Alessandro Salvin**, Duca Alessandro I del Ducato dei Vini Friulani per conoscere tutte le novità 2024.

Dove e come è nata Asparagus?

Asparagus è nata nel 1981 durante una cena tra Elio Del Fabbro, indimenticato patron del ristorante al Grop, e Isi Benini, fondatore del Ducato dei Vini, proprio nello storico locale di Tavagnacco. Insieme decisero di creare un percorso gastronomico-culturale per promuovere questo nostro prezioso ortaggio. Il nome Asparagus, è mutuato dal nome latino delle imbarcazioni, utilizzate addirittura per raccogliere e trasportare questo straordinario prodotto, - chiamate appunto "asparagus" - degli antichi romani. Gli imperatori romani, notoriamente buongustai, avevano spesso sulle loro tavole gli asparagi e li diffusero in tutto il Mediterraneo.

Qual è stata l'evoluzione di questa

manifestazione?

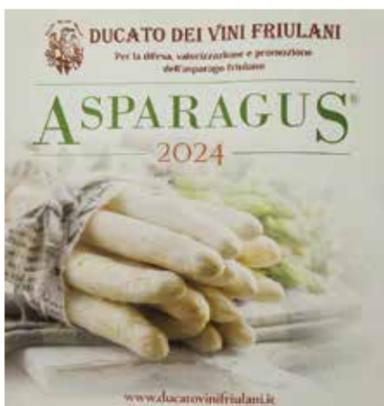
Per molti anni Asparagus si limitava a soli cinque ristoranti tra i più blasonati della nostra regione, ed era proposto in forma biennale. Noi negli ultimi 4-5 anni l'abbiamo trasformato in un appuntamento annuale. Oggi la tradizione continua coinvolgendo ben nove ristoranti che coprono l'intero territorio regionale, da Trieste a Tarvisio.

Quali sono i ristoranti new entry dell'edizione 2024?

Sono due i ristoranti inseriti nel circuito per questa edizione: il ristorante Ai Confini di Tarvisio, aperto nell'aprile 2023, che si affaccia in una location d'eccezione, il campo di golf 19 buche e il ristorante Set - Sapori Eccellenti del Territorio, una bottega & bistrot "made in Carnia" nel cuore di Trieste.

Quale è il piatto comune che presentano i 9 ristoranti?

Quest'anno un grande classico "asparagi e uova" anche rivisitato e il resto del menù, che vedrà come protagonista indiscusso il celebre turione, sarà interpretato dalla creatività dai migliori chef che sapranno regalare, ai presenti, piacevoli emozioni



Alessandro Salvin, Duca Alessandro I del Ducato dei Vini Friulani

culinarie. Ogni cena sarà abbinata a una proposta di vini speciali, rigorosamente del Friuli Venezia Giulia, selezionati dagli esperti del Ducato.

Ricordiamo le ultime cene in programma - rigorosamente il venerdì -: il 10 maggio alla Lokanda Devetak 1870 di San Michele del Carso e al ristorante Set Shop & Bistrot di Trieste, il 17 maggio al ristorante Ai Confini di Tarvisio, il 24 Maggio al ristorante La Dinette di Grado, per finire il 31 Maggio al ristorante Da Nando a Mortegliano. Per prenotare è possibile contattare direttamente i ristoranti.

UN PASSAGGIO GENERAZIONALE IN AZIENDA NEL RISPETTO DEL TERRITORIO

SCARBOLO ALLA RISCOPERTA DEL PINOT GRIGIO

SALVADI 2020 È ENTRATO NELLA GUIDA PREPARATA DAI MIGLIORI SOMMELIER DEL MONDO. LE UVE PROVENGONO DAL VIGNETO CODIS E MATURA IN BARRIQUES PER 27 MESI

Il Pinot grigio Salvadi 2020 di Scarbolo entra nella prestigiosa prima edizione della World's best sommelier selection, una guida preparata da alcuni dei più bravi sommelier del mondo, che gode di molto credito nel panorama enologico e dell'alta cucina, tra cui gli italiani **Matteo Bernardi** de Le Calandre (Rubano), **Jacopo Dosio** di Piazza Duomo (Alba), **Ivano Coppari** di Uliassi (Senigallia).

Grandissima quindi la soddisfazione per la **famiglia Scarbolo**, dell'omonima azienda agricola di Lauzacco a Pavia di Udine. Racconta il capofamiglia Valter: «Le uve del Pinot grigio macerato Salvadi ("indomito") provengono da un vigneto posto su terreni alluvionali di origine calcareo-dolomitica chiamato Codis. Si trova all'interno di un fortunato triangolo di terra unico nelle Grave per il suo forte carattere limoso. Codis ha un'età media delle viti di 16 anni ed è costituito da 3,3 ettari complessivi. Salvadi è maturato in barriques per 27 mesi e dopo un breve passaggio in acciaio ha riposato in bottiglia per sei mesi prima della commercializzazione.» L'azienda è ora guidata dai figli di **Valter** e **Maria Grazia**, **Lara** e **Mattia Scarbolo**, che sono entrati gradualmente nelle dinamiche aziendali con le proprie idee e visioni, tra cui una molto chiara: ridurre il numero di referenze e valorizzare le varietà che più sentono affini, per non diluire il marchio in troppi prodotti. L'obiettivo è infatti produrre dei vini che siano sempre più identitari e riconoscibili, in simbiosi con la natura, il territorio e con il marchio Scarbolo. Non a caso il logo dell'Azienda Agricola Scarbolo è una ruota, simbolo

di ciclicità e dell'andare sempre avanti, qualsiasi cosa succeda.

Per Valter Scarbolo il passaggio generazionale ha significato non solo trasferire oneri e onori, ma anche saper accompagnare i figli con la propria esperienza, assecondando o frenando gli entusiasmi a seconda del caso: capire quando fare un passo di lato, rimanendo però un consigliere gentile e discreto.

Tra i nuovi obiettivi di Lara e Mattia Scarbolo, spicca la volontà di ridare valore e dignità alle Grave del Friuli, un territorio troppo spesso banalizzato, e che invece può essere unico dal punto di vista agronomico. Per valorizzare al meglio le sue caratteristiche hanno scelto di condurre i vigneti in regime biologico, affinché l'uomo debba intervenire il meno possibile e la vite possa trovare da sola tutte le risorse. In un certo senso la "rivoluzione" dei figli consiste nel dare continuità a quella che all'epoca era stata una scelta controcorrente del padre, ovvero dedicarsi alla zona delle Grave e al Pinot Grigio, con una missione di riscoperta e rivalorizzazione. Questo, infatti, è un vino che spesso viene bollato come cheap, da scaffale di supermercato.

Per la famiglia Scarbolo è invece una varietà che ha molto da dire soprattutto se chi lo produce lo fa con amore e nel rispetto della natura.



IN PIAZZA SAN GIACOMO

CAFFÈ PORTELLO, QUALITÀ NEL SALOTTO UDINESE

Entusiasmo, empatia, cortesia e qualità. Da ormai 18 anni Luca Lombardo gestisce con questi valori il Caffè Portello in piazza San Giacomo, che ha da poco riaperto con un nuovo look, ma un servizio che rimane invariato. La storia di questo locale inizia nel 2006, quando Luca Lombardo avvia l'attività assieme a una socia, per poi portarla avanti in autonomia dal 2012. Parte come una gelateria, diventa poi uno spazio in cui concedersi un caffè, un aperitivo e un momento di relax, ma anche un pranzo veloce e una degustazione di vini. «Considerando che questa è una terra già ricca e particolarmente vocata alla vinificazione con prodotti di eccellenza - sono le parole del titolare - negli anni ho voluto promuovere un format che abbinava ai prodotti del territorio vini di altre regioni italiane, ma anche degustazioni di birre o verticali di vini. Un'iniziativa apprezzata, comunque promossa anche da altri locali e che a breve spero di riproporre con prodotti di nicchia e serate a tema, ricercate e in grado di differenziarsi». Dal prosciutto di San Daniele alla mortadella artigianale, formaggi di malga e salumi carsolini: in questo locale l'offerta enogastronomica del Friuli Venezia Giulia non manca e anche la parte dolce, con pasticceria e caffè cerca di rispettare le tradizioni.

Il Caffè Portello, aperto tutti i giorni tranne il lunedì, propone anche pranzi veloci, con panini e tramezzini in aggiunta a piatti caldi e più salutari, come primi preparati con riso Venere, quinoa, pasta integrale o insalate per accontentare il palato di chi deve rientrare in ufficio. «Cerco di essere attento ai gusti, alle tendenze e alle richieste di chi frequenta il mio bar - precisa -, con una proposta sempre diversa». Assieme a un paio di dipendenti, alla mamma Ilva e ad alcuni collaboratori all'occorrenza, Luca Lombardo gestisce il bar che, da qualche tempo, può godere della magnifica vista sul salotto cittadino: «Da quando l'edicola è stata spostata la vista sulla piazza è impagabile e anche la mia attività ne ha risentito positivamente - racconta -, inoltre noto che in città ci sono moltissimi turisti, in particolare austriaci». L'idea di rinnovare il locale nasce per portare una ventata di freschezza dopo tanti anni: «Abbiamo ridato nuova luce allo spazio e sono molto soddisfatto del risultato», rileva il gestore che aggiunge: «Oltre all'estetica un cliente sceglie un locale per l'empatia del personale, il bar ha anche un ruolo nella socialità e mi piace offrire un buon servizio, lo stesso che cerco io quando mi ritrovo al di là del bancone». (Gz)



UNA GRANDE TERRAZZA SI AFFACCIA SULLA ROGGIA IN RIVA BARTOLINI A UDINE

PIERI MORTADELE: NUOVA LOCATION E STESSA ATMOSFERA

DA FEBBRAIO IL LOCALE HA RIAPERTO I BATTENTI QUALCHE METRO PIÙ IN LÀ OCCUPANDO GLI SPAZI DELLO "SBARCO DEI PIRATI"

Si è spostato appena di qualche metro, ma l'atmosfera è rimasta sempre la stessa: conviviale, allegra, familiare, genuina, con la tradizionale offerta di vini e affettati del territorio. Pieri Mortadele, il locale in Riva Bartolini da tutti conosciuto per la gigantesca mortadella che domina come una regina il bancone interno, da febbraio ha riaperto i battenti qualche metro più in là occupando gli spazi dello "Sbarco dei pirati", altra storica osteria udinese. Un cambio che, se all'inizio portava con sé qualche timore da parte di titolari e avventori, si è rivelato invece vincente, riuscendo a mantenere lo stesso clima in una location ancora più suggestiva, con una grande terrazza che si affaccia sulla roggia.

L'OSTERIA È DA TUTTI CONOSCIUTA PER LA GIGANTESCA MORTADELLA CHE DOMINA COME UNA REGINA IL BANCONE INTERNO

Parola di **Luca Merlino** che assieme al socio **Paolo Genuzio** gestisce ormai da vent'anni l'osteria del centro storico, oltre all'osteria "Da Pozzo" di piazzale Cella. «Il complimento più bello che abbiamo



Paolo Genuzio e Luca Merlino

ricevuto dai clienti è che pare di entrare nel vecchio locale e in effetti è così - racconta Luca Merlino -, la convivialità che si respira è la stessa. Anche per noi non è stato facile lasciare un locale dopo tanti anni - prosegue -, ci eravamo affezionati, vent'anni di vita e di ricordi, ma abbiamo voluto cogliere l'opportunità di poter offrire un luogo ancora più accogliente, con una terrazza che regala una vista incantevole».

A dominare gli spazi interni il legno e il rosa, una grande vetrina con le tartine e il lungo tavolo che viene riproposto anche all'esterno, simbolo della condivisione, «dove ci si siede, si chiacchiera, si sta assieme, si conoscono anche nuove persone, che alla fine - aggiunge Luca Merlino - rappresenta la vera anima delle osterie». Senza dimenticare il personale: «Il nostro approccio amichevole penso faccia la differenza - prosegue Merlino -, cerchiamo sempre di strappare un sorriso al cliente, fargli passare un momento di spensieratezza lasciando fuori dalla porta i problemi». Ne andrebbe certamente fiero l'ideatore di quello che sarebbe poi diventato il punto di ritrovo per moltissimi clienti, Pietro Chiandussi, mancato recentemente, che diede avvio al "Gemma Bar" dove nel retro affettava la gigantesca mortadella. «Pieri Mortadele è un nome che i clienti hanno attribuito al locale, che gestiva assieme alla moglie - spiega ancora il titolare, raccontando che all'esterno sorgeva l'insegna Udinese Caffè, ora appesa invece sui muri interni del locale: noi abbiamo voluto portare avanti la sua tradizione, denominando ufficialmente l'osteria Pieri Mortadele come tributo a questo personaggio conosciuto dai friulani». E, a giudicare dai risultati ci sono riusciti con questo angolo speciale in grado di riuscire ancora a regalare il sapore delle vecchie osterie, in cui godersi il "tajut" e una tartina tra una chiacchiera e l'altra.

Giulia Zanello

IL PROGETTO RENEW A SUPPORTO DELLA SOSTENIBILITÀ

L'INFORMATICA GREEN DI TOPDOWN

L'OBIETTIVO È GESTIRE E VENDERE PRODOTTI RICONZIONATI PER ESTENDERE LA VITA DEI DISPOSITIVI TECNOLOGICI E, ALLO STESSO TEMPO, RIDURRE L'IMPATTO AMBIENTALE

A fronte dell'incessante avanzamento tecnologico, ciò che solitamente relegava i computer a diventare rapidamente obsoleti, ora sembra essere arginato grazie all'utilizzo di tecnologie più moderne e prestanti nel tempo.

Questa nuova prospettiva non solo estende la vita utile dei dispositivi, ma contribuisce anche a ridurre l'impatto ambientale dell'industria digitale, per esempio con il riuso dei componenti quali memorie e dischi.

Molte imprese stanno abbracciando questa filosofia, cercando di implementare strategie di sostenibilità informatica, come l'utilizzo di memorie ad alte prestazioni che permettono l'aggiornamento dell'hardware esistente. Un esempio sono le memorie a stato



solido (SSD) che riescono a essere fino a 15 volte più veloci dei vecchi dischi rigidi.

In questo contesto si inserisce ReNew, un ufficio informatico orientato al tema della sostenibilità gestito dall'associata di Confapi TopDown Srls.

L'obiettivo di ReNew è quello di fornire soluzioni efficaci con una particolare attenzione al tema ecologico, tramite la gestione e la vendita di prodotti

business riconzionati, provenienti da importanti realtà aziendali e testati per un perfetto funzionamento. ReNew fornisce inoltre assistenza informatica, sia in loco che da remoto, dispone di un laboratorio per le riparazioni ed effettua noleggio operativo di computer e smartphone: si tratta questo di un servizio molto



I soci di TopDown, Alessandro Fabris e Antonio Marsoni

apprezzato dalle aziende, poiché garantisce che i dispositivi rimangano sempre aggiornati di anno in anno, e al contempo che quelli dismessi possano essere recuperati e riconzionati per il mercato del secondo utilizzo.

I giovani soci di TopDown (tra cui **Alessandro Fabris** e **Antonio Marsoni**) si occupano anche di robotica educativa, attraverso incontri nelle scuole per l'approfondimento di temi scientifici e tecnologici, e di sviluppo software, trasformando le idee dei clienti in progetti concreti. Collaborano con l'Università e attualmente stanno progettando un sistema basato sull'intelligenza artificiale, che mira a semplificare l'analisi dei dati delle piccole e medie imprese.



Web Industry, digital company friulana, ha recentemente introdotto il codice etico: «Rappresenta un importante tassello per il rafforzamento deontologico della struttura corporate, evidenziando l'impegno costante verso valori etici e pratiche aziendali responsabili» ha affermato **Alessandro Rubini**, presidente dell'azienda.

In un mondo in continua evoluzione, più sensibile a discipline comportamentali virtuose, l'adozione di un codice etico aziendale diventa cruciale per guidare azioni e decisioni quotidiane in modo responsabile e sostenibile. Il documento riflette l'impegno dell'azienda a coltivare un ambiente basato su: integrità, trasparenza e rispetto, contribuendo così alla creazione di valore per tutti gli

UNA CULTURA BASATA SULL'ONESTÀ E SULL'EQUITÀ

WEB INDUSTRY E IL CODICE ETICO

LA DIGITAL COMPANY FRIULANA HA INTRODOTTTO UN DOCUMENTO CHE PROMUOVE LA RESPONSABILITÀ SOCIALE E AMBIENTALE

stakeholder coinvolti nei processi. Il successo di Web Industry è strettamente legato al rispetto delle persone, dell'ambiente e della società nel suo complesso. L'azienda non si limita a mirare al successo nel proprio settore, ma aspira a diventare un agente di cambiamento positivo, promuovendo attivamente la responsabilità sociale e ambientale.

«Il codice etico - prosegue Rubini - non è soltanto un insieme di regole, ma una guida che ispira a fare scelte etiche in ogni aspetto del lavoro quotidiano. Ogni membro del team è chiamato a essere custode di questi valori, contribuendo così a costruire una cultura aziendale solida, basata sull'onestà, sull'equità e sulla responsabilità reciproca».

Web Industry, consapevole dell'importanza dell'etica aziendale, promuove attivamente incontri, workshop e meeting interni per sensibilizzare i propri collaboratori sull'importanza del codice e per garantire il rispetto e l'aderenza ai principi. Questo impegno non solo rafforza il dna aziendale, ma contribuisce anche a consolidare

la reputazione come azienda guidata da valori etici e morali solidi. «È un impegno che coinvolge tutti i dipendenti, collaboratori e altre parti interessate, creando così un ambiente di lavoro rispettoso

L'AZIENDA PROMUOVE ATTIVAMENTE INCONTRI, WORKSHOP E MEETING INTERNI PER SENSIBILIZZARE I PROPRI COLLABORATORI PER GARANTIRE IL RISPETTO E L'ADERENZA AI PRINCIPI

e conforme, oltre che alle norme legali, anche a regolamentari interne» conclude Rubini.

AL CENTRO LE ESIGENZE DELL'INSTALLATORE

PRODOTTI IDEALI PER IL COMFORT DELLA CASA

DAL 1976 LA EMMETI DI FONTANAFREDDA GARANTISCE UNA GAMMA COMPLETA DI PRODOTTI PER TERMOIDRAULICA E CLIMATIZZAZIONE. SOSTENIBILITÀ AL CENTRO

La Emmeti di Fontanafredda è l'azienda che garantisce una gamma completa di prodotti per la termoidraulica, per la climatizzazione e per la sostenibilità energetica e che, da sempre, è fornitore diretto degli installatori, con un supporto tecnico e un servizio completo di assistenza pre e post vendita.

«L'azienda è nata nel 1976 per commercializzare prodotti per la termoidraulica, uno dei soci fondatori è mio padre: - racconta l'amministratore delegato **Marco Martin** - da subito Emmeti ha messo al centro le esigenze dell'installatore, vendendo direttamente e saltando la catena di grossisti e rivenditori, un valore chiave per la crescita e il successo dell'impresa».

Nel corso degli anni, infatti, la Emmeti si è evoluta ed è diventata anche produttrice di soluzioni sempre più tecniche e tecnologiche dedicate alla gestione degli impianti con l'obiettivo di semplificare il lavoro dell'installatore. L'intera produzione di Emmeti avviene negli stabilimenti aziendali, tramite l'ausilio di macchine a controllo numerico e linee completamente automatizzate all'avanguardia.

«Oggi siamo in grado di fornire sistemi completi, composti sia da prodotti di nostra produzione (tubi, raccorderie in ottone, tubi multistrato e soluzioni per impianti di raffreddamento e



riscaldamento) sia da prodotti di altre aziende come pompe di calore, climatizzatori e pannelli fotovoltaici. Grazie al nostro sistema di controllo il tutto viene gestito in modo sinergico, completando l'offerta dedicata al comfort della casa. Quello che ci differenzia nel settore è proprio il poter proporre una gamma completa di

soluzioni dedicate all'installatore che quindi ha il vantaggio di avere un unico interlocutore per la fornitura, per il supporto tecnico e per tutti i servizi correlati, grazie alla nostra squadra di progettisti, tecnici e termotecnici specializzati. Il team tecnico è il fattore chiave della nostra competitività: cambiano i prodotti, cambiano le normative, ma i nostri clienti sanno di poter contare su di noi per un aiuto a 360 gradi».

Con circa 250 dipendenti, Emmeti lavora in tutta Italia attraverso la rete capillare di un centinaio di agenti e anche all'estero: «tra il 2016 e il 2019 siamo stati acquisiti dal gruppo finlandese Purmo Group ed è stato un cambiamento notevole che, da realtà locale, ci ha proiettato in nuovi scenari

da multinazionale. Abbiamo così iniziato ad esportare il modello Emmeti, ovvero la vendita diretta all'installatore, calibrando l'offerta in base alle necessità e alle caratteristiche di ogni paese e oggi contiamo sedi in Spagna, Francia e Sudamerica, ma l'obiettivo è crescere ancora».

Francesca Gatti

BRIEDA CABINS

PIONIERE NELLE CABINE PER GRU

» LISA ZANCANER

Serietà, attenzione al dettaglio e un vero made in Italy. Con questi principi, tutto perseguiti, 45 anni fa **Siro Brieda** assieme al padre **Rino** fondavano Brieda Cabins Srl, l'azienda con sede a Porcia specializzata nella progettazione e produzione di cabine per gru per applicazioni portuali e generali. «Abbiamo iniziato producendo cabine agricole – racconta Siro Brieda – poi quelle per le acciaierie, fino ad arrivare al settore portuale che, assieme a quello minerario, è stato quello che ci ha fatto crescere. Vantiamo il vero made in Italy e ne andiamo molto fieri, sui mercati fa la differenza, mettendo però in parallelo anche qualità e serietà».



Parla al plurale Brieda, perché ciascuna delle 30 persone che lavora nell'azienda ne rappresenta un tassello importante. È un team qualificato e professionale, capace di supportare il cliente nello sviluppo del prodotto, garantendo la massima personalizzazione nei materiali, nelle funzioni operative, nei dettagli meccanici e nella progettazione ergonomica dell'ambiente di lavoro. «Tutto quello che abbiamo raggiunto – conferma – è dovuto al fatto che c'è un gruppo di lavoro di alto livello e professionale. D'altra parte

L'AZIENDA È PRESENTE IN BUONA PARTE DEL GLOBO, DALL'ASIA AGLI STATI UNITI, IN PORTI STRATEGICI COME QUELLI DI SINGAPORE E SEATTLE, DALL'AFRICA AL MEDIO ORIENTE

- sottolinea - non possiamo permetterci di stare sul mercato in maniera mediocre». Una filosofia che viene riconosciuta e ripagata dai mercati. Brieda Cabins, infatti è presente in buona parte del globo, dall'Asia agli Stati Uniti, in porti strategici come quelli di Singapore e Seattle, dall'Africa al Medio Oriente, un traguardo non facile da raggiungere. «Si tratta di un lavoro molto selettivo – spiega Brieda – perché il porto deve attenersi a produttività costanti».

Ogni fase della progettazione è studiata in ogni minimo dettaglio per realizzare cabine performanti, conformi alle normative di sicurezza attiva e passiva dei diversi paesi. Nonostante gli attuali conflitti che toccano da vicino l'azienda, Brieda Cabins punta a mantenere la qualità del prodotto e del servizio, pur nella consapevolezza che i numeri del 2024 saranno inferiori a quelli del 2023. Ma la bontà di un'azienda si vede anche dalla capacità di essere flessibile, stabile e capace di subire contraccolpi, con una continua ricerca.



«Investiamo costantemente nella ricerca – conclude Siro Brieda – ed è stata la nostra salvezza, non oggi, ma 20 anni fa e ci ha fatto progredire». Brieda Cabins, infatti, dispone di un proprio dipartimento di ricerca e sviluppo, che da diversi anni collabora con prestigiosi istituti internazionali per offrire un prodotto unico.

UN ALTRO SUCCESSO DOPO IL DAVANZALE ISOLANTE IN ACCIAIO INOX

DINOX FRAME, LA CORNICE DEL FUTURO

IL PRODOTTO IDEATO IN FRIULI DAL GRUPPO [F4] È RISULTATO IL MIGLIORE AGLI YEDAWARDS2024

Dinoxill con la cornice isolante multifunzione Dinox Frame è stato eletto miglior prodotto finito agli YedAwards2024, una iniziativa creata da Colfert S.p.A. insieme a Guidafinestra per premiare le aziende più innovative tra gli espositori della fiera vicentina.

Proprio qui allo YED, due anni fa, fu presentato il primo e innovativo davanzale isolante in acciaio inox, dalle massime prestazioni, ideato dal gruppo friulano Finestra 4, presente sull'intero territorio del Friuli Venezia Giulia e del Veneto orientale con sedi tra le provincie di Udine (Tavagnacco Tolmezzo e Dignano), Pordenone, Treviso (San Vendemiano) e Venezia (Mestre).



«Siamo stati presenti presso il padiglione 7 della fiera – annuncia **Stefano Zanirato**, ideatore di Dinoxill assieme ai soci **Ivan Zanirato** e **Walter Bernardis** – per la prima volta con un nostro stand indipendente e innovativo. Un ulteriore momento importante nel nostro percorso di crescita del marchio Dinoxill che nell'ultimo anno ci ha visti protagonisti nel febbraio scorso alla R+T Stuttgart di Stoccarda, in Germania, fiera leader mondiale per le aziende di avvolgibili, porte/portoni e sistemi di schermatura solare e in precedenza, a fine Febbraio 2023 alla prestigiosa fiera Klimahouse di Bolzano nel dicembre 2023, a Dubai, negli Emirati Arabi Uniti, al "The Big 5 Global", fiera internazionale, l'evento più atteso per il settore dell'edilizia in Medio Oriente, Africa e Asia meridionale". I visitatori hanno avuto l'opportunità di scoprire nello stand Dinoxill oltre al primo davanzale isolante in acciaio inox verniciato - perfezionato in oltre 15 anni di test edili in alcuni dei cantieri di rigenerazione energetica più complicati del nord d'Italia - anche le cornici isolanti multifunzione per porte e finestre.



I tre soci

«Lavorando a stretto contatto con professionisti in edilizia e studi di progettazione – prosegue Zanirato - abbiamo testato e verificato Dinoxill su centinaia di soluzioni personalizzate per nuove costruzioni e riqualificazioni energetiche di edifici esistenti. Più di 15 anni di test su tutti i tipi di cantieri per costruire una soluzione unica per le finestre di ogni abitazione con un davanzale isolante che coniuga estetica, comfort, durata nel tempo e richiede pochissima manutenzione. Il davanzale Dinoxill e le cornici Dinox Frame sono realizzati in acciaio inox, la superficie viene verniciata a polvere per la massima personalizzazione, il tutto è realizzato a disegno e completo di uno strato isolante».

DAL 1976 A VALVASONE ARZENE

IMPIANTI PER INERTI E MACCHINARI PER CAVE

DALLA PROGETTAZIONE ALLA VENDITA E CON LA CAPACITÀ DI DIVERSIFICARE L'ATTIVITÀ: COSÌ L'AZIENDA SERRAGLIO SI È ESPANSA E HA SAPUTO GUARDARE OLTRE, FINO ALL'AFRICA



La Serraglio Sas, azienda nata nel 1976 a Valvasone Arzene, opera nel campo della carpenteria e del trattamento degli inerti e può vantare una lunga esperienza maturata negli anni. È una realtà variegata che si occupa della vendita di impianti di selezione inerti e di frantumazione, ma anche di macchinari individuali (frantoi, impianti di recupero sabbie, vagli vibranti, alimentatori, nastri trasportatori) per cave di roccia e cave di ghiaia, sia nuovi che usati, nonché della loro ricambistica. L'impresa porta il nome di **Giorgio Serraglio** ma oggi a rispondere degli ultimi sviluppi dell'attività è **Andrea Serraglio**. «La nostra azienda è solida, siamo in 15 dipendenti anche se la conduzione è familiare. In tutto siamo quattro soci. Lavoriamo da molto tempo con l'estero, con Paesi come Romania, Svizzera, Nigeria, Guinea equatoriale. La nostra storia parte con le

manutenzioni ma poi ci siamo allargati a diversi servizi, fino ad arrivare allo sviluppo della progettazione interna. Cambiare e diversificare le nostre attività è stata una svolta importante anche nei momenti di crisi».

Quando sono avvenuti?

«Il periodo di crisi è durato dal 2010 fino al 2016-2017».

Come è andata durante la pandemia?

«Il Covid in realtà non ci ha colpiti, lavoravamo con settori che non hanno mai chiuso, come le acciaierie e l'alimentare che richiedevano produzioni in continuo. La nostra forza sta anche nel poter operare su molti settori».

Ci sono delle novità alle quali state lavorando?

«Stiamo lavorando ad un nuovo sistema di riciclaggio dell'inerte, per togliere la plastica, ma è in fase di progettazione».

E proprio in merito a quest'ultimo aspetto, nell'azienda i progetti vengono sviluppati dall'ufficio tecnico interno e si basano, quanto possibile, sulle esigenze del cliente e su un'analisi approfondita del materiale da trattare. Le fasi della costruzione e del montaggio dei macchinari, seguiti dal personale interno, si accompagnano a un rigido controllo di qualità in tutte le fasi di realizzazione. Elasticità e flessibilità dell'azienda permettono poi di risolvere rapidamente qualsiasi problema produttivo. Un processo in cui è di vitale importanza la professionalità come pure un'ampia gamma di ricambi sempre disponibili che consentono di seguire con attenzione la manutenzione e l'efficienza degli impianti.

Emanuela Masseria

A SPILIMBERGO

FILIERA CARNI FVG, LABORATORIO INNOVATIVO

«La Filiera Carni Fvg, che è stata recentemente inaugurata nello stabilimento di Spilimbergo, è frutto di un'idea innovativa e aggregante, che mette insieme più produttori della regione e, al contempo, permette di valorizzare un intero comparto, redistribuendo reddito lungo tutta la catena del valore».

Così l'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, **Stefano Zannier**, durante una visita a Gradisca di Spilimbergo, dove opera il laboratorio adibito alla lavorazione e alla trasformazione della produzione di carni suine dell'azienda agricola Zecchini. All'evento hanno preso parte anche l'assessore comunale all'agricoltura, **Armando Spagnolo**, e il presidente della Cooperativa Medio Tagliamento, **Massimiliano Pascottini**.

L'esponente dell'Esecutivo regionale ha posto in risalto il valore della filiera regionale che trova concretizzazione nello stabilimento grazie anche al sostegno della Regione.

«Ciò che è stato messo in atto a Spilimbergo - ha detto Zannier - è qualcosa che prima non esisteva e con cui si valorizzano prodotti e processi capaci di generare vantaggio competitivo in un mercato sempre più globale. Ormai è accertato che da soli non si può andare lontano e quindi diventa inevitabile aggregarsi per settori al fine di rimanere competitivi. Le filiere in agricoltura sono importanti se riescono a mettere assieme un percorso che, oltre all'allevamento, veda presente la trasformazione e la commercializzazione del prodotto, perché solo in questo modo sarà possibile redistribuire il reddito per mantenere vivo l'intero comparto».

«I prodotti antibiotic free come quelli dell'azienda Zecchini - ha aggiunto ancora



L'AZIENDA AGRICOLA FRATELLI ZECCHIN HA PRESO IL VIA NEL 1986, CON L'ATTIVITÀ DI PRODUZIONE DEI CEREALI. DA LÌ È INIZIATO IL PERCORSO CON UN ALLEVAMENTO DI SUINI PASSATO DA 500 AGLI ATTUALI 4MILA CAPI

l'assessore regionale - danno un valore aggiunto a un consumatore che può scegliere salumi in cui è racchiusa e valorizzata la filiera carni del Friuli Venezia Giulia. Scegliere convintamente questa opportunità non è solo una scommessa ma è anche una scelta intelligente in un comparto che sempre di più punta alla genuinità dei prodotti e alla loro sostenibilità».

L'azienda agricola fratelli Zecchin ha preso il via nel 1986, rilevando dai genitori l'attività familiare di produzione dei cereali. Da lì è iniziato il percorso con un allevamento di suini passato da 500 agli attuali 4mila capi. Con il tempo sono state compiute molte innovazioni, a partire dall'agricoltura conservativa del 2003 alla realizzazione di un impianto a biogas nel 2008 che attualmente produce 230 chilowatt e i cui prodotti di risulta vengono utilizzati come fertilizzante naturale per la concimazione dei cereali.

+38% DI FATTURATO PER LA COPERATIVA

VIVAI RAUSCEDO, 90 ANNI DA RECORD

Celebrare i propri 90 anni di attività con un fatturato record: è quanto hanno fatto i Vivai Cooperativi Rauscedo (VCR) che nel contesto dell'evento celebrativo dell'anniversario hanno annunciato che nel 2023 sono stati raggiunti i 105 milioni di fatturato (+38%). La ricorrenza, alla presenza di 400 persone nella moderna sede della cooperativa, ha visto anche fornire gli altri dati che raccontano la forza di questa realtà leader a livello mondiale nelle barbatelle da vite: oltre 200 soci produttori,

185 occupati, 80 milioni di barbatelle innestate all'anno, presenza in 35 Paesi nel mondo.

«Le nostre radici forti sono la base per un futuro rigoglioso e sostenibile - ha dichiarato il presidente di VCR **Alessandro Leon** - attraverso la cooperazione, che è un caposaldo dell'economia, possiamo affrontare le sfide del futuro e soprattutto costruire un futuro migliore per tutti».

Parole rilanciate dal presidente di Confcooperative Pordenone **Fabio Dubolino**, che ha sottolineato come «la storia di VCR sia l'esempio di come la cooperazione, attraverso la sua resilienza e la vocazione all'economia solidale e all'innovazione, sia la chiave per rispondere, qui in Friuli occidentale come nel resto della regione e d'Italia, a esigenze di comunità e territori».

E di innovazione si è parlato perché oltre ad avere un avanzato centro di ricerca, VCR punterà ora sull'intelligenza artificiale. «Continueremo a creare nuove varietà, cloni e portinnesti sostenibili e di qualità - ha dichiarato il direttore tecnico commerciale



QUESTA REALTÀ È LEADER A LIVELLO MONDIALE NELLE BARBATELLE DA VITE: OLTRE 200 SOCI PRODUTTORI, 185 OCCUPATI, 80 MILIONI DI BARBATELLE INNESTATE ALL'ANNO, PRESENZA IN 35 PAESI NEL MONDO

Yuri Zambon - puntando all'implementazione dell'intelligenza artificiale Ai nei processi produttivi e nell'analisi dettagliata dei dati esterni e interni per generare nuove opportunità per i nostri associati e per tutto il comparto della vitivinicoltura».

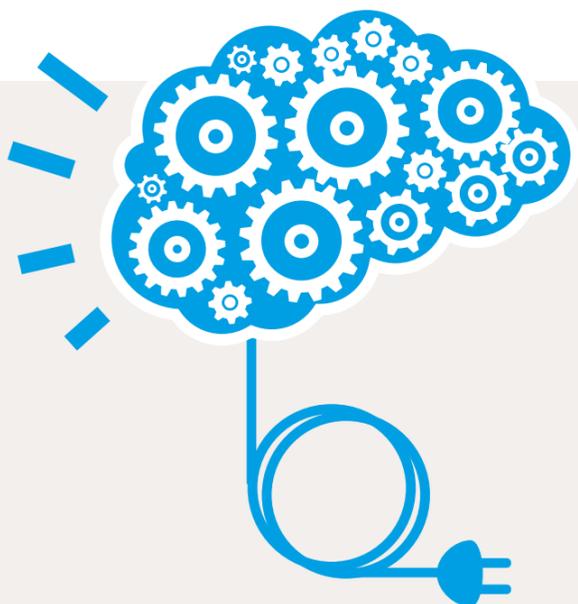
«L'anniversario dei Vivai ci ricorda quanto sia fondamentale vivere dentro il contesto cooperativo e che senza sentimento, senza essere orgogliosi della propria attività, nessun risultato sarebbe conseguibile» ha dichiarato l'assessore regionale alle risorse agroalimentari **Stefano Zannier**, intervenuto insieme alle altre autorità tra cui il sindaco di San Giorgio della Richinvelda **Michele Leon** e al presidente di Confcooperative FVG **Daniele Castagnaviz**.

Contestualmente è stato tributato un omaggio all'ex direttore generale **Eugenio Sartori** per i suoi 45 anni in VCR: per lui l'applauso dei soci e un talk show insieme alle persone con cui ha collaborato, tra cui il professor **Attilio Scienza** e l'euro parlamentare **Paolo De Castro**, già ministro dell'agricoltura.

MARCHI BREVETTI DISEGNI

DIFENDI L'IDEA, SVILUPPA L'IMPRESA

Consulta gli esperti del Punto Orientamento Proprietà Intellettuale



SEI UN'IMPRESA CHE VUOLE VALORIZZARE E TUTELARE LA PROPRIA IDEA IMPRENDITORIALE?

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

La Camera di commercio fornisce un primo orientamento sugli strumenti di tutela della proprietà intellettuale. Un team di professionisti, esperti in proprietà industriale e iscritti all'ordine è a tua disposizione per rispondere a domande su marchi d'impresa, invenzioni industriali, modelli di utilità, disegni

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

Contattaci e prenota il tuo appuntamento.

Il servizio è gratuito.

Regolazione del Mercato

Sede di Udine

tel. 0432 273560

brevetti@pnud.camcom.it

Sede di Pordenone

tel. 0434 381247

regolazione.mercato@pnud.camcom.it

IL GRUPPO È RAPPRESENTATO DA 19 IMPRENDITRICI CHE PROVENGONO DA TUTTI I COMPARTI ECONOMICI

COMITATO IMPRENDITORIA FEMMINILE, LIRUSSI ELETTA PRESIDENTE

RINNOVATO L'ORGANO CHE LA CCIAA HA VOLUTO PER REALIZZARE INIZIATIVE A FAVORE DELLE IMPRESE GUIDATE DA DONNE. BERTOLIN VICEPRESIDENTE

Renata Lirussi (commercio) presidente e **Laura Bertolin** (cooperative) vicepresidente. Sono state elette alla guida del Comitato Imprenditoria Femminile che la Cciao Pordenone-Udine, in linea con le direttive Unioncamere, ha voluto fin dall'inizio del primo mandato per realizzare iniziative di sensibilizzazione, promozione e supporto, dedicate alle imprese guidate da donne o aspiranti tali e più in generale per promuovere l'economia femminile. Il Comitato è stato recentemente rinnovato dalla giunta camerale e a fine marzo si è insediato ufficialmente, con la prima seduta che, per l'occasione, si è svolta nella sede municipale di Codroipo, luogo di ideale comunione fra i due territori di Pordenone e Udine rappresentati dalle 19 imprenditrici componenti del gruppo, che provengono da tutti i comparti economici.

Ecco i nomi e i settori: per l'agricoltura **Marilina Ongaro** ed **Elena Tavano**, per l'artigianato **Cecile Vandenheede** e **Maria Luisa Bergamasco**, per l'industria **Alberta Avanzini**, **Raffaella De Sabbata** e **Francesca Cancellier**, per il commercio **Renata Lirussi**,



per il turismo **Elisa Martin**, per le cooperative **Laura Bertolin** e **Stefania Marcoccio**, per trasporti e spedizioni **Cecilia Durisolto** ed **Elena Buttazzoni**, per credito e assicurazioni **Sonia Faion**, per

i servizi alle imprese **Laura Mariotti** ed **Elisa Stella**, per le organizzazioni sindacali **Michela Martin**, per le associazioni di tutela dei consumatori e degli utenti **Renata Della Ricca** e per i liberi professionisti **Marina Giorgi**. Il Comitato resterà in carica fino alla scadenza degli attuali organi camerale.

Nel corso della prima seduta, coordinata dal segretario generale della Cciao **Maria Lucia Pilutti** e aperta da **Eva Seminara** in rappresentanza della giunta camerale, è intervenuta anche Cecile Vandenheede con una relazione sulle azioni compiute nel precedente mandato, in qualità di presidente uscente, e ha portato un augurio di buon lavoro il vicesegretario generale di Unioncamere Tiziana Pompei, collegata in videoconferenza. Quindi la responsabile del Centro studi dell'ente, **Elisa Qualizza**, che ha presentato i principali dati relativi all'economia femminile. Sono 21.932 le imprese guidate da donne registrate al 31 dicembre 2023 in Friuli Venezia Giulia e sono sostanzialmente stabili, con una lieve flessione



La presidente Renata Lirussi e la vice Laura Bertolin

(-0,3%) rispetto all'anno precedente. In Fvg resta comunque più alta la quota percentuale di imprese femminili sul totale: 22,4%, contro una media italiana del 22,2% (e al 20,5% in Veneto). Le prime regioni per incidenza di imprese femminili sono il Molise (27,4% del totale), la Basilicata (26,5%), l'Abruzzo (25,4%). Passando dall'imprenditoria al mercato del lavoro, in Fvg nel 2022 gli occupati sono stati 520.517, di cui 289.775 uomini e 230.742 sono donne. Nel settore del commercio, alberghi e ristoranti il 53,2% degli occupati è donna, nelle altre attività di servizi il 55,7%. Le donne sono invece meno presenti nei settori dell'industria (25,4% del totale di uomini più donne), nel primario (23,8%) e nelle costruzioni (14,3%), la presenza femminile in questo settore è in significativa crescita rispetto all'8,1% dell'anno precedente). «Se è vero che anche in Fvg c'è ancora tanta strada da fare, dobbiamo rilevare una percentuale più elevata di imprese femminili rispetto alla media nazionale, e anche un gap sensibilmente inferiore rispetto all'Italia tra uomini e donne dal punto di vista del mercato del lavoro, con una più elevata occupazione e con una inferiore disoccupazione femminile», rileva il presidente **Giovanni Da Pozzo**, che tramite il segretario generale ha fatto arrivare al Comitato e alle neolette presidente e vicepresidente gli auguri di buon lavoro.

LE IMPRESE FEMMINILI REGISTRATE IN ITALIA E NEL NORD EST AL 31.12.2023

	STOCK AL 31.12.2023	SALDO 2023 (iscritte - cessate non d'ufficio)	TASSO % DI CRESCITA 2023
UDINE	10.693	-56	-0,5%
PORDENONE	5.542	-21	-0,4%
GORIZIA	2.194	-12	-0,5%
TRIESTE	3.503	+33	+0,9%
FVG	21.932	-56	-0,3%
VENETO	96.071	+342	+0,4%
TRENTINO ALTO ADIGE	20.594	+247	+1,2%
NORD EST	138.597	+533	+0,4%
ITALIA	1.325.270	+6.565	+0,5%

Fonte: Elaborazione Centro Studi Camera di Commercio di Pordenone Udine su dati InfoCamera.

GIOVANE IMPRENDITORE/UDINE

OE SOLUTIONS, ENERGIA E SOSTENIBILITÀ

Si occupa di soluzioni per l'efficienza energetica, con attenzione alla sostenibilità ambientale, l'azienda OE Solutions, di Codroipo (oesolutions.it).

L'azienda, guidata dal giovane imprenditore **Marco Danelon**, assieme al socio **Ciro Nicastro**, ha ampliato nel tempo diverse expertise nel settore energetico, partendo dalla vendita fino ad arrivare all'installazione



Marco Danelon

di impianti fotovoltaici e di efficientamento energetico. Per offrire un servizio completo a 360 gradi, ha ampliato anche la squadra che oggi conta circa 40 dipendenti, tra tecnici, installatori, amministrativi e commerciali, oltre agli agenti esterni. E si è strutturata su due realtà: OE Solutions e OE Impianti. L'obiettivo di partenza? Soddisfare i clienti con un utilizzo ottimale dell'energia. A raccontarci l'evoluzione dell'azienda è lo stesso Marco Danelon, classe 1998.

«Ho iniziato come agente nel settore della telefonia nei centri commerciali - ha spiegato Marco - poi successivamente mi sono spostato al settore dell'efficienza energetica, sempre come agente di commercio».

La domanda di impianti era in forte aumento e le vendite andavano bene. Tuttavia, le richieste si frenavano al momento dell'installazione,

affidate a tecnici esterni, con tempistiche lunghe. Ecco, quindi, che l'azienda ha deciso di assumere installatori e tecnici interni e gestire tutta la filiera dalla vendita all'installazione.

«I primi anni dell'attività sono stati più difficili - ha ricordato Marco - perché la vendita di impianti era alta, ma la disponibilità di installatori era molto scarsa. Così abbiamo deciso

di iniziare ad assumere installatori e tecnici interni, puntando ad offrire un servizio più rapido e curato».

Da 45 mila euro di fatturato nel 2021 si è ben presto saliti a 10 milioni di fatturato.

Quali sono i progetti per il futuro?

«Abbiamo diversi progetti per il futuro - ha spiegato Marco, che fa parte di Confapi FVG - sicuramente vorremmo continuare a crescere e a espanderci nel mercato».

La rete di consulenti copre già il Friuli Venezia Giulia e il Veneto, ma la squadra di professionisti opera su tutto il territorio nazionale, puntando a rafforzare la presenza nel Nord Italia.

Inoltre, l'ampliamento riguarderà anche i servizi offerti, specializzandosi ulteriormente, oltre al settore energetico, anche verso la termoidraulica e l'impiantistica elettrica.

Mara Bon

GIOVANE IMPRENDITORE/PORDENONE

TAPPEZZERIA DALL'ANIMA ARTIGIANALE

Quando ha avviato la sua attività di tappezzeria (a Brugnera), nel 2009, **Emanuele Mariotto** aveva come obiettivo "solo" quello di diventare partner dei migliori marchi italiani ed esteri per produrre per loro imbottiti, divani, poltrone e sedie per il settore residenziale e contract.

«Non pensavo certo di creare una linea propria di prodotti, ma nel corso degli anni abbiamo

potenziato il nostro reparto di ricerca e sviluppo, che attualmente conta 15 persone, e ciò ci ha consentito di crescere rapidamente e di collaborare con rinomati designer internazionali. Siamo inoltre tra le poche aziende del settore a fare sistematicamente, oramai da 6 anni, corsi interni all'azienda per formare personale sia per la tappezzeria che per la parte tecnica».

Mariotto ha adottato un approccio di start-up, combinando il potenziale qualitativo del laboratorio artigianale con la capacità produttiva industriale. Risultato? Un servizio di prodotto con un alto livello di qualità made in Italy, una "fabbrica di idee" in cui si collabora con designer e progettisti per sviluppare soluzioni di tappezzeria di qualità artigianale, da riprodurre poi su scala industriale,



Emanuele Mariotto

seguendo le fasi di sviluppo del prototipo, in modo da agire su ogni dettaglio.

Gli articoli di questa piccola e dinamica impresa prendono vita ed entrano in tutti i settori del contract in Italia e all'estero: industria alberghiera, ristorazione, navale, uffici. E sempre rispettando la "green vision". «Siamo sempre alla ricerca di progetti che si concentrino sui concetti di sostenibilità e circolarità dei singoli mate-

riali durante tutto il processo di industrializzazione, a partire dalla progettazione».

C'è poi l'Accademia di formazione: «Proponiamo agli studenti un'esperienza di apprendimento pratica e unica, che permette loro di avere contatto diretto con la nostra azienda e l'intero processo produttivo. Non solo li aiutiamo ad apprendere le competenze del mestiere, ma offriamo loro anche un futuro nell'industria della tappezzeria industriale». Infine, il sociale: Emanuele Mariotto investe nelle relazioni attive, ponendo l'accento sull'importanza dell'integrazione sociale e culturale. «Ci impegniamo a collaborare attivamente con le cooperative di tappezzeria industriale che cercano anche di coinvolgere le persone in modo dinamico».

Rosalba Tello



L'APERTURA NEL 2020 ALL'INIZIO DEL COVID

RIVA 75, DOVE IL PESCE È DI CASA

IN VIA PLANIS A UDINE ALTIN NANO, DI ORIGINI ALBANESI, HA TROVATO LA SUA "CASA".
DA CUOCO AUTODIDATTA OGGI È UN IMPRENDITORE DI SUCCESSO

» MARCO BALLICO

Dal fare le pulizie di un ristorante a cuoco autodidatta a imprenditore. **Altin Nano** racconta con passione il suo lungo e coraggioso percorso nel mondo dell'enogastronomia. Partito dall'Albania nel 1994 durante gli anni dell'esodo, Altin, passo dopo passo, racconta di aver «preso la cucina in mano. Ho "rubato" il mestiere agli chef con i quali ho collaborato e ora sono qui, a gestire il Riva 75 di via Planis a Udine». In passato, diverse importanti esperienze di lavoro a Udine. Nel 2011 la decisione di mettersi in proprio, prima con l'apertura di una pizzeria al taglio con gastronomia greca in via Gemona (oggi gestita dal cugino Arjol Velaj), poi, nel 2020, all'inizio del Covid, con un ristorante.

Perché Riva 75?

«Amo le rogge di Udine, che mi ricordano quelle della mia infanzia. 75 è il mio anno di nascita, ed ecco fatto il nome». La proposta è soprattutto di pesce, spiega il titolare. «I fornitori sono di Marano, Chioggia, Piombino, della Sicilia. Mi occupo personalmente della scelta di tutto quello che entra in cucina: il prodotto è tutto». Il menù cambia ogni due mesi. Tra gli antipasti, la crudite della casa, la parmigiana di pesce rivisitata, i calamari patagonici con porcini e porro. Tra i primi, le fettuccine all'astice, gli spaghetti alle vongole veraci, i tortellini di cernia e scorza di agrumi su specchio di vellutata di finocchi. Quindi, i secondi: tataki di tonno, filetto di rombo e cime di rapa, pescato di giornata, pure qualche piatto di carne, dalla tagliata di controfiletto alla guancia di bue.

«I FORNITORI SONO DI MARANO, CHIOGGIA, PIOMBINO, DELLA SICILIA. MI OCCUPO PERSONALMENTE DELLA SCELTA DI TUTTO QUELLO CHE ENTRA IN CUCINA: IL PRODOTTO È TUTTO»

«Maggio è il periodo degli asparagi e delle erbe e spunteranno altre idee. Se ne occuperà il nostro chef, **Arjan Kuqi**, cuoco con un'esperienza di quasi trent'anni». Ma in menù entrano pure le pizze. Nell'impasto manca qualsiasi tipo di lievito, «così da renderle quanto possibile digeribili. Ci aggiungiamo per questo anche i semi di Chia».

Quanto ai vini, rossi e bianchi sono friulani, mentre sulle bollicine si va anche in Trentino, in Franciacorta e non manca qualche bottiglia francese, Champagne compreso. Riva 75 (per le prenotazioni 0432/631864; 391/1797309, turno di chiusura martedì tutto il giorno e mercoledì a pranzo) serve 45 coperti all'interno e un'ottantina all'esterno, ma tra qualche settimana, con alcuni ampliamenti, si arriverà a 80 anche all'interno.

IN VIA PRACCHIURO A UDINE

BAR REVOLUTION E IL TOCCO CAMPANO



Francesco Di Matola

Vorrebbe portare un po' dei sapori della sua terra nel cuore di Udine, il napoletano **Francesco Di Matola**, da novembre del 2023 dietro il bancone del bar Revolution di via Pracchiuso (civico 65), a pochi passi dalla "nuova" Prefettura. «In passato ho lavorato in discoteche e bar – spiega – ma è la prima volta che mi trovo a gestire direttamente un luogo di ristoro». Senza dimenticare le sue magiche movenze da barman freestyle. Il locale esisteva già, ma Francesco l'ha aggiornato, svecchiato e "illuminato" con il bancone in legno e le rifiniture chiare. A un buon prezzo, al Revolution si possono bere al calice degli ottimi vini friulani abbinati a cicchetti con prodotti locali e campani (la mozzarella, settimanalmente, arriva direttamente fresca dai luoghi di produzione). La mattina presto apre la caffetteria con una buona scelta di dolci da colazione da consumare assieme a un caffè sapientemente servito da Francesco che si alza all'alba. Alla sera, al taglio o alla birra, si possono abbinare degli ottimi taglieri di formaggi e salumi, anche per chi esce dall'ultimo spettacolo del "Giovanni da Udine". Il prossimo sogno di Francesco è quello di riuscire, assieme alla moglie, ad ampliare il servizio alla clientela offrendo gastronomia napoletana e piatti pronti per il pranzo. Intanto, il bar dispone anche della vendita dei tabacchi e, presto, dei biglietti della lotteria e dei "Gratta e Vinci", mentre prosegue il periodo di rodaggio per meglio comprendere le richieste degli avventori friulani.

Da Napoli, Di Matola ha portato anche la consuetudine del caffè sospeso che, da lui e in alcuni altri esercizi della zona, è diventato il "quartino sospeso del Curra", in onore a uno scomparso personaggio del quartiere. I soldi raccolti, se non "bevuti" da alcuno, vengono devoluti in beneficenza.

Il Revolution chiude solo la domenica; dal lunedì al sabato è aperto dalle ore 6.30 alle 23.00. Per info: 331 2532677.

Adriano Del Fabro

UN PO' AMERICANA, UN PO' TEDESCA

BASEI LANCIA LA "WUNDER HOPFEN"



Novità in casa Basei, birrifico artigianale di Latisana: è stata infatti presentata lo scorso 24 aprile la Wunder Hopfen, definita come "German Cold Ipa". Sia il nome che lo stile meritano una spiegazione. «Wunder è la traduzione in tedesco di Marvel, il famoso brand dei supereroi – spiegano dal birrifico – e Hopfen significa luppoli». Meraviglia di luppoli quindi, in una birra che vuole ibridare la tradizione americana con quella tedesca.

La Cold Ipa è infatti uno stile nato negli Usa; e che adotta un processo produttivo mirato ad esaltare al massimo gli aromi dei luppoli, facendo lavorare ad alte temperature un lievito a bassa fermentazione e utilizzando anche cereali diversi dall'orzo come riso e mais. «Però al posto di utilizzare i luppoli americani ho voluto sperimentare i nuovi luppoli da aroma tedeschi – precisa il birraio, **Giuseppe Ciutto** – ossia Polaris, Huell Mellon e Solero: varietà che conferiscono note di melone, anguria, frutta gialla e richiami balsamici». Per ottenere invece un corpo secco e fresco che garantisca facilità di beva, complice anche il tenore alcolico contenuto (5,5 gradi) è stato inserito in ricetta anche un 30% di riso, a fronte di un 70% di malto pils. Una birra dunque pensata per la bella stagione.

Da ricordare anche il fatto che il birrifico Basei si è recentemente aggiudicato il terzo posto nella categoria Pacific Beer con la sua Baru, una Pacific Ipa, al prestigioso concorso Barcelona Beer Challenge: un successo per il quale si è congratulato anche il presidente regionale, **Massimiliano Fedriga**, che lo ha definito sui social «frutto del lavoro instancabile e della passione dei fondatori Giuseppe e Serena Ciutto, Antonino Leanza, Stefano Movio e Giuseppe La Manno, che hanno trasformato una passione per la birra in un'impresa di successo».

Chiara Andreola

PER FACILITARE LA FRUIZIONE DEI VISITATORI DI TUTTO IL MONDO

OPUS LOCI, PODCAST INTERNAZIONALE

LO STRUMENTO PER FAR CONOSCERE I CINQUE SITI UNESCO DEL FVG È ORA DISPONIBILE ANCHE IN INGLESE, TEDESCO E SLOVENO

In inglese, in tedesco e in sloveno. Si può ora ascoltare anche in queste lingue il podcast "Opus Loci", voluto dalla Camera di Commercio Pordenone-Udine per portare i visitatori alla scoperta di percorsi unici all'interno dei siti Unesco del Fvg. Le nuove versioni in lingua arrivano dopo la prima in italiano, lanciata all'inizio di quest'anno con la voce di **David Angeli** e primo podcast in assoluto dedicato ai Patrimoni dell'umanità della regione. Le nuove versioni sono state tradotte e prodotte nell'ultimo mese e sono ora pubblicate sempre su Spotify, per permetterne una più ampia diffusione, a partire dai primissimi Paesi di riferimento, cioè quelli che con il Fvg confinano. L'inglese permette poi la fruizione più generale al pubblico internazionale «che confidiamo possa trovare in questi racconti spunti preziosi per visitare in modo originale il nostro territorio, partendo dai nostri "magnifici cinque": Aquileia, Cividale, Palmanova, Dolomiti friulane e Palù di Livinza», commenta il presidente Cciaa Pn-Ud **Giovanni Da Pozzo**.

Anche la versione nelle tre lingue è stata realizzata con la collaborazione dell'Agenzia Aipem di Udine.

I podcast sono ascoltabili sia approdando sul canale Spotify dell'ente camerale sia cercando Opus Loci tra i podcast dell'app. Opus Loci, lo si ricorda, nasce alcuni anni fa come progetto che mette in sinergia le bellezze storico-culturali dei Siti unesco Fvg con alcune aziende che rappresentano eccellenze produttive e di servizi legati al turismo. Sul sito www.opusloci.it, in questi anni, sono stati sviluppati percorsi sostenibili tra vestigia storiche e realtà produttive, da percorrere a piedi o in bici.

IN VIA MERCATOVECCHIO

PRODOTTI E SERVIZI OPUS LOCI PRESENTATI NELLA CASSETTA-STAND



La Camera di commercio collabora alla realizzazione del Far East 26, il Festival internazionale del cinema asiatico organizzato dal Cec. Oltre a sostenere l'evento, anche per il 2024 la Cciaa ha allestito una casetta-stand in via Mercatovecchio, all'interno del "Far East Market" che anima la via nei giorni del festival.

Nella casetta, la Cciaa presenzia, sotto l'egida di Mirabilia, con OpusLoci, l'originale progetto di promozione dei Siti Unesco del Fvg. Al suo interno si presentano alcuni degli imprenditori del gruppo con prodotti e servizi, simbolo dell'eccellenza Unesco e in

SI TROVA ALL'INTERNO DEL "FAR EAST MARKET" IN OCCASIONE DEL FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL CINEMA ASIATICO ORGANIZZATO DAL CEC

particolare Pasticceria Mosaico di Aquileia, Abbigliamento Bocolini di Cividale, Bottega del Frico di Cividale, Azienda Agricola Corte Tomasin di Castions di Strada e Hotel Ai Dogi di Palmanova.

LA FINALE FVG

IL DISPOSITIVO MPB CONQUISTA JUNIOR ACHIEVEMENT

Mpb, un innovativo dispositivo "fluttuante" di forma sferica, in grado di misurare in tempo reale l'irraggiamento solare, la qualità e la temperatura dell'acqua, con varie applicazioni, dalle piscine private ai grandi specchi d'acqua, è il prodotto con cui il Malignani di Cervignano ha vinto per il Fvg la competizione Impresa in Azione, promossa da Junior Achievement e, in regione, dalla Camera di Commercio Pordenone-Udine. I ragazzi dell'Istituto Malignani hanno illustrato l'idea vincitrice, prodotto della mini-impresa chiamata "Wair" e creata grazie anche all'aiuto delle docenti **Paola Zanon** e **Nicoletta Melnic** e del "dream coach" **Simone Baldin** dell'azienda Taghleef Industries di San Giorgio di Nogaro.



I vincitori del Malignani di Cervignano

I complimenti al team vincitore sono arrivati dal segretario generale della Cciaa **Maria Lucia Pilutti** e dalla giuria, che ha valutato tutti i progetti d'impresa per

poi andare a decretare il vincitore, e formata da **Veronica Cervini**, responsabile Innovazione e sviluppo sostenibile della Camera di Commercio, **Luca Rossi**, presidente del Comitato imprenditoriale giovanile Cciaa, **Luisella Bairo** dell'Ufficio scolastico regionale e **Stefano Lena** di Schneider Electric.

«Mpb – hanno spiegato i ragazzi del Malignani – è stato pensato come uno strumento innovativo, semplice e alla portata di tutti che misura in tempo reale irraggiamento solare, qualità e temperatura dell'acqua. Mpb, operando nell'interfaccia delle due matrici aria-acqua, introduce un'assoluta novità nel settore. Mpb è in grado di analizzare simultaneamente le radiazioni Uva e Uvb presenti in atmosfera, il pH e la temperatura dell'acqua».

Finalisti assieme a loro, gli studenti dello Zanon, che hanno creato la mini-impresa SiSteam, per un prodotto che proprio sulle competenze Steam hanno fondato azienda e prodotto. Attestati di partecipazione sono stati consegnati a tutti i partecipanti, che potranno ora candidarsi comunque alla competizione europea presentando tramite un video il loro progetto, il quale sarà poi votato dalla "giuria popolare" del web. I ragazzi vincitori del Malignani competeranno per la finale nazionale a Parma a fine maggio, in vista della finale europea in programma a Catania dal 2 al 4 luglio. Le scuole partecipanti sono state, oltre a Istituto Zanon di Udine (con più progetti) e Malignani di Cervignano: l'Isis Linussio di Codroipo (con più progetti), l'Isis Bachman di Tarvisio, l'Isis Mattei-Plotzner di Latisana.



FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ



CORSI PID

ADVERTISING ONLINE E BUYER PERSONAS

Durata: 9 ore

INTELLIGENZA ARTIFICIALE: PANORAMICA DI APPLICAZIONE

Durata: 4 ore

GESTIONE E VALORIZZAZIONE DEI DATI

Durata: 8 ore

TRANSIZIONE ECOLOGICA E SOSTENIBILITÀ AZIENDALE

Durata: 4 ore

AUTOMAZIONE DEI PROCESSI D'UFFICIO

Durata: 8 ore

FONDAMENTI DI SICUREZZA INFORMATICA AZIENDALE

Durata: 8 ore

SOFT SKILLS PER LA TRANSIZIONE DIGITALE

Durata: 4 ore

DIGITALIZZAZIONE E SOSTENIBILITÀ APPLICATE

Durata: 4 ore

CORSI FINANZIATI



TECNICHE DI AMMINISTRAZIONE OPERAZIONI CON L'ESTERO

Durata: 32 ore

TECNICHE BASE DI CONTABILITÀ

Durata: 250 ore

TECNICHE DI REDAZIONE DEL BILANCIO D'ESERCIZIO

Durata: 80 ore

TECNICHE PAGHE E CONTRIBUTI

Durata: 250 ore

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. Il portale è rivolto a studenti delle scuole medie e degli istituti superiori, ai genitori e agli insegnanti.



PORDENONE-UDINE
www.pnud.camcom.it
PEC: cciaa@pec.pnud.camcom.it

Ci trovi a PORDENONE
TEF S.c.r.l.
tel. 0434 381602
formazione.pn@pnud.camcom.it

Ci trovi a UDINE
TEF S.c.r.l.
tel. 0432 273245
formazione.ud@pnud.camcom.it
facebook: @cciaaudformazione

Terza giornata del Turismo delle Camere di commercio, organizzata a livello nazionale dal sistema camerale e in Fvg dalle due Cciao della Venezia Giulia e di Pordenone-Udine a metà aprile. L'incontro a Trieste, aperto dai saluti dei due presidenti **Antonio Paoletti** e **Giovanni Da Pozzo** ha ospitato la presentazione dei risultati dell'indagine sul Fvg dell'Osservatorio dell'economia del turismo delle Camere di commercio e degli studi sulle destinazioni delle Dolomiti Friulane e di Grado presentati dai responsabili del progetto e dagli esperti della società del sistema camerale Isnart.

LE DOLOMITI FRIULANE NEL COMPLESSO SONO UNA DESTINAZIONE CON UN LIVELLO DI SVILUPPO TURISTICO AL 56%, CHE PRESENTA CRITICITÀ E MARGINI DI MIGLIORAMENTO

A commento dell'analisi sulle destinazioni sono intervenuti **Graziano Danelin**, direttore del Parco Naturale delle Dolomiti Friulane e **Alessandro Lovato**, imprenditore turistico e consigliere del Consorzio Grado Turismo. «Le due analisi territoriali – commenta Paoletti – ci fanno comprendere meglio i flussi turistici. Per la nostra regione i dati medi rilevati sull'indotto turistico nel suo complesso sono già indubbiamente positivi». «Queste rilevazioni sono importanti perché sono di servizio ai nostri territori ed evidenziano aspetti originali e onesti, che hanno al centro i giudizi dei visitatori. Aiutano, cioè, a valutare le percezioni e a pensare, di conseguenza, le strategie più ragionate di miglioramento», gli ha fatto eco Da Pozzo.

PRESENTATI I RISULTATI DELL'INDAGINE SUL FVG

GRADO E DOLOMITI METE APPREZZATE

LE DUE DESTINAZIONI SONO STATE OGGETTO DELLA TERZA GIORNATA DEL TURISMO. PER LA MONTAGNA FRIULANA UN MAGGIOR GIOCO DI SQUADRA PUÒ SPINGERE AL COMPLETO SVILUPPO

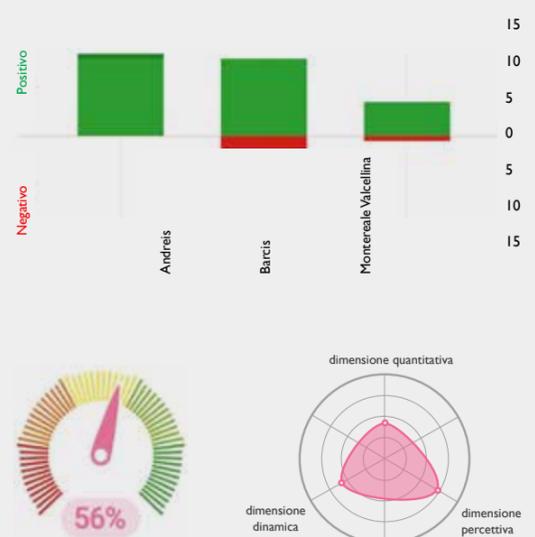


Nel 2023, tra strutture ricettive ed abitazioni private, i flussi turistici in Italia sono stati stimati in 852 milioni di presenze, con un aumento del 2,8% sul 2022. Sette imprese su 10 dichiarano di aver chiuso il bilancio di fine 2023 in utile, con un 51% di camere vendute e un allungamento della stagione che diventa realtà. Le

Dolomiti friulane nel complesso sono una destinazione con un livello di sviluppo turistico al 56%, che presenta criticità e margini di miglioramento. Dai turisti la destinazione è apprezzata in modo più che soddisfacente, con un livello di soddisfazione turistica al 60%. Il racconto che emerge dai media definisce un appeal turistico al 56%. Una visione d'insieme della destinazione nel suo complesso e un maggior gioco di squadra fra comunità locali, imprese e istituzioni saranno fondamentali per spingere lo sviluppo. Per Grado, dalla elaborazione emergono dati che pongono la destinazione ad uno sviluppo turistico pari al 70%, e un livello di apprezzamento del 78% e dell'85% nella percezione individuale e complessiva della destinazione Grado.

Quali sono le attività svolte dai turisti durante il soggiorno in Fvg? Dall'analisi emerge questo spaccato: gite ed escursioni (70%), degustazione di prodotti enogastronomici (30%) sport (23%), visita a musei e mostre (21%) e shopping (21%).

LIVELLO DI APPEAL TURISTICO DI DOLOMITI FRIULANE



MARINONI E MARINELLI

"IO PENSO POSITIVO", SFIDA SULL'EDUCAZIONE FINANZIARIA

Si sono sfidati a colpi di quiz sul risparmio e i concetti di base della finanza gli studenti dell'Istituto Marinoni e del liceo scientifico Marinelli, una settantina in tutto, che a metà aprile hanno partecipato nella Sala Valduga della Camera di Commercio Pordenone-Udine a "Io penso positivo", percorso formativo dedicato ai ragazzi degli ultimi tre anni della scuola secondaria di secondo grado, finanziato dal Mimit (Ministero delle imprese e Made in Italy) e realizzato da Unioncamere, tramite le Camere di commercio territoriali (e il supporto di Innexa). "Io Penso Positivo" è un corso di formazione strutturato in modo agile e veloce con moduli didattici e momenti di apprendimento condiviso, live show e laboratori, per aiutare gli studenti ad acquisire conoscenze finanziarie di base, avere una corretta percezione delle proprie risorse economiche e imparare a gestirle nel migliore dei modi. L'evento è arrivato alla sesta edizione e a Udine il tema proposto è stato "Costruisci il Tuo Futuro Finanziario!". Dal 2019 a oggi oltre 12 mila studentesse e studenti

da più di 100 istituti scolastici in tutta Italia sono passati da questo progetto che permette di imparare divertendosi.

Per la Cciao Pn-Ud ha introdotto i lavori il segretario generale **Maria Lucia Pilutti** e quindi si sono susseguiti, moderati da **Filippo Buraschi**, giornalista Mf Newswires, gli interventi di **Alessandro Anese**, di Anasf Friuli Venezia Giulia e **Simonluca Mazzolini**, educatore Aief. Momento clou è stato proprio il super quiz, in cui gli studenti si sono cimentati tra domande e risposte di educazione finanziaria, una vera e propria sfida che ha l'obiettivo di aiutarli ad apprendere e assimilare i concetti fondamentali, esplorando l'importanza del risparmio con una panoramica sul mondo degli investimenti.



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.



SEGUICI SUI SOCIAL E ISCRIVITI ALLE NOSTRE NEWSLETTER!

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>.

PROMOZIONE DELLA DE.CO

GRADIMENTO ELEVATO PER IL SALOTTO DEL GUSTO

Il Salotto del Gusto, già Salone dell'Asparago, conferma l'altissimo "share" di cui gode tra gli appassionati del buon cibo e della natura che, nel week-end del 20 e 21 aprile scorsi, hanno affollato piazza Vittoria a Cordenons e le aree dei Magredi e delle Risorgive destinate alle escursioni di quegli straordinari territori.

D'altra parte, la novità per l'edizione 2024, come ha spiegato il Vicepresidente della Camera di Commercio di Pordenone-Udine, **Michelangelo Agrusti**, era davvero ghiotta, in tutti i sensi: il riconoscimento De.Co. (Denominazione Comunale) del paniere di tutti i prodotti proposti ai visitatori: asparago, fragola, trota iridea, nocciola e birra.

Il percorso di promozione della De.Co è iniziato nel 2018, da quando cioè Comune di Cordenons e TEF, la società consortile dell'ente camerale organizzano l'evento; negli anni tale identificazione è stata assegnata anche al resto del paniere, di qui la decisione di modificare il nome dell'evento da Salotto dell'Asparago a Salotto del Gusto.



Il denominatore comune che unisce queste prelibatezze è il territorio Cordenonese dove trovano sede due grandi ecosistemi, i Magredi e le Risorgive, elementi essenziali per la coltivazione di prodotti dalle straordinarie peculiarità. Il Salone del Gusto, come confermato dal suo "battesimo" è anche un riconosciuto happening di rilancio, valorizzazione e consolidamento della produzione locale legata all'agroalimentare, all'enogastronomia e all'artigianato.

Un'iniziativa alla quale hanno collaborato anche Pordenonewithlove, Pro Cordenons e C'entro anch'io - Associazione Sviluppo e Territorio. Ricco, come sempre, il programma di attività collaterali anticipate al venerdì con uno spettacolo comico in friulano al centro culturale Aldo Moro, adatto a tutti. E altrettanto ricca l'esposizione di prodotti, degustazioni, di gite nel territorio, gli show cooking, le iniziative per i più piccoli e altri momenti di approfondimento, molto apprezzati. Ristoratori e produttori insieme, inoltre, per far conoscere l'asparago, le noccioline, la fragola, la trota iridea e la Birra artigianale a marchio De.Co. e le loro interpretazioni.

PROGETTO DI BILANCIO 2023

CONFIDI FRIULI, UTILE DI 408MILA EURO

Garanzie deliberate per 55 milioni, garanzie in essere pari a 106,4 milioni, un patrimonio netto di 25,5 milioni. E un utile di oltre 408mila euro. Sono i numeri di Confidi Friuli, il cui progetto di bilancio 2023 è stato approvato dal Cda. Li rende noti il presidente **Cristian Vida** nel sottolineare come i dati siano «in crescita su più fronti». Il confronto è infatti a favore sulle garanzie deliberate (+43% sui 38,3 milioni del 2022), sulle garanzie in essere (+8%) e sul patrimonio netto (+10%), ma sono in aumento pure i soci (da 7.427 a 7.609, +182), le pratiche deliberate (da 833 a 886, +53) e le garanzie erogate (da 37,1 milioni a 40,6 milioni, +3,5 milioni). Quanto al risultato di esercizio, dopo il passivo di 914mila euro del 2022, su cui avevano influito la componente finanziaria valutata al mercato, ma soprattutto la rettifica di valore sulle attività materiali non più strumentali, il 2023 di Confidi Friuli segna nel dettaglio un utile di 408.148 euro. Numeri, osserva il presidente Vida, «anche effetto dell'affiancamento alla mission tradizionale di sostegno alle Pmi di un servizio più ampio e variegato; tra l'altro, supportando, congiuntamente alle associazioni di riferimento, le aziende nel reperimento di fonti finanziarie, tramite piattaforme digitali e canali fintech, senza dimenticare l'iniziativa delle fidejussioni, di cui c'è sempre più bisogno».



Il Presidente Cristian Vida

Il progetto di bilancio verrà presentato in occasione delle assemblee separate (il 6 maggio a Pordenone, il 13 maggio a Udine) e generale (il 23 maggio a Udine), nelle quali si provvederà anche a rinnovare Cda e il collegio sindacale.

	31/12/2023	31/12/2022
Stock garanzie in essere	106.470.879	98.735.261
Risultato d'esercizio	408.148	-914.756
Patrimonio netto	25.546.196	23.174.451
n. pratiche deliberate	886	833
Cost/Income	81,36%	127,66%
n. soci	7.609	7.427
Garanzie deliberate	54.939.344	38.297.302
Garanzie erogate	40.671.382	37.127.545

CONFIDIMPRESSE E BANCO BPM

CONVENZIONE PER L'ACCESSO AL CREDITO

Confidimpresse FVG, e Banco BPM hanno sottoscritto una nuova convenzione per supportare le imprese del Friuli-Venezia Giulia nell'accesso al credito. Obiettivo della convenzione è fornire alle PMI associate a Confidimpresse FVG e ai clienti di Banco BPM nuovi strumenti di garanzia, anche riassicurati dal Fondo Centrale di Garanzia, che permetteranno alle imprese un migliore accesso al credito, favorendo lo sviluppo e la crescita del tessuto economico regionale. «L'ampliamento della platea delle banche convenzionate rappresenta un ulteriore passo per la crescita e lo sviluppo del nostro Confidi, che anche alla crescita dei volumi registrata nell'ultimo esercizio consolida ulteriormente la sua leadership nel nord-est», ha commentato il Presidente di Confidimpresse FVG,



A sinistra Federico Paron, direttore generale Confidimpresse Fvg, a destra Costantino Miri, Responsabile Commerciale della Direzione Verona e Nord Est di Banco BPM.

Roberto Vicentini.

L'operatività, a seguito dell'accordo, si baserà su servizi digitalizzati che verranno affiancati da un'attività consulenziale mirata a rispondere alle esigenze di ogni singola impresa con soluzioni specifiche.

«La collaborazione con il Confidi leader di mercato ci permetterà di sviluppare ulteriormente il dialogo con le imprese del Friuli-Venezia Giulia attraverso azioni mirate e dedicate. - dichiara **Costantino Miri**, Responsabile Commerciale della Direzione Verona e Nord Est di Banco BPM. - La firma di questo accordo,

infatti, si inserisce all'interno di un percorso di crescita della Banca in questo importante territorio, ambizione confermata anche dalla creazione, a inizio anno, di un secondo Centro Imprese Udine-Gorizia-Trieste dedicato a sostenere le aziende più strutturate. Banco BPM, mette a servizio delle imprese del Friuli-Venezia Giulia una vasta gamma di prodotti e servizi ad alto valore aggiunto, che vanno dal credito ai servizi di bancassicurazione e monetica, fino ai servizi di Estero, di Corporate e Investment Banking e di Private Banking, questi ultimi offerti grazie alle sinergie con le società del Gruppo, Banca Akros e Banca Aletti.»

NEWS CCIAA

PORDENONE-UDINE
www.pnud.camcom.it
PEC: cciaa@pec.pnud.camcom.it

Ci trovi a
PORDENONE
Corso Vittorio Emanuele II,47
tel. 0434 3811
urp@pnud.camcom.it

Ci trovi a
UDINE
Piazza Venerio, 5
tel. 0432 273111
urp@pnud.camcom.it

ORARI APERTURA AL PUBBLICO

Da lunedì a venerdì, 08:30-12:30

Carburanti:

da lunedì a venerdì 08:30-12:30

lunedì, martedì, giovedì 14:30-16:30

Gli uffici ricevono **SOLO SU APPUNTAMENTO**, da prenotare online per i servizi per cui è prevista tale modalità, con mail agli uffici per gli altri.



ESAME DI IDONEITÀ PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI AGENTE D'AFFARI IN MEDIAZIONE - GIUGNO 2024

Termine presentazione domande: venerdì 24 maggio

SEI UN'IMPRESA TURISTICA? FAI VEDERE CHI SEI!

Tourism digital hub, l'ecosistema digitale per il settore

CONTRIBUTI PER LA TRANSIZIONE ENERGETICA

Termine presentazione domande: venerdì 31 maggio

SERVIZIO DI SICUREZZA INFORMATICA GRATUITO

Erogazione gratuita riservata alle prime 30 imprese

PID ACADEMY

La piattaforma dedicata al digitale, alle tecnologie 4.0 e all'innovazione d'impresa

LIBRO BIANCO PRIORITÀ INFRASTRUTTURALI FVG

Nuovo studio sulle richieste del sistema produttivo

MODELLO UNICO DI DICHIARAZIONE AMBIENTALE

Termine presentazione MUD 2024: lunedì 01 luglio

Il futuro sostenibile a portata di micro, piccole e medie imprese!



Unisciti alla CER della Camera di Commercio di Pordenone-Udine: online la manifestazione di interesse www.pnud.camcom.it

ADERISCI ENTRO IL 31 MAGGIO 2024!

Una Comunità Energetica Rinnovabile è costituita da un gruppo di utenti che collaborano per produrre, condividere e consumare energia a livello locale, generando benefici sociali, ambientali ed economici e rinforzando il senso di appartenenza alla Comunità.

STUDI STATISTICA E PREZZI

INDICI FOI SENZA TABACCHI

Diffusione il 16 maggio (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

