



## A MARZO 2025 IL RITORNO DI OPEN DIALOGUES

I TEMI DI CUI SI DISCUTERÀ, LE DATE DEGLI EVENTI E GLI OSPITI ALLE PAGINE 2 E 3

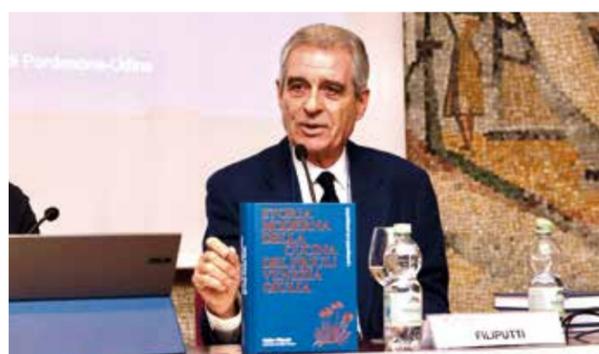
### NEGOZI, UN PRESIDIO ECONOMICO E SOCIALE

Pag. 6



### STORIA MODERNA DELLA CUCINA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

Pag. 7



### IL SERVIZIO NUOVE IMPRESE

Pag. 14



LA PRESENTAZIONE IN ANTEPRIMA A MILANO

# TERZA EDIZIONE PER IL FORUM DEDICATO ALLA GEOECONOMIA

L'EVENTO, REALIZZATO DALLA CCIAA PN-UD CON LA COLLABORAZIONE DI THE EUROPEAN HOUSE - AMBROSETTI, SI SVOLGERÀ IL 6 E 7 MARZO A UDINE. UN CONTRIBUTO ALLA RIFLESSIONE SU CIÒ CHE ACCADE NEL MONDO

Dopo due edizioni di successo, nel 2023 e nel 2024, che hanno visto ogni anno il tutto esaurito in termini di presenze nelle sedi udinesi che l'hanno ospitato, tra imprenditori, accademici, giovani studenti e cittadini, Open Dialogues for the Future torna per un terzo appuntamento giovedì 6 marzo e venerdì 7 marzo 2025. La nuova edizione del forum, ideato dalla Camera di Commercio Pordenone Udine e realizzato con la collaborazione di The European House - Ambrosetti e la direzione scientifica di **Federico Rampini**, è stata presentata in anteprima a Milano, a inizio dicembre, in una affollata Sala Parlamentino di Palazzo Giureconsulti (sede della Cciao

**OLTRE ALLA SEDE PRINCIPALE IN CAMERA DI COMMERCIO A UDINE, SARANNO UTILIZZATE LA RINNOVATA FONDAZIONE FRIULI E LA EX CHIESA DI SAN FRANCESCO**

Milano MonzaBrianza Lodi), con uno speciale approfondimento sugli Stati Uniti e i nuovi equilibri internazionali a cura di Rampini stesso, preceduto dall'intervento dell'ambasciatrice italiana negli Usa **Mariangela Zappia**. Con loro, ospiti del presidente camerale e Promositalia **Giovanni Da Pozzo** - che ha illustrato la nuova edizione di Odff, nei cui dettagli è entrato il responsabile del

programma, **Filippo Malinverno** di Ambrosetti -, i rappresentanti della rete di istituzioni del Fvg che collaborano alla realizzazione dell'evento e lo sostengono: il rettore dell'Università di Udine **Roberto Pinton**, il presidente della Fondazione Friuli **Giuseppe Morandini**, nonché l'assessore regionale alle attività produttive e turismo **Sergio Emidio Bini**, cui è spettato il compito di trarre le conclusioni della mattinata milanese.

Con Zappia e Rampini, il tema Usa è stato analizzato anche dal presidente del Niaf (The National Italian American Foundation) **Robert Allegrini** e dal consigliere delegato dell'American Chamber of Commerce **Simone Crolla**.

«Dopo oltre 10 anni di Friuli Future Forum, con la pandemia abbiamo percepito che i temi geoeconomici e geopolitici erano fondamentali - ha detto il presidente Cciao Da Pozzo -. La nostra è l'unica regione italiana che ha due confini, con influenze mitteleuropee e balcaniche, è un territorio in cui si parlano tre lingue, è una regione con una elevata capacità di export e le nostre imprese sono presenti in tutto il mondo con grandi capacità di relazione. Speriamo con il nostro forum di contribuire alla riflessione su ciò che accade nel mondo e sono sicuro che Udine diventerà centrale per queste tematiche».

Anche per l'edizione 2025, saranno due le giornate di approfondimenti, tra sessioni plenarie, conversazioni e panel. Oltre alla sede principale in Camera di Commercio a Udine, saranno utilizzate altre strutture di riferimento della città di Udine, come



la rinnovata Fondazione Friuli e la ex chiesa di San Francesco: l'evento sarà così diffuso nuovamente in tutta la città. L'evento è strutturato in modo modulare, permettendo ai partecipanti di scegliere quali sessioni seguire di volta in volta: sebbene tutte seguiranno un filo conduttore tematico, ogni sessione sarà godibile in modo autonomo, risultando un breve evento nell'evento. Il programma del Forum è concepito sotto la guida di Rampini.

**TANTI GLI ESPERTI OSPITI: DA ALEC ROSS (ESPERTO DI POLITICHE TECNOLOGICHE) A GILLES GRESSANI (DIRETTORE LE GRAND CONTINENT)**

Tra gli ospiti invitati a intervenire all'evento udinese del prossimo marzo ci sono **Orietta Moscatelli** (analista di Limes), **Benedetta Berti** (Head of Policy Planning nell'Ufficio della segreteria generale della Nato), **Arduino Paniccia** (Presidente della Scuola di Competizione Internazionale di Venezia Asce), **Alec Ross** (imprenditore ed esperto di politiche tecnologiche), **Robert D. Kaplan** (politologo e saggista), **Gilles Gressani** (direttore Le Grand Continent), **Wolfgang Munchau** (direttore Eurointelligence), **Hans-Dieter Lucas** (ambasciatore della Germania in Italia).

I DATI

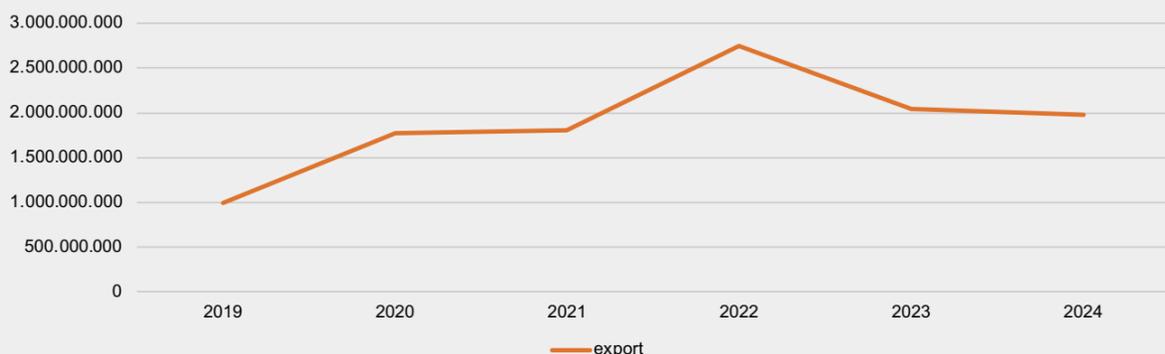
## EXPORT, L'ANALISI SU USA E CINA

Con il 13,9% dell'export totale del Friuli Venezia Giulia, gli Stati Uniti sono il primo partner commerciale della regione, anche se fra settembre 2023 e settembre 2024 l'export Fvg verso gli Usa è calato del 3,4%. Navi e imbarcazioni sono di gran lunga il prodotto che pesa di più sul valore delle esportazioni: da sola, questa voce costituisce addirittura il 49% del totale, con quasi 985miliardi di euro. Seguono, pur se a distanza, i mobili con il 13,7% e quindi macchinari per impieghi generali e speciali. L'export di bevande verso gli Usa, mercato primario soprattutto per il vino, costituisce il 2,5% dell'export verso il Paese, con un valore di circa 49 miliardi. La Cina è invece il 19esimo partner commerciale per il Friuli Venezia Giulia. Verso di essa, il Fvg registra solo l'1,2% dell'export. Nell'ultimo anno (sempre dati al 30 settembre), anche in questo

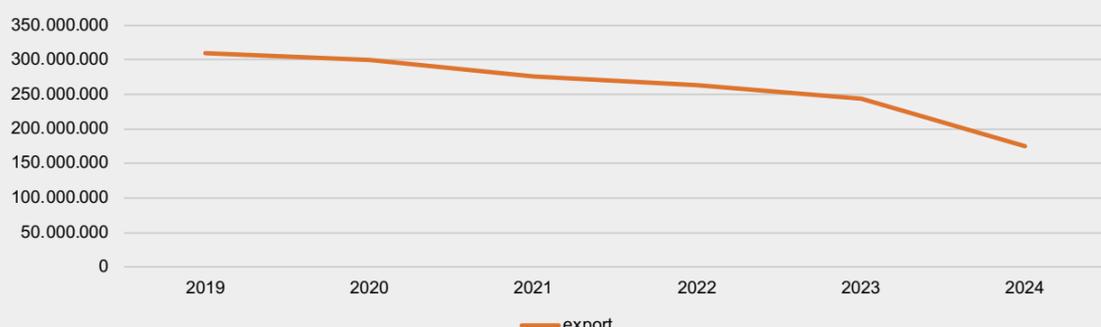
caso c'è stato un calo di esportazioni dal Fvg, ben più pesante rispetto a quello verso gli Stati Uniti: le elaborazioni del Centro studi Cciao Pn-Ud su dati Istat hanno registrato un -28,2%. I prodotti più esportati, nel caso della Cina, sono i macchinari, con il 26,1% del totale, ma i macchinari in generale costituiscono i valori principali di ciò che esportiamo dal Fvg. Le apparecchiature per le telecomunicazioni costituiscono il 5,6% dell'export verso la Cina, mentre i mobili, con poco più di 8 miliardi di valore, il 4,6% dell'export.

In Friuli Venezia Giulia si registrano quasi 3.800 residenti con nazionalità cinese e 744 imprese con titolare cinese. Sono invece solo 459 i cittadini statunitensi residenti nella nostra regione e 26 le imprese individuali con titolare americano.

FVG, EXPORT VERSO GLI USA, GENNAIO-SETTEMBRE



FVG, EXPORT VERSO LA CINA, GENNAIO-SETTEMBRE



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

GIOVANNI DA POZZO  
(PRESIDENTE CCIAA PN-UD)

## «PERCEPIRE L'EVOLUZIONE DEI PROBLEMI»

Era il 2013 quando la Camera di commercio, allora soltanto di Udine, aveva inventato Friuli Future Forum, vetrina per parlare del futuro, come opportunità di crescita, in rapporto al nostro territorio. Quel progetto dal 2022 si chiama Open dialogues e si addentra annualmente «nei temi geopolitici e geoeconomici perché sempre più importanti, sempre più impattanti», come ha ricordato il presidente della Cciao Pn-Ud. Già, ma perché proprio il Fvg nel prossimo futuro può diventare un momento di riflessione rispetto a queste tematiche? Per almeno 4 ragioni, ha aggiunto **Da Pozzo**. Prima: il solo Fvg è l'unica regione che confina con la Mitteleuropa e i Balcani. Seconda: perché ha una riconosciuta capacità nell'export visto che le nostre imprese sono presenti in varie parti del mondo. Terza: la presenza dei friulani nel mondo è diffusissima, basti pensare che Toronto - con i suoi 60 mila abitanti - è dopo Udine la città friulana più popolosa. Quarta ragione: all'università di Trieste c'è la facoltà di Scienze diplomatiche e quindi molti diplomatici italiani arrivano dal Fvg accreditando così la nostra Regione di indiscu-



bili capacità relazionali. «Insomma, l'idea di dare vita nel 2022 a questa nuovo appuntamento annuale, a questo contenitore tutto incentrato sulla geopolitica e la geoeconomia, oltre che avere ottenuto l'avvallo di Ambrosetti - ha detto ancora il presidente della Cciao - è piaciuta molto anche allo stesso direttore Rampini». Da Pozzo ha anche ricordato che «un anno fa tra le altre cose ci siamo occupati delle difficoltà dell'economia tedesca e delle

nostre filiere che hanno rapporti con la Germania e questo dimostra la nostra capacità di percepire l'evoluzione dei problemi». Insomma, se è vero che il ruolo delle relazioni è diventato sempre più importante, anzi, fondamentale, è altrettanto certo che il lavoro che Open Dialogues può realizzare in grado di offrire uno spaccato positivo del nostro Paese. «Paese che - ha concluso il presidente Da Pozzo - nonostante la discutibile rappresentazione negativa di alcuni gruppi è invece in salute. Non a caso l'Ue ha bocciato chi faceva le pulci al lavoro fatto».

Domenico Pecile

SERGIO BINI  
(ASSESSORE REGIONALE ALLE ATTIVITÀ PRODUTTIVE)

## «STIAMO RAFFORZANDO IL RAPPORTO CON GLI STATES»

«Non posso che ringraziare gli interventi dell'ambasciatrice Zappia e del dottor Rampini che hanno effettuato una sorta di importante carotaggio sia sulla situazione degli Stati Uniti sia sotto il profilo delle relazioni tra questo stato con l'Europa e l'Italia in particolare». Nel suo intervento di ringraziamento, l'assessore regionale alle Attività produttive e Turismo, **Sergio Emidio Bini**, si è poi rivolto all'ambasciatrice Zappia esprimendole



riconoscenza per avere definito il Friuli Venezia Giulia un esempio virtuoso che tutte le Regioni d'Italia dovrebbero seguire. «Anche con le nostre missioni - ha riferito l'assessore - stiamo facendo il possibile per rafforzare il rapporto tra Fvg e Stati Uniti. È anche vero che queste missioni hanno pure l'obiettivo di porre le basi e di consolidare i rapporti di business. Il mercato americano rappresenta infatti per noi un grande oceano. Alcune nostre imprese - cito ad esempio la Solari, La Rncadin e Biofarma - sono già da tempo operative». Ma nel contempo, ha detto ancora Bini, registriamo un crescendo di multinazionali americane che stanno investendo in Friuli Venezia

Giulia. «Non va dimenticato - ha voluto poi precisare - che gli Stati Uniti rappresentano per noi il secondo mercato per l'export, a rimorchio soltanto della Germania, e che l'interscambio commerciale si aggira annualmente tra i 2 e mezzo e i 3 miliardi di euro». Ecco allora perché «eventi come questi sono molto importanti. E lo sono perché sono aperti al mercato dei giovani. E la nostra Regione ha potenzialità significative su questo fronte».

Rivolgendosi nuovamente all'ambasciatrice, l'assessore Bini ha concordato sul fatto che «noi, italiani, ma anche i friulani, siamo un popolo un po' strano nel senso che amiamo spesso sottovoltarci. Invece, a quelli che avete definito i gufi, dobbiamo replicare che le cose stanno andando bene e che anche la nostra regione fa registrare una costante crescita». Insomma, Bini ha voluto stigmatizzare gli atteggiamenti negativi, quello di chi continua a lamentarsi anche di fronte all'evidenza dei fatti. Dunque, basta con le lamentele. «Servono, invece, eventi come questo in grado di trasmettere realtà, verità e conoscenza».

(d.p.)

FEDERICO RAMPINI  
(DIRETTORE SCIENTIFICO OPEN DIALOGUES)

## «I DAZI NON SARANNO UN DRAMMA»

«Quando ci ritroveremo a Udine un mese e mezzo dopo l'insediamento di Trump il tema forte non saranno i dazi ma l'immigrazione che il nuovo presidente si prefigge di ridimensionare drasticamente. E più quella politica sarà inflessibile, più Trump sarà meno cattivo sui dazi. È un mio azzardo». Queste le parole conclusive dell'intervento di **Federico Rampini**, direttore scientifico dell'Open Dialogues for the Future. E a proposito di Trump, Rampini ha ricordato il flop di media e sondaggisti talché soltanto i mercati c'avevano previsto giusto. «L'elezione di Trump - ha detto - ricorda la metafora dell'ippopotamo, vale a dire un evento prevedibile ma che quando si verifica ha un effetto shock, dirimpente». Tornando ai dazi, dopo aver ricordato che la Brexit ha chiuso una fase della globalizzazione e dato il via a varie forme di protezionismi, Rampini ha aggiunto che lo stesso Biden li aveva messi in atto. Non solo, ma i dazi «non sono vissuti come un'apocalisse». Per questo sarebbe opportuno «dare più retta ai mercati» che confermano i «segnali di fiducia verso gli Stati Uniti». Rampini ha poi ricordato il rapporto Draghi, laddove veniva



spiegato che 10mila dollari investiti nelle borse americane a inizio 2000 oggi valgono 27mila dollari, mentre la stessa cifra investita nel resto delle borse ne vale 16mila. Insomma, «chiunque abbia scommesso contro l'economia americana ha sempre perso». E non a caso, «la performance economica americana sul lungo periodo è stellare indipendentemente dal presidente in carica che non ha grande peso sull'economia come invece avviene in Cina».

Rampini ha poi ricordato che l'ambasciatrice Zappia aveva detto poco prima che Trump avrebbe portato i dazi al 25% per Canada e Messico e al 10 per la Cina. «E lo farà perché sul piatto ci mette due contropartite: l'immigrazione, che riguarda soprattutto il Messico e il fentanil che può contare sull'esportazione, da parte della Cina, di sostanze chimiche per produrlo». Ed è questo un motivo per cui la minaccia di dazi verso l'Europa non deve essere drammatizzata. Piuttosto, «come aveva affermato» la presidente della Bce, Lagarde, «bisogna fare riferimento agli Usa per i problemi energetici e della difesa».

(d.p.)

MARIANGELA ZAPPIA  
(AMBASCIATRICE ITALIANA A WASHINGTON)

## FVG, ESEMPIO PER LE REGIONI ITALIANE

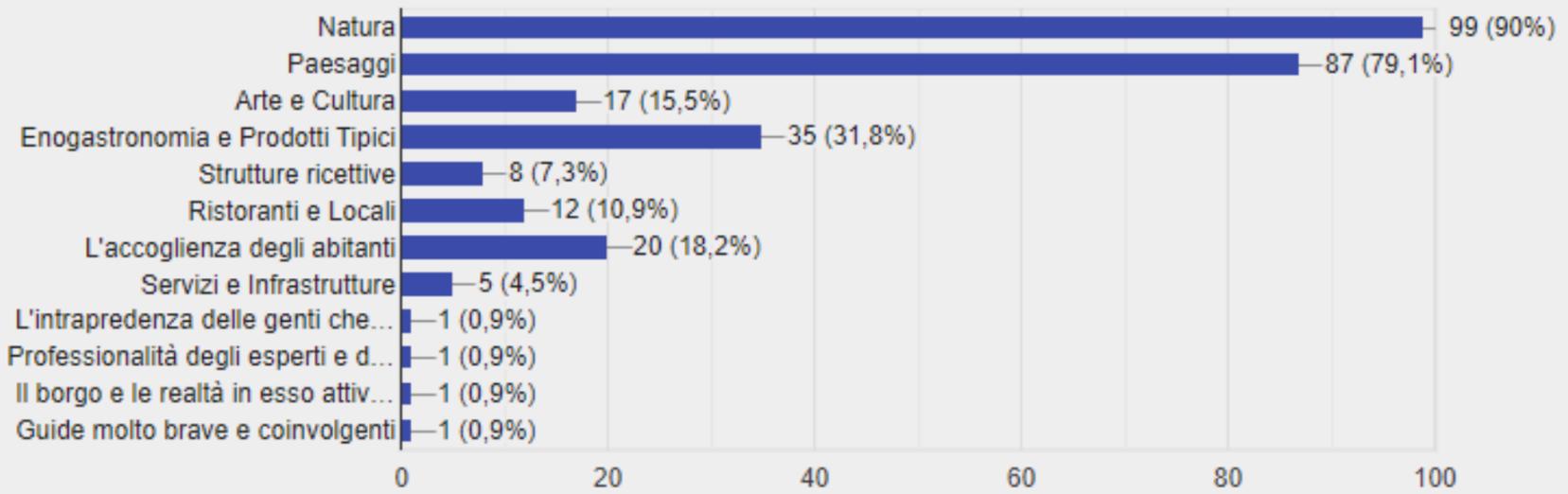
Stando negli Stati Uniti - dice - si può osservare che la geopolitica va anche giocata a livello dei territori. E l'esempio del Friuli Venezia Giulia è davvero virtuoso ed è un esempio che tutte le regioni italiane dovrebbero seguire. A dirlo è **Mariangela Zappia**, ambasciatrice italiana negli Stati Uniti, secondo cui la geopolitica è importantissima perché l'attuale contesto è di opportunità ma anche di rischi elevatissimi. «Sono da 4 anni a Washington - ha sottolineato - e il Fvg si è presentato costantemente in modo positivo cercando occasioni di partenariato. Mi chiedete ora quali potrebbero essere le conseguenze di queste relazioni dopo le elezioni. Per rispondere bisogna partire da un dato di fatto e cioè che io non ho mai visto relazioni così solide tra Italia e Usa. Lo testimonia il buon rapporto intercorso tra Biden e Meloni». L'ampiezza delle relazioni - ha aggiunto - tocca diversi settori strategici come le tecnologie, nel mentre diverse partnership sono già state avviate. Biden dice sempre che il lavoro più bello è quello di fare l'ambasciatore americano. «E sottolinea spesso - ha rimarcato Zappia - un detto che si-



gnifica che i due Paesi si sostengono e si proteggono». Secondo l'ambasciatrice questo principio non svanirà e questa realtà non è destinata a mutare nemmeno con l'elezione di Trump nonostante «alcune voci catastrofiste». Zappia a riprova ha fornito alcuni dati confortanti rispetto l'export verso l'America: biotecnologie +110%, Scienze della vita +120%, elettronica +41%, aerospaziale +43%. «Senza contare - ha detto ancora - che la comunità italo-americana negli Usa è un asset straordinario». Il rovescio della medaglia è che «c'è sempre un po' di lamento costante di chi siamo e come siamo. Bene, vi garantisco che la nostra immagine negli Usa è positiva non solo per la comunità italiana presente là, ma per come veniamo percepiti come Paese che resta fondamentale negli equilibri europei ma anche dei Paesi transatlantici». Zappia ha anche contestato chi sostiene che l'Italia è esclusa dai cosiddetti tavoli importanti perché si tratta di una critica che non ha molto senso. «L'Italia - ha concluso - ha adesso un governo stabile e questo non è un fatto secondario».

(d.p.)

### COSA TI È PIACIUTO DI PIÙ NEL TERRITORIO?



ATTIVITÀ DI PROMOZIONE IN COLLABORAZIONE CON TEF, SOCIETÀ IN HOUSE DELLA CCIAA

# UN ECOSISTEMA DINAMICO E ATTRATTIVO

LA MAGNIFICA COMUNITÀ DI MONTAGNA DOLOMITI FRIULANE, CAVALLO E CANSIGLIO RAPPRESENTA UN MODELLO DI TURISMO LENTO E SOSTENIBILE DOVE CI SONO OPPORTUNITÀ DI CRESCITA ECONOMICA E SOCIALE. I VISITATORI APPREZZANO LE INIZIATIVE DEL TERRITORIO E VOGLIONO TORNARE

Ed eccoli i "magnifici dati" presentati a palazzo Montereale Mantica sulle attività di promozione effettuate sul territorio della Magnifica Comunità di Montagna Dolomiti Friulane, Cavallo e Cansiglio in collaborazione con Tef, la società in house della Cciaa di Pordenone-Udine nell'ambito del progetto Magnifica Montagna. Le iniziative sono contenute nell'accordo di sistema che coinvolge la stessa Tef e i tredici Comuni del Pordenonese (Andreis, Aviano, Barcis, Budoia, Caneva, Claut, Cimolais, Erto e Casso, Frisanco, Polcenigo, Tramonti di Sopra e Tramonti di Sotto sotto l'egida della Comunità di Montagna Dolomiti Friulane, Cavallo e Cansiglio oltre a Meduno per le aree interne. Contestualmente Promoturismo FVG e il Centro Studi Cciaa Pordenone-Udine hanno a loro volta

dei partecipanti proviene dal Friuli Venezia Giulia, seguito da Veneto (16%), Lombardia (2%) ed Emilia Romagna (2%). Interessante notare come nel 2024 si siano aggiunte nuove regioni, tra cui Piemonte, Toscana, Campania, Sicilia e Lazio, a dimostrazione di una crescente attrattività del progetto anche al di fuori dei confini regionali. Per quanto riguarda la promozione, l'utilizzo integrato di canali social e web – hanno detto ancora Cancian e Piazza – ha portato ad un significativo aumento di follower e interazioni. Anche il sito web della Val Tramontina ha beneficiato della promozione, con un aumento delle visite soprattutto da parte di utenti provenienti da Milano, Bologna, Venezia e Trieste. Il 97,3% dei partecipanti si è dichiarato soddisfatto degli eventi organizzati e il 100% ha affermato che tornerebbe sul territorio.



La conferenza stampa sui dati delle attività di promozione

«Il percorso che andiamo a concludere – ha detto **Dino Salatin**, Presidente della Magnifica Comunità di Montagna Dolomiti Friulane, Cavallo e Cansiglio – è la dimostrazione concreta e tangibile di qualcosa che sino a qualche anno fa sembrava impossibile. Siamo un territorio che vuole crescere nel rispetto delle peculiarità di ciascuno, facendo funzionare una rete di contatto e servizi condivisi. Chi viene da fuori, compresi i turisti, tocca con mano un senso profondo di comunità e non può che esserne contento.»

«Credo – ha detto **Marina Crovatto**, sindaco di Meduno – che mai come quest'anno possiamo esprimere la nostra soddisfazione per i risultati ottenuti con il Progetto Magnifica Montagna che, partito da pochi Comuni, è stato esteso all'intera fascia montana e pedemontana del Pordenonese. Un grazie sincero a Tef per

averci dato questa opportunità e alla Magnifica Comunità delle Dolomiti Friulane, Cavallo e Cansiglio per il coinvolgimento. Il successo di questo progetto – ha aggiunto Crovatto – è un'ulteriore testimonianza di quanto sia fondamentale operare insieme e costruire una rete integrata che possa sostenere e far crescere i nostri territori non solo dal punto di vista turistico ma anche dal punto di vista economico, sociale e culturale e la via che abbiamo intrapreso ha tutte le caratteristiche per poterlo fare».

Valido per il triennio 2023-2025, il progetto prevede l'attuazione di numerose attività volte alla promozione dello sviluppo sociale, economico, culturale e turistico del territorio di riferimento e di quello delle comunità locali che lo costituiscono.

EVENTI ORGANIZZATI

**33**

ISCRITTI ALLE ATTIVITÀ

**759**

MEDIA DI PARTECIPANTI

AD EVENTO

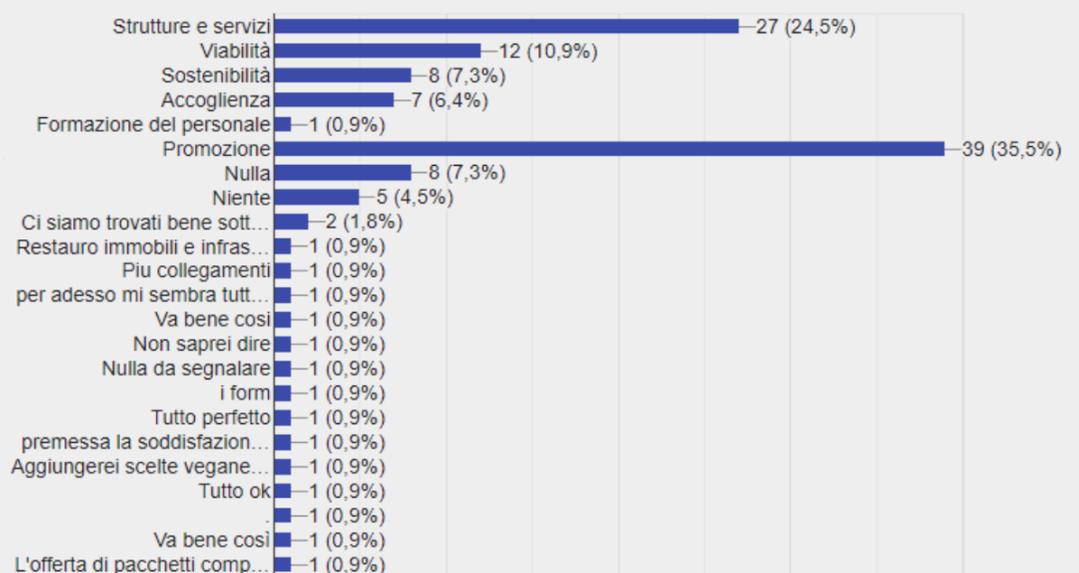
**23**

integrato le risultanze dei questionari distribuiti da Tef offrendo una panoramica ancora più analitica sull'andamento turistico nei tredici Comuni interessati.

Introducendo i lavori, **Cristiana Basso**, Vicedirettore di Tef e Vicesegretario della Cciaa Pordenone-Udine, ha spiegato che «l'iniziativa valorizza il patrimonio locale attraverso un turismo lento e sostenibile, puntando a generare opportunità economiche e sociali; nel 2024 – ha detto Basso - il progetto ha esteso gli eventi, coinvolto stakeholder e creato materiali comunicativi coordinati, dimostrando come l'integrazione tra istituzioni, imprese e comunità possa trasformare un territorio in un ecosistema dinamico e attrattivo. Magnifica Montagna 2024 rappresenta un modello innovativo di sviluppo territoriale «un progetto che va oltre la semplice promozione turistica».

«Il progetto – hanno spiegato i consulenti Tef, **Alberto Cancian** e **Giulia Piazza** – si è concluso con un bilancio più che positivo: 759 persone hanno partecipato ai 33 eventi organizzati, con una media di 23 partecipanti per evento, performance notevole se si considera che nel 2023 i questionari di gradimento raccolti erano stati solo 42, mentre nel 2024 sono state ben 138 le risposte ricevute. L'82,9%

### COSA MIGLIORERESTI?



SETTORI DELL'ALLOGGIO E DELLA RISTORAZIONE IN SALUTE

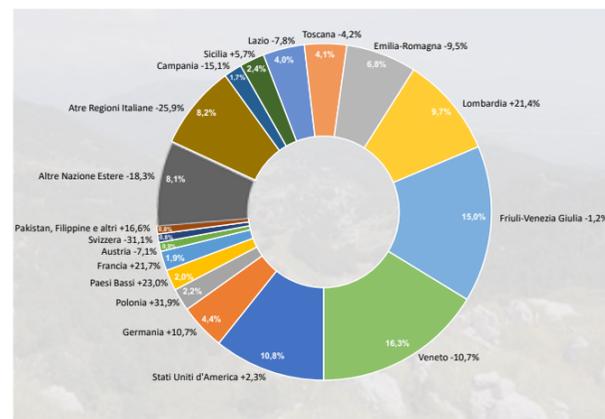
# ARRIVI E PRESENZE IN AUMENTO

C'È CHI ARRIVA DALLA SICILIA E DAL REGNO UNITO PER ALLOGGIARE NEI 13 COMUNI DELLA "MAGNIFICA COMUNITÀ"

Il successo della Magnifica Comunità delle Dolomiti Friulane, Cavallo e Cansiglio sta tutto nei dati forniti da Promoturismo e dalla Cciaa. Secondo i dati forniti da Promoturismo FVG, «per l'area considerata, i macro-dati "parlano" in particolare per il periodo maggio-settembre 2024 (rapportato allo stesso periodo 2023) di un incremento di 2,3 punti percentuali degli arrivi totali, italiani e stranieri, come evidenziano i numeri di PromoTurismoFVG. Sono risultati tutti in aumento i dati relativi ad arrivi e presenze della componente nazionale (+1,2% e +1,4%) e degli arrivi dall'estero (+5,3%), mentre si segnala un calo del dato "presenze straniere" (-7,4%). Nei mesi estivi 2024 hanno comprensorio 95.121 turisti,

di cui 63mila circa italiani e quasi 30mila provenienti dall'estero. Oltre che dal Friuli Venezia Giulia (+5%), si registra un incremento di presenze da Trentino Alto Adige (84,9%), Veneto (11,8%), Emilia-Romagna (51,7%) e Toscana (74,4%), nonché Sicilia (34,1%). Per quanto concerne l'estero, si segnala un "più" dalla Polonia, dalla Slovacchia, dal Regno Unito e dalla Germania».

Secondo i dati del Centro Studi Cciaa di Pordenone Udine, al 30.09.2024 nei 13 comuni considerati risultano attive 306 localizzazioni nel settore dell'ospitalità, di cui 65 relative all'alloggio e 241 alla ristorazione. Gli addetti impiegati in questo settore sono 1.111 (178 nell'alloggio e 933 nella ristorazione). Rispetto all'anno



2023 le localizzazioni attive nel settore ospitalità sono salite del 2% (+6 imprese), alloggio +4,8% (+3) e ristorazione +1,3% (+3). Nello specifico, le imprese sono rimaste stabili nei comuni di Andreis, Erto e Casso, Frisanco, Meduno, Tramonti di Sopra e Tramonti di Sotto. Sono invece in crescita rispetto all'anno precedente ad Aviano (+4,7%, +5 imprese), Barcis (+15,8%, +3), Budoia (+6,3%, +1), Cimolais (+25%, +1) e Claut (+10,5%, +2). In lievissimo calo quelle dei comuni di Caneva (-2 imprese) e Polcenigo (-4). Il settore dell'ospitalità pesa in media per il 13,5% sul totale dell'economia dei comuni considerati, con dati molto superiori alla media nei comuni di Andreis (41,7%), Barcis (43,1%) ed Erto e Casso (36,4%).

**ALLOGGIO E RISTORAZIONE:**  
**306 IMPRESE ATTIVE**  
**AL 30.09.2024,**  
**1.111 ADDETTI**

**65 IMPRESE ATTIVE,**  
**178 ADDETTI**

**241 IMPRESE ATTIVE,**  
**933 ADDETTI**

### LE IMPRESE DEL SETTORE OSPITALITÀ

#### ALLOGGIO E RISTORAZIONE

| ATTIVE AL 30.09.2024 | ALLOGGIO | RISTORAZIONE | TOT | ATTIVE AL 30.09.2024 | ALLOGGIO  | RISTORAZIONE | TOT        |
|----------------------|----------|--------------|-----|----------------------|-----------|--------------|------------|
| ANDREIS              | 0        | 5            | 5   | ERTO E CASSO         | 7         | 9            | 16         |
| AVIANO               | 22       | 89           | 111 | FRISANCO             | 0         | 7            | 7          |
| BARCIS               | 8        | 14           | 22  | MEDUNO               | 4         | 12           | 16         |
| BUDOIA               | 2        | 15           | 17  | POLCENIGO            | 4         | 36           | 40         |
| CANEVA               | 2        | 30           | 32  | TRAMONTI DI SOPRA    | 1         | 3            | 4          |
| CIMOLAIS             | 2        | 3            | 5   | TRAMONTI DI SOTTO    | 2         | 8            | 10         |
| CLAUT                | 11       | 10           | 21  | <b>TOTALE</b>        | <b>65</b> | <b>241</b>   | <b>306</b> |

Elaborazione Centro Studi Cciaa PN UD su dati InfoCamera

### IL PESO DEL SETTORE OSPITALITÀ

|          | % SU TOTALE IMPRESE ATTIVE |                   | % SU TOTALE IMPRESE ATTIVE |
|----------|----------------------------|-------------------|----------------------------|
| ANDREIS  | 41,7%                      | ERTO E CASSO      | 36,4%                      |
| AVIANO   | 13,8%                      | FRISANCO          | 20,6%                      |
| BARCIS   | 43,1%                      | MEDUNO            | 12,4%                      |
| BUDOIA   | 9,9%                       | POLCENIGO         | 12,7%                      |
| CANEVA   | 6,1%                       | TRAMONTI DI SOPRA | 22,2%                      |
| CIMOLAIS | 13,9%                      | TRAMONTI DI SOTTO | 31,3%                      |
| CLAUT    | 20,8%                      | <b>TOTALE</b>     | <b>13,5%</b>               |

Elaborazione Centro Studi Cciaa PN UD su dati InfoCamera

I CONSORZI FRIULANI ANIMANO LA STAGIONE

## INVERNO RICCO DI INIZIATIVE NELLA MONTAGNA FRIULANA

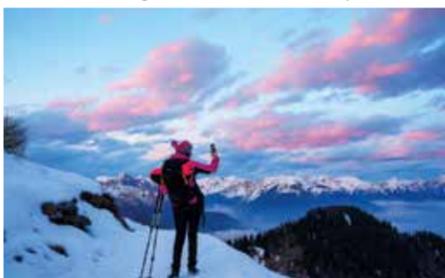
DALLE CIASPOLATE AL CHIARO DI LUNA AI BAGNI DI GONG: SARÀ UN FINE ANNO DI DIVERTIMENTO AD ALTA QUOTA

Ecco le iniziative per questa stagione invernale dei Consorzi friulani. Il Consorzio Visit Zoncolan, da quanto riporta **Monica Cacitti**, (Marketing&Comunicazione) propone percorsi di avvicinamento agli animali, come cavalli e pony, accanto alle ciaspolate al chiaro di luna, le passeggiate all'alba, le escursioni con le guide alpine, giochi sulla neve e il trekking tra i rifugi innevati (info: <http://www.visitzoncolan.com>). Delle attività del Consorzio Dolomiti in tutti i sensi racconta il presidente **Ferigo Maurizio**: a Forni di Sopra si potranno sperimentare ciaspolate, fiaccolate, aquagym in piscina, corsi di pilates, arrampicate sul ghiaccio, passeggiate con gli asini e molto altro (tutte le attività sono sul sito <http://www.fornidisopra.it>).

**Monica Bertarelli**, del Consorzio Sappada Alpe Dolomiti, traccia una ricca offerta tra escursioni, uscite sulle piste da sci alpino e nordico o visite al parco divertimenti per bambini Nevelandia. Tra le proposte storiche una degustazione di prodotti tipici del territorio a cura del gastronomo di Sappada **Massimo Casciari** e tra le novità la visita guidata alla Pinacoteca di Sappada con la maestra d'arte **Olga Riva Pillar** e il campionato di paraski in programma nel secondo fine settimana di febbraio. L'ultimo weekend di gennaio e il primo di febbraio ritornerà invece il festival di arrampicata su ghiaccio Dolomice, (info e aggiornamenti sul sito [www.sappadadolomiti.com](http://www.sappadadolomiti.com)).

Il Consorzio Silent Alps di Arta, come spiega **Teresa Colombara**

(Marketing&Comunicazione), registra tante prenotazioni e annuncia laboratori di cucina e di ceramica, una caccia al fossile, le Rotte musicali, per conoscere i laboratori artigiani che producono strumenti musicali, le visite alla fattoria didattica, i bagni di gong alle Terme, le escursioni astronomiche e quelle nel bosco sulle tracce lasciate dagli animali, oltre alle ciaspolate e ai corsi di approccio allo scialpinismo (prenotazioni: [www.alpidolomitifriulane.it](http://www.alpidolomitifriulane.it)).



Escursioni ma anche corsi di degustazione nel calendario di animazione

Il Consorzio del Tarvisiano, di cui ci scrive **Cristiana Teot**, quasi ogni settimana organizza ciaspolate, escursioni, forest bathing, sci nordico, arrampicate e snow e-bike. Il comprensorio ospita anche i campionati mondiali FIS junior di sci alpino dal 24 febbraio al 06 marzo 2025.

La direttrice dell'Albergo Diffuso di Sauris **Sandra Varaschin** elenca escursioni con e senza ciaspe, cacce al tesoro, sulle tracce degli animali e dei fossili, passeggiate alla scoperta delle architetture di Sauris, visite guidate al prosciuttificio, laboratori di approccio alla tessitura, corsi per imparare a fare i biscotti o il sapone e infine, incontri con i maestri di sauna nella Green spa.

**Emanuela Masseria**

AUSPICI PER IL NUOVO ANNO

## IL 2025 DEVE PUNTARE ALLO SVILUPPO ETICO

Il Friuli Venezia Giulia ha un'economia diversificata con settori chiave come l'industria, specie manifatturiera, l'agricoltura, il turismo e i servizi. Nel 2024 la ripresa è stata certificata, ma le difficoltà sono risultate innumerevoli.

Su industria e innovazione tecnologica è indubbio che la Regione ha investito soprattutto nelle aree dell'industria 4.0 e della sostenibilità. Nel settore del turismo i segni di ripresa sono positivi. Passando all'agricoltura va detto che la produzione, in particolare nel settore vitivinicolo e agroalimentare, potrebbe continuare a prosperare, sostenendo l'economia locale. L'accesso ai fondi europei potrebbe influenzare positivamente con investimenti in infrastrutture e sviluppo, ma serve che l'Europa si dimostri meno legata alla burocrazia e più al favorire gli investimenti. Per il 2025 si prevede un aumento dell'occupazione, soprattutto nei settori innovativi e nei servizi. Tuttavia, la disoccupazione giovanile e la necessità di riqualificazione professionale rimangono sfide importanti. Le aspettative per il 2025 includono un crescente impegno verso la cosiddetta sostenibilità ambientale.

La pianificazione e lo sviluppo delle infrastrutture saranno cruciali per sostenere la crescita economica, con progetti che potrebbero migliorare la connettività e l'accessibilità. La popolazione del Friuli Venezia Giulia sta invecchiando sempre più e il che potrebbe influenzare le dinamiche del mercato del lavoro e la domanda di servizi socio-sanitari. È importante sviluppare politiche che attraggano giovani, professionisti e famiglie mentre la spinta verso la digitalizzazione delle imprese e dei servizi pubblici sarà fondamentale per migliorare l'efficienza e stimolare la crescita economica. Da ultimo vorrei segnalare che la cooperazione con le regioni vicine e con i Paesi dell'area della Mitteleuropa potrebbe favorire opportunità di sviluppo economico e culturale.

**Daniele Damele**

MOMENTO COMPLESSO NEL COMPARTO, ANCHE SE SEGNALI POSITIVI DALLE VENDITE DI SETTEMBRE E OTTOBRE

# NEGOZI NEI CENTRI URBANI PRESIDIO ECONOMICO E SOCIALE

LA MODA IN FRIULI VENEZIA GIULIA CONTA 1.165 LOCALIZZAZIONI ATTIVE E 2.634 ADDETTI. OCCORRE PUNTARE SU OFFERTE PERSONALIZZATE E DI QUALITÀ. MA A FARE LA DIFFERENZA SU TUTTO È IL RAPPORTO UMANO TRA VENDITORE E CONSUMATORE

» GIADA MARANGONE

La moda sta vivendo un 2024 particolarmente complesso, anche se discontinuo, sia a livello nazionale sia a livello locale: è quanto è emerso il 25 novembre durante il convegno "Rivoluzione nel mondo dei tessuti moda, tra innovazione e comfort". Presenti all'evento il Presidente Confcommercio Federmoda FVG **Alessandro Tollon** che ha introdotto l'evento, il Presidente Nazionale di Federazione Moda Italia **Giulio Felloni**, l'esperto e consulente nel settore delle materie prime tessili **Michele Vencato** e il Presidente della Camera di Commercio Pordenone-Udine **Giovanni Da Pozzo**.

In apertura Alessandro Tollon ha evidenziato come questa iniziativa, prima in Italia nel suo genere, sia nata per favorire il dialogo tra il mondo tecnico-manifatturiero e i punti vendita. È fondamentale per Tollon che queste due realtà restino in contatto costante e continuo. Per gli addetti alla vendita e titolari di negozi è necessario conoscere i nuovi materiali, che rappresentano "una vera e propria rivoluzione nel comparto e un'opportunità con un grande portato di innovazione e sostenibilità", per incentivare le vendite ed essere pronti ad affrontare al meglio le sfide del mercato.

La moda in Friuli Venezia Giulia conta 1.165 localizzazioni attive e 2.634 addetti al 30 settembre 2024 (dati Centro Studi Cciaa Pn-Ud), confermano la complessità, anche se per Tollon, «risulta differenziata, con le città più turistiche che continuano a dare risultati positivi e le altre aree più in difficoltà».



A seguire ha preso la parola il presidente nazionale Federazione Moda Italia, Giulio Felloni sottolineando che «abbiamo riscontrato un -3% di vendite a luglio e addirittura un -8% in agosto rispetto al 2023, ma a settembre e ottobre abbiamo assistito a un'inversione di tendenza. A settembre il risultato rispetto all'anno precedente è stato di parità e in ottobre abbiamo segnato un +3%. Attendiamo ora i dati di novembre e quindi di dicembre, sperando possano continuare in questa direzione più ottimistica». Felloni ha poi sottolineato la capacità dei centri urbani, rispetto al fast fashion, di

offrire un'offerta "personalizzata, di qualità e non omologata" tra i fattori su cui credere e puntare, oltre all'attenzione all'innovazione e alle tecnologie legate ai nuovi tessuti.

Michele Vencato ha posto l'attenzione sui materiali di nuova generazione, come ad esempio il Seacell - la fibra costituita da cellulosa e alghe marine raccolte in Europa in modo sostenibile -, l'Econyl - il nylon circolare che punta all'impatto zero -, il Weganool - l'alternativa vegana alla lana-, poi ha fatto una carrellata su alcune tematiche che riguarderanno il prossimo futuro come nel 2026 il DPP, il Digital Product Passport, il passaporto digitale dei prodotti, un documento elettronico che raccoglie e rende accessibili informazioni complete sul ciclo di vita di un prodotto tessile, dalla produzione alla fine della sua vita utile, compreso il riciclo o lo smaltimento.

Da Pozzo ha parlato dei fattori indispensabili da tener presente come i fatti internazionali e i macro-trend che influenzano il mercato. Ha parlato di nuovi modelli di consumo, e di come tematiche quali Sostenibilità (economica, sociale, energetica, ambientale), Circolarità, Design e Innovazione (nei prodotti, delle tecnologie, dei social) siano fondamentali per il futuro del manifatturiero e del Made in Italy. Ha sottolineato infine che, a suo parere, nel commercio la migliore innovazione stia nella cortesia; che la differenza la fa il rapporto umano tra venditore e consumatore, che le persone siano sempre messe al centro del processo di vendita, e di come il prezzo abbinato al design stia diventando fondamentale.

ALESSANDRO TOLLON

## «SPINGERE I CLIENTI VERSO NUOVI PRODOTTI»

Ecco che cosa ci ha detto **Alessandro Tollon**, presidente di Confcommercio Federmoda Fvg, a corollario dell'evento

**Lei è stato il fautore e promotore dell'evento. Quali erano gli obiettivi legati all'evento?**

Sempre di più il mercato della moda sta introducendo prodotti e tessuti tecnici di ultima generazione, frutto di ricerca continua in materiali, tecnologia e attenzione all'ambiente, tessuti che garantiscono ad abiti e accessori *performance* mai viste in termini di stile di *comfort* e facilità di utilizzo, ben diversi da quelli reperibili fino a una decina di 10 anni fa e con una varietà di possibilità di impiego inedita.

Due erano gli obiettivi del convegno: da un lato volevamo informare i colleghi, dare loro gli strumenti tangibili per spiegare al pubblico di cosa stiamo parlando, dei materiali tecnici "miracolosi". Quando un cliente sperimenta questi nuovi materiali, ha uno stimolo per comprare nuovi prodotti e ampliare il proprio guardaroba. In particolare, l'uomo rispetto alla donna, ha un ricambio minore di vestiti e minori sono le tendenze; grazie a questo evento abbiamo voluto offrire nuovi argomenti di vendita agli addetti alle vendite e ai titolari di negozio per spingere il cliente verso nuovi prodotti e nuovi materiali. Dall'altro lato volevamo informare il grande pubblico che c'erano delle opportunità, grazie a questi nuovi e performanti materiali tecnici che permettono di essere sempre eleganti, precisi anche a prezzi ragionevoli.

**Siete stati i primi in Italia a trattare questo argomento. Come mai?** Reputo che essere a conoscenza dei nuovi prodotti proposti dal mercato possa diventare un messaggio commerciale forte e un plus rispetto alla concorrenza. Il mondo della moda oggi ha una sovrapproduzione di prodotti. Anche per quanto riguarda la rete distributiva, ormai oggi si può comprare ovunque, ad esempio online, nelle grandi catene, alla stazione, in aeroporto. Va dunque ripensato il modello. È chiaro che è necessario per il futuro dei nostri negozi specializzarsi su nicchie di mercato e conoscere i trend e le tendenze proposti dal mercato. (g.m.)



Alessandro Tollon (presidente Confcommercio Federmoda Fvg)

GIULIO FELLONI

## «CULTURA E ARTE NEI PUNTI VENDITA»

**Giulio Felloni**, Presidente nazionale Federazione Moda Italia, ospite d'onore del convegno ha sottolineato come diventerà sempre più centrale il rapporto tra arte, cultura e punti vendita.

**Era presente a Udine per il convegno sui nuovi tessuti proposti della moda, il primo in Italia di questo tipo. Cosa ne pensa?**

È stato un importante evento informativo e creativo. Durante il convegno abbiamo parlato dell'importanza dei tessuti naturali, che saranno i materiali del futuro, e i loro possibili impieghi, in termini di performance e comfort. Un altro elemento che caratterizzerà il futuro sarà la creatività. In questo momento non esistono ricette semplici né immediate per il comparto, perché dipendono molto dai flussi turistici, i quali a loro volta risentono fortemente della situazione geopolitica internazionale e da condizioni di concorrenza che dovrebbero mettere tutti nelle condizioni di competere correttamente, a tutti i livelli. In questo contesto, i negozi rappresentano un presidio non soltanto di carattere economico, ma anche di carattere sociale, culturale e personale oppure psicologico. Quindi grazie a tutte queste caratteristiche, i negozi dovranno sempre più offrire un'offerta personalizzata, di qualità e non omologata.

**Durante il suo intervento ha parlato di creatività, di cultura, di arte che devono entrare in negozio per offrire un valore distintivo sia al consumatore residente che al turista, per fargli vivere un'esperienza unica.**

Penso che la cultura sia uno degli elementi innovativi da trasferire anche all'interno dei negozi e viceversa. Il commercio, come hanno fatto i grandi mecenati fiorentini, famosi perché erano mercanti, hanno basato la cultura all'interno di loro negozio. Oggi è necessario, non dico un ritorno a quei tempi perché è impossibile, però è fondamentale anche per i negozi confrontarsi con gli elementi esterni. Sempre più i negozi devono essere luoghi aperti per ospitare arte e cultura e mantenere la vitalità delle nostre città con un'offerta originale e non omologata. Questi "eventi negli store" diventano momenti che sono coinvolgenti per il pubblico. (g.m.)



Giulio Felloni, presidente nazionale Federmoda

MICHELE VENCATO

## «CI SARÀ UN RITORNO DELLE FIBRE NATURALI»

Abbiamo intervistato **Michele Vencato**, consulente nel settore delle materie prime tessili

**Durante l'evento ha parlato di cultura del tessile che sarà sempre più importante per un futuro prossimo.**

Sì, è evidente perché il tessile è un patrimonio immenso nel nostro Paese; è quello che lo fa conoscere tutto il mondo per lo stile e per la qualità. Oggi purtroppo i giovani sono molto lontani da quella che è la realtà "vera" del manifatturiero, quindi la tessitura, l'affilatura, la confezione, e sono molto più concentrati sull'aspetto finale, tanto sulle presenze social o sull'idea che la moda sia solo fashion, lustrini e stelline. Purtroppo rischiamo davvero che fa qualche anno avremo 100 milioni di aspiranti stilisti, ma poi nessuno che, in pratica, sa produrre un filato.

**Ritiene che eventi come quello della Cciaa di Pn-Ud dal titolo "Rivoluzione nel mondo dei tessuti moda, tra innovazione e comfort" siano importanti?**

Ritengo siano fondamentali perché mettono a contatto il produttore o comunque il fornitore con quello che è il canale Sales; e perché ovviamente c'è una grande evoluzione di materiali e di normative. I negozianti sono un po' un avamposto che possono aiutare a far capire ai consumatori qual è l'importanza della scelta che il consumatore fa, in merito a un capo piuttosto che a un altro, e poi sono anche dei recettori che possono darci indicazioni preziose.

**Quali saranno i materiali del futuro?**

I materiali del futuro sono materiali che andranno a raccontare che c'è sostenibilità, che c'è comfort, che c'è la possibilità di essere rieditati, utilizzati per un lungo periodo, quindi meno fast fashion, meno "usa e getta", più ricerca della qualità e più comprensione del valore di un capo. Io credo che ci sarà un grande ritorno delle fibre naturali. Sull'aspetto delle fibre sintetiche, l'industria e la tecnologia stanno avanzando su trattamenti, fissaggi o su come aggregare altri contenuti ai tessuti che possono, come dire, portarli ad avere un'evoluzione che va nella direzione, comunque, di quello che il consumatore cerca: qualcosa di innovativo, ma comunque legato alla performance del capo. (g.m.)



Michele Vencato, consulente nel settore delle materie prime tessili

UN VOLUME CHE VUOLE AVERE UNA VALENZA DIDATTICA

# RACCONTARE IL SAPERE CHE C'È NEI PIATTI

L'ULTIMA CREAZIONE DI WALTER FILIPPUTTI È "STORIA MODERNA DELLA CUCINA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA", IN CUI SI NARRA L'EVOLUZIONE DEL SETTORE CON UNO SGUARDO AL FUTURO

» ADRIANO DEL FABRO

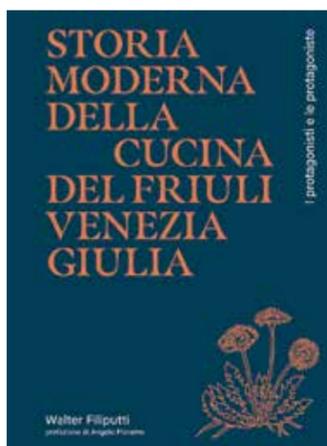
È fresco di stampa e di presentazione l'ultimo libro di **Walter Filiputti**: "Storia moderna della cucina del Friuli Venezia Giulia" (Vinibuoni Biblioteca Editore). Una pubblicazione che nasce, dopo un anno di lavoro "e 40 anni di esperienza", precisa l'autore, con alcuni intenti ben precisi visto, tra l'altro, che nel panorama editoriale non mancano certo gli scritti dedicati alla cucina regionale.

L'AUTORE AUSPICA UN INVESTIMENTO SULLA FORMAZIONE SCOLASTICA PURE CREANDO DEGLI ITS PER LA RISTORAZIONE. E POI UN CONSIGLIO: «VA BENE L'ESTETICA, MA LA PRIMA COSA ALLA QUALE SI DEVE PENSARE È L'ESALTAZIONE DEL GUSTO».

«Come spiego nell'introduzione - racconta Filiputti - ho notato che tra i giovani, anche quelli che frequentano i nostri Istituti professionali, la conoscenza della storia e dell'evoluzione della cucina e della ristorazione regionale andrebbe rafforzata. Perciò ho pensato a un libro che avesse una valenza anche didattica e fosse in grado di raccontare certamente il passato, per arrivare al presente che è stato costruito con un percorso pluridecennale di crescita fatto di passaggi e trasformazioni diverse».

**Dagli anni Settanta del '900, nel libro racconta quello che lei chiama il risveglio della ristorazione italiana e anche della nostra...**

Decisamente, uno dei maestri di quell'epoca è stato lo chef milanese **Gualtiero Marchesi** (1930-2017) e un altro è stato il lombardo **Franco Colombani** (morto nel 1996). A partire dagli anni '70, molti cuochi e ristoratori si sono ispirati alle loro idee di cucina con, ad esempio, nuove proposte di impiattamento, l'adozione di nuove tecniche di cottura e un lavoro meticoloso per portare la qualità nella tradizione. Per quanto riguarda il Friuli Venezia Giulia, non



possiamo non ricordare il cuoco carnico, **Gianni Cosetti** (1939-2001), un grande innovatore inascoltato. Per la cronaca e la storia, la guida Michelin assegnò le prime stelle regionali, nel 1959, all'Antica trattoria Boschetti di Tricesimo, Da Mario al Vetturino di Pieris d'Isonzo e Da Dante a Trieste.

**Com'è la situazione della ristorazione oggi in Friuli Venezia Giulia?**

Ottima, completa e trasversale, con tutte le "categorie" di offerta ben presenti. C'è un'offerta amplissima, molto più che in molte altre regioni d'Italia. Stiamo sfruttando bene il grande patrimonio di materie prime che ci offrono la nostra terra e il nostro mare. Il rapporto con i diversi territori è stato rafforzato, come ho cercato di evidenziare nei diversi capitoli che compongono l'ossatura del libro.

**Perché un libro di cucina regionale senza ricette?**

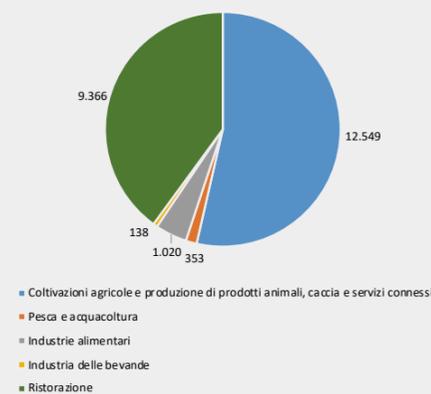
Serviva, a mio avviso, raccontare il sapere, le conoscenze dei protagonisti che, alla fine, sono quelli che creano le ricette. Anche per questo ritengo si dovrebbe investire sulla formazione scolastica pure creando degli Its per la ristorazione, guidati da persone che guardano al futuro. Per crescere bisogna conoscere e confrontarsi, come facciamo nei di Friuli Via dei Sapori che, tra l'altro, l'anno prossimo compiremo i 25 anni di attività.

**C'è pure uno sguardo sul futuro, nel tuo libro...**

È una questione necessaria con la quale anche il mondo della ristorazione deve confrontarsi. Io ho cercato di mettere a fuoco alcuni argomenti chiave, ormai ineludibili tenendo sempre conto che la tradizione non è la negazione del futuro, ma è ricerca continua. E, poi, attenzione, va bene proporre e lavorare sull'estetica dei piatti, ma la prima cosa alla quale si deve pensare è l'esaltazione del gusto.



Il settore agroalimentare e della ristorazione in Friuli Venezia Giulia, localizzazioni attive al 30.09.2024



I DATI DEL SETTORE

## LA RISTORAZIONE TIENE E SI PUNTA ALLE PRODUZIONI DI NICCHIA

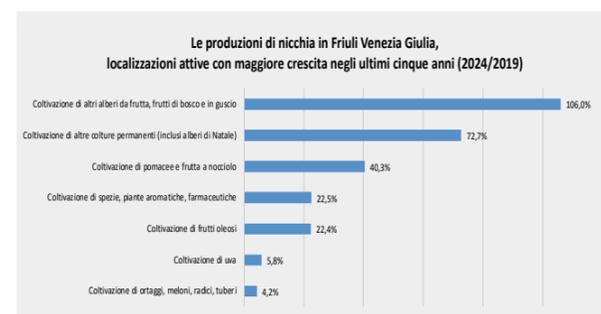
Il settore agroalimentare e della ristorazione tiene e sempre di più chi si affaccia a questo mondo punta sulle produzioni di nicchia. A dirlo i dati del Centro della Camera di Commercio di Pordenone e Udine che delineano un quadro roseo per l'intero comparto, all'interno di un contesto economico mondiale complesso e dinamico. In Friuli Venezia al 30.09.2024 risultano attive 14.060 localizzazioni relative al settore agroalimentare e 9.366 del settore ristorazione, per un totale di 23.426. Nel complesso il settore agroalimentare e della ristorazione registra un -0,7% nell'ultimo anno, considerato che lo scorso anno le localizzazioni erano 23.602.

Rispetto allo stesso periodo del 2023 sono stabili le imprese della ristorazione e in lieve calo quelle del settore agroalimentare (-1,2%),

IN AUMENTO LA COLTIVAZIONE DI UVA, DOVE SI SEGNA IL MAGGIOR INCREMENTO IN VALORE ASSOLUTO CON +133 LOCALIZZAZIONI ATTIVE NEL QUINQUENNIO

dove risulta in crescita l'industria delle bevande (+3,8% nell'ultimo anno) mentre sono diminuite le coltivazioni agricole (-1,2%), la pesca e acquacoltura (-3,8%) e l'industria alimentare (-1,6%). Ma è sulle produzioni di nicchia che occorre soffermarsi con particolare attenzione. Lì si sviluppano le dinamiche più curiose. Sono cresciute infatti negli ultimi cinque anni le coltivazioni di altri alberi da frutta, frutti di bosco e in guscio (+106%, +53 localizzazioni attive rispetto al 2019), le altre colture permanenti inclusi alberi di Natale (+72,7%, +8), la coltivazione di pomacee e frutta a nocciolo (+40,3%, +25). In aumento anche la coltivazione di spezie, frutti oleosi, uva (dove si segnala il maggior incremento in valore assoluto con +133 localizzazioni attive nel quinquennio), ortaggi, meloni, radici e tuberi.

Davide Vicedomini



AFRICA PARTNER STRATEGICO

## CONFINDUSTRIA AA E UNIUD SCOMMETTONO SULLA FABBRICA DI CIOCCOLATO IN GHANA

DOPO L'ACADEMY UN NUOVO PROGETTO CHE COINVOLGE ANCHE LA FACOLTÀ DI AGRARIA NEL PAESE AFRICANO

Il Presidente di Confindustria Alto Adriatico, **Michelangelo Agrusti**, ha annunciato la prossima creazione di una fabbrica di cioccolato in Ghana, lo stesso stato in cui, ad aprile scorso, alla presenza del Presidente della Repubblica, **Sergio Mattarella**, era stata inaugurata l'Academy di CAA per la formazione dei lavoratori che già da qualche settimana sono attivi in Italia in alcune aziende, tra cui Fincantieri. Agrusti ha sottolineato come il Ghana, insieme alla Costa d'Avorio, produca circa il 70% del cacao mondiale, un dato che evidenzia l'enorme potenziale non sfruttato di questa risorsa. «Siamo andati in Africa e, nell'ambito delle attività legate al Piano Mattei, abbiamo deciso di investire in un'iniziativa industriale concreta: una fabbrica che ambisce a produrre il cioccolato migliore del mondo, un autentico progetto industriale», ha dichiarato. L'iniziativa coinvolge diverse eccellenze italiane: «Grazie alla collaborazione con un imprenditore toscano, leader nella produzione di cioccolato di alta qualità e con la facoltà di Agraria dell'Università di Udine, stiamo sviluppando un piano per introdurre nuove tipologie di cacao attraverso la piantumazione di piante innovative. Inoltre, il supporto logistico sarà garantito da un cittadino italo-ghanese, già attivo nel settore del legname, che metterà a disposizione le infrastrutture necessarie». Agrusti ha anche sottolineato l'importanza di questa

iniziativa nell'ambito del rilancio delle relazioni con l'Europa: «L'Africa non è solo il nostro dirimpettaio, ma rappresenta un partner strategico per il futuro. I cinesi lo hanno capito da tempo, investendoci massicciamente. L'Europa, invece, deve smettere di ignorare quest'opportunità e tornare a considerarla come un tassello fondamentale, economico e politico». La fabbrica di cioccolato, operativa entro tre anni, non sarà solo un simbolo di innovazione e qualità, ma anche un modello di sviluppo sostenibile e inclusivo. «I salesiani, che possiedono ettari di terreni nella zona del cacao, saranno coinvolti nel progetto per garantire la piantumazione delle nuove piante. Questo permetterà di creare una filiera produttiva completa, dall'agricoltura alla trasformazione industriale, con un impatto positivo sull'economia locale», ha concluso Agrusti.



Il presidente di Confindustria Alto Adriatico, Michelangelo Agrusti

SUL PODIO DEL CAMPIONATO ITALIANO DEI SALAMI

# NORCINERIA DI ALTA QUALITÀ

UNA TRADIZIONE CHE RISALE A TRECENTO ANNI FA QUELLA DEL SALUMIFICIO MOLINARI DI ZUGLIO. A DARE UN SAPORE UNICO AI SALUMI L'AFFUMICATURA NATURALE AL FAGGIO E L'AGGIUNTA DI ERBE AROMATICHE

» LISA ZANCANER

L'antica arte della norcineria nostrana, ma di elevata qualità. Sono questi gli ingredienti che rendono il salumificio Molinari di Zuglio unico nel suo genere, in tutta Italia, tanto da farlo salire sul podio al campionato italiano del salame. Quella della famiglia Molinari è una storia che parte da lontano: «Mio nonno aveva aperto la prima macelleria con trasformazione nel 1952 – spiega **Alan Gortani**, titolare dell'attività – veniamo da una famiglia di agricoltori, dove si macellavano suini già nel '700, una storia di cui conserviamo dei diari. Poi, nel corso degli anni, la famiglia ha ridotto l'attività agricola per dedicarsi alla lavorazione della carne suina. Da lì ha preso piede il salumificio di Zuglio e un secondo punto vendita a Tolmezzo, aperto da 15 anni» prosegue Gortani che precisa come la distribuzione al dettaglio sia presente nei due punti vendita, ma il salumificio vende i suoi prodotti all'ingrosso in tutta Italia e vanta anche clienti stranieri, dal Regno Unito alla Francia, dal Lussemburgo alla Croazia. Il successo è racchiuso nell'elevata qualità del prodotto: «Tutto nasce dalla volontà di non utilizzare la



Il titolare del salumificio Molinari, Alan Gortani

chimica, mantenendo il gusto della tradizione senza snaturare il prodotto, quindi lavoriamo una materia prima di alta qualità e lo facciamo in giornata». Velocità, quindi, estrema pulizia e grande artigianalità rendono i prodotti del salumificio decisamente unici. A Zuglio si lavorano 12 maiali per macellazione, iniziando alle 4 del mattino perché la tempistica diventa fondamentale per ottenere questi

salumi, le cui carni provengono da un allevamento di Buja, nonché da un piccolo allevamento proprio dove i maiali vivono in stato semi brado ed è da questi ultimi che si ottengono i prodotti di nicchia. Un'affumicatura naturale al faggio e l'aggiunta di erbe aromatiche conferiscono ai prodotti del salumificio un sapore unico. «C'è molto lavoro dietro a questi prodotti – spiega Gortani – ma i risultati si vedono, anche con questo premio. Personalmente guardavo alle eccellenze italiane con ammirazione e riuscire a superarle è motivo di grande soddisfazione». La selezione del campionato è rigorosa, richiede determinati requisiti dei partecipanti e precise caratteristiche del prodotto: «Questo premio rende merito agli sforzi fatti e ci dice che siamo sulla strada giusta per inseguire la qualità». Il prodotto di punta è naturalmente il salame, ma sono apprezzati anche lo speck e il prosciutto cotto che viene messo in fusione in una tisana. Il futuro rimane la ricerca della qualità, senza puntare a ingrandirsi: «Per avere questo tipo di prodotto dobbiamo fare la macellazione in giornata che è molto impegnativa, quindi rimaniamo sui nostri volumi di produzione, con i clienti che riconoscono la bontà dei nostri prodotti».



La Latteria Sociale Turnaria di Trivignano Udinese (aderente a Confcooperative Alpe Adria) è nata nel febbraio del 1924. Motivo di festa, dunque, per celebrarne il centenario di attività; un traguardo raggiunto da poche imprese regionali e pochissime Latterie Turnarie: erano oltre 650 operative negli anni '60 del secolo scorso, ne sono rimaste nove.

Così, il presidente Stefano Azzano e il segretario **Daniele Vicario**, per l'anniversario, hanno organizzato una serie di eventi con incontri, convegni, un video celebrativo e la presentazione del libro: "Cento non sono pochi", curato dal divulgatore **Enos Costantini**.

ANCHE PROGETTI DIDATTICI CON L'ISIS DI CIVIDALE E L'IPA DI POZZUOLO

## UN SECOLO DI LATTERIA SOCIALE DI TRIVIGNANO

UNA SERIE DI EVENTI, INCONTRI, CONVEGNI PER FESTEGGIARE UN TRAGUARDO CHE POCHE REALTÀ DEL SETTORE POSSONO VANTARE IN REGIONE

«Con 67.000 soci e 250-300 mila persone coinvolte – ha detto il professore – le nostre Latterie hanno rappresentato un'esperienza unica in Europa, una rivoluzione, partita nel 1880 a Collina di Forni Avoltri e animata da maestri, possidenti illuminati, parroci (Don Antonio Clabassi a Trivignano Udinese) che hanno segnato non solo l'economia della regione per oltre 100 anni, ma anche la partecipazione democratica dal basso, l'innovazione produttiva, sanitaria, alimentare e agronomica».

Pure **Daniele Castagnaviz**, presidente di Confcooperative Fvg, ha sottolineato l'aspetto di "impresa sociale" delle Latterie e il grande ruolo svolto dalle stesse nella gestione del territorio attraverso la cura dei campi e dei prati. L'assessore regionale alle Risorse agroalimentari, **Stefano Zannier**, intervenuto alla celebrazione, ha sottolineato l'importanza della diversità produttiva per tutelare il

nostro patrimonio agroalimentare. I soci conferitori della Latteria, attualmente, sono 6 e il latte conferito, nel 2023, è stato di circa 10mila quintali, mungendo oltre 250 vacche Pezzate Rosse Italiane. Il 90% del latte lavorato (con lattoinnesto autoctono) è destinato a formaggio Latteria per un totale di oltre 14mila forme all'anno (a latte crudo). Il restante 10% si trasforma in mozzarella, stracchino, caciotta, yogurt e panna cotta. La Latteria non ha mai interrotto la propria attività salvo, per un paio d'anni, durante il secondo conflitto mondiale, riprendendo immediatamente l'operatività nel 1946. Tutte le trasformazioni avvengono nei locali di proprietà, dove lavorano un casaro, un aiuto casaro a tempo pieno e una addetta part-time al confezionamento dei prodotti freschi e alla vendita al banco. La Latteria conduce anche progetti didattici in collaborazione con l'Isis di Cividale e con l'Ipa di Pozzuolo.

LA CUCINA RISPETTA LA TRADIZIONE GIAPPONESE

## CIBI E BEVANDE DALL'ESTREMO ORIENTE

SAMURAI RAMEN E MIYUKI BUBBLE TEA SONO DUE LOCALI A UDINE CHE SI STANNO AFFERMANDO A UDINE TRA LA GIOVANE CLIENTELA

Un pezzo di Giappone a Udine: potremmo definire così Samurai Ramen, ristorante giapponese gestito da **Simona Zheng** in via Vittorio Veneto 28/A. L'idea è nata dagli stretti contatti di Simona con il Giappone, dove si reca ogni anno e dove ha diversi amici: «Volevo portare in Friuli qualcosa di davvero giapponese; e così, tre anni e mezzo fa, ho aperto il Samurai Ramen, ispirandomi appunto a uno dei tipici piatti giapponesi, il ramen». Il



punto di partenza sono le materie prime: «Faccio arrivare il ramen direttamente dal Giappone, e la differenza si sente – afferma la titolare –; così come fa la differenza preparare il brodo nella maniera tradizionale giapponese, facendo bollire ossa di maiale per 8-10 ore. E lo prepariamo fresco ogni giorno». Per quanto il cuore dell'offerta culinaria sia il ramen, in una decina di preparazioni diverse, il ristorante offre anche altri piatti tipici del Sol Levante, dal riso agli antipasti. Simona afferma che l'accoglienza in questi tre

anni e mezzo è stata buona, e che la clientela ha mostrato di apprezzare la genuinità del prodotto. Il Ramen però non è stata la prima attività commerciale di Simona: meno di un anno prima aveva infatti aperto, in via Bartolini 6 sempre a Udine, il Miyuki Bubble Tea. Parliamo anche in questo caso di una bevanda originaria dell'estremo oriente, e realizzata con diverse tipologie di tè, latte, aromatizzazioni in forma di frutta, polvere o sciroppo, e perle di

tapioca; e che da qualche anno si sta diffondendo anche in Italia, in particolare tra i giovani. «La scelta è caduta sul nome Miyuki, che in giapponese significa fiocco di neve, per indicare qualcosa di semplice e salutare – spiega Simona –: dato che i nostri clienti sono perlopiù ragazzi molto giovani ci teniamo ancora di più al fatto di realizzare un prodotto sano, utilizzando in questo caso esclusivamente materie prime italiane, 100% naturali e di alta qualità. Certo questo ha un impatto sul costo, ma cerchiamo



comunque di mantenerlo contenuto appunto perché parliamo di ragazzi». Il menù è assai vasto: oltre alla cinquantina di tipologie di tè alla carta, con e senza latte, è possibile anche creare da sé la propria bevanda scegliendo tra gli ingredienti a disposizione. Non mancano nemmeno le bevande stagionali, come quelle alla cioccolata calda, né qualche sfizio culinario come i waffles. Simona afferma di non avere particolari progetti per il futuro se non quello di continuare a lavorare in questo modo: «Oggi è facile trovare tanti ristoranti di ogni genere – osserva –, ma la cosa difficile è rimanere sempre sé stessi facendo le cose bene, con cura, e usando prodotti salutari. Per ora il mio obiettivo è sempre stato e rimane questo». Info sulle rispettive pagine Facebook, al +39 389 5724381 (Samurai Ramen) e a miyukiudine@gmail.com

Chiara Andreola

IL NUOVO VIDEOGIOCO DIDATTICO

# NEL NEOLITICO CON LA REALTÀ VIRTUALE

SUCCESSO PER "CAFFÈ CON LITHOBIT": ALTREFORME PORTA I VISITATORI DEL MUSEO FRIULANO DI STORIA NATURALE NELL'EPOCA PREISTORICA

Grande partecipazione lo scorso sabato 7 dicembre al Museo Friulano di Storia Naturale per la presentazione di Lithobit – Realtà immersiva al Museo, il nuovo videogioco didattico ideato dalla cooperativa udinese Altreforme. Durante l'evento, i visitatori hanno avuto l'occasione di sperimentare in prima persona questa esperienza immersiva, che unisce innovazione tecnologica e valorizzazione del patrimonio storico-culturale, rendendo accessibili le collezioni museali in un modo del tutto nuovo.

A guidare lo sviluppo di Lithobit è stata Altreforme, cooperativa udinese attiva dal 2002 nel campo dell'arte contemporanea e dell'innovazione culturale. Grazie alla realtà virtuale, il videogioco consente di immergersi in un villaggio neolitico, ambientato sulle sponde del lago di Ragogna, dove nel Neolitico erano presenti insediamenti umani. I reperti digitalizzati, utilizzati nel gioco, provengono proprio dal Museo Friulano di Storia Naturale di Udine. Trincardi, produttore di Altreforme, ha sottolineato il valore educativo e culturale di questa iniziativa:



arricchendo le esperienze museali con una nuova dimensione interattiva. Abbiamo fatto diversi test, anche con i ragazzi e ragazze di una classe prima del Marinelli, e notato con piacere come il nostro prototipo raccolga l'entusiasmo di tutti, comprese le nuove generazioni.»

Durante l'evento, anche la direttrice del Museo, **Paola Visentini**, ha espresso soddisfazione per il progetto, che valorizza l'immenso patrimonio preistorico della struttura.

«Questa è un'occasione per far conoscere il nostro patrimonio, in questo caso quello preistorico. Abbiamo un materiale ricchissimo: 250 mila reperti solo per quanto riguarda la preistoria, con una particolare presenza di reperti riferibili al Neolitico antico, proprio l'oggetto di questo videogioco. Lithobit, che rimarrà a disposizione per i nostri visitatori, mette insieme i dati che riguardano le comunità neolitiche con il materiale che è stato ritrovato nel corso di scavi stratigrafici qui in Friuli.»

Il progetto, co-finanziato dall'Unione Europea nell'ambito del Programma Regionale Fondo Europeo di Sviluppo Regionale 2021-2027, ha dimostrato di essere un potente strumento educativo e di intrattenimento, capace di coinvolgere generazioni diverse.



«Penso che il videogioco sia una forma efficace di intrattenimento educativo perché incoraggia gli utenti a essere parte attiva dell'azione. Con Lithobit, una volta indossato il visore VR, ci si muove in un villaggio neolitico, esplorando oggetti riprodotti fedelmente dai reperti del Museo Friulano di Storia Naturale. Questo prototipo può essere adattato a diverse epoche e contesti, consentendo di riprodurre fedelmente qualsiasi ambiente e

ARTESEGNO

## GALLERIA D'ARTE E CASA D'ASTE



*I soci di Artesegno*

Offrire consulenze artistiche di qualità e informazione culturale, mettendo al centro l'attenzione al cliente. Con questo spirito, la Galleria e Casa d'aste Artesegno si è conquistata un ruolo di primissimo piano nel panorama artistico.

Artesegno, nata nel 1998 come Galleria e dal 2008 diventando anche Casa d'Aste, ha sede presso Palazzo Scaini di Udine, in via Gervasutta 29 ([www.artesegno.com](http://www.artesegno.com)).

Questo percorso ventennale è stato portato avanti da un team affiatato di soci: **Domenico De Stefano** (che cura i contatti con i collezionisti), **Giuseppe De Stefano** (che si occupa della comunicazione), **Anna Sanna** (referente per l'amministrazione) e, fino allo scorso agosto, da **Roberto Rizzi**.

«Quest'anno – ha ricordato Anna – è mancato prematuramente Roberto Rizzi, che ha rappresentato una figura importantissima per la nostra Galleria e per tutti noi».

Dagli anni Novanta, la Galleria è stata inserita nel circuito delle realtà nazionali più significative rivolte all'arte moderna e contemporanea. L'attività è molto radicata sul territorio vantando collaborazioni, attraverso l'organizzazione di eventi artistici, con numerosi istituti pubblici e musei, come per esempio, i Musei Civici di Vicenza, Galleria d'Arte Moderna di Udine, Comune di Tolmezzo, Comune di Moggio Udinese, Comune di Palmanova.

«La nostra realtà – evidenzia Anna – si dedica all'informazione culturale e artistica, con l'obiettivo di dare supporto e assistenza sia ai collezionisti privati che ai soggetti pubblici del territorio».

La Galleria si è rivolta ad artisti riconosciuti sul territorio nazionale, affiancando nomi della nostra Regione per promuoverli in circuiti nazionali e internazionali.

A livello internazionale citiamo l'arte giapponese Gutai.

«Dal 2003 siamo stati una delle prime realtà al mondo a rivolgerci all'Arte del Movimento Gutai - ha evidenziato Anna - con le mostre dedicate a Shozo Shimamoto e a Yasuo Sumi. Ciò che abbiamo sempre perseguito è stato quello di fornire delle informazioni e degli strumenti per offrire al pubblico la più competente consulenza sulla ricerca e sui fermenti artistici riconosciuti dalla critica militante e dalle istituzioni a livello nazionale e internazionale. In molti hanno scelto in questo ventennio la nostra consulenza e c'è chi ha tratto un corposo ritorno economico soprattutto attraverso l'acquisto di capolavori del Gutai rivalutatisi negli anni».

A livello locale, negli ultimi tempi, c'è stata una significativa riscoperta dei Maestri friulani e proprio all'ultima asta è stato registrato un notevole interesse per artisti come Pellis, Anzil e Zigaina. Artesegno ha ricevuto anche dalla Camera di Commercio di Udine e Pordenone l'Attestato di Benemerita del Lavoro con medaglia d'oro quale azienda che si è affermata per qualità dei prodotti e dinamismo imprenditoriale nell'ambito della 65° Premiazione del Lavoro e Progresso Economico Cciaa Ud-Pn.

Mara Bon

MOLTE LE CERTIFICAZIONI OTTENUTE E TANTI GLI OBIETTIVI

## IL PRIMO BILANCIO DI SOSTENIBILITÀ DELLA SOCIETÀ LIGNANO PINETA

IL PRESIDENTE, GIORGIO ARDITO: "L'AZIENDA DA TEMPO ADOTTA PRATICHE PER MITIGARE L'IMPATTO AMBIENTALE CON UN UTILIZZO RESPONSABILE DELL'ACQUA E DI ENERGIA PRODOTTA AL 100% DA FONTI RINNOVABILI"

Installazione di nuovi pannelli fotovoltaici, condivisione con la CER di Lignano dell'energia prodotta in surplus, accesso agevolato alla CER per i collaboratori e i proprietari di seconde case, valorizzazione del territorio con il sostegno e la promozione di manifestazioni ed eventi, piantumazione di nuove essenze e gestione consapevole del verde, ripascimento della spiaggia, realizzazione di nuove quattordici docce a risparmio idrico per i sette recapiti spiaggia dello stabilimento balneare e rivisitazione degli orari di lavoro per favorire un fine settimana che inizi il venerdì pomeriggio, sono solo alcuni degli obiettivi a breve termine contenuti nel primo Bilancio di Sostenibilità della società Lignano Pineta.

La società, nata a Lignano Pineta oltre 70 anni fa, opera nei settori turistico, nautico e ricettivo. Il primo Bilancio di Sostenibilità è stato redatto con la collaborazione dei dipendenti e la consulenza del dottor Alessandro Braida.

«Siamo davvero orgogliosi di aver intrapreso questo percorso per integrare sempre di più la sostenibilità nella governance dell'azienda e avere una strategia che garantisca l'attuazione dei principi ESG – commenta il presidente **Giorgio Ardito** -. La società Lignano Pineta da tempo adotta pratiche e iniziative finalizzate a mitigare l'impatto ambientale con un utilizzo responsabile dell'acqua, di energia prodotta al 100% da fonti rinnovabili e autoproduzioni con impianti fotovoltaici, riuscendo a migliorare ulteriormente l'efficienza in termini di emissioni di CO<sub>2</sub>. Essere giunti alla prima edizione del Bilancio di Sostenibilità, ci offre l'opportunità di iniziare a misurare, da un anno all'altro, i progressi ottenuti rispetto agli obiettivi prefissati in materia di sviluppo sostenibile ambientale, sociale ed economico. Risultati che riflettono la dedizione dell'azienda ad una crescita sostenibile e responsabile».

Durante la presentazione del documento, il presidente ha comunicato anche le recenti certificazioni ottenute grazie all'impegno e collaborazione di tutti i collaboratori: la GSTC dell'Hotel President, le ISO 9001, 13009 e 14001 per lo stabilimento balneare con i sette recapiti spiaggia, la sede e il magazzino in via degli Artigiani.



COMUNICARE IN TEMPO REALE

## HDDS VISION E IL DIGITAL SIGNAGE

Una forma di comunicazione che migliora la quotidianità in modo chiaro e tempestivo e la capacità di integrare tecnologia e design, accompagnando i clienti in ogni fase del progetto. Il digital signage è il core business di Hdds Vision, azienda che nasce nel 2012, con uffici a Milano e Udine, in via Vittorio Veneto, in cui si trova la sede principale. «Il digital signage consiste nell'utilizzo di schermi digitali per comunicare messaggi informativi o promozionali in tempo reale – spiega **Davide Sfiligoi**, amministratore di Hdds Vision -: è una versione moderna e dinamica della comunicazione visiva, che permette alle aziende di adattarsi rapidamente alle esigenze del mercato», offrendo soluzioni su misura basate su monitor professionali, ledwall, totem interattivi e software per la gestione remota dei contenuti.

### SOLUZIONI SU MISURA BASATE SU MONITOR PROFESSIONALI, LEDWALL, TOTEM INTERATTIVI E SOFTWARE PER LA GESTIONE REMOTA DEI CONTENUTI

«In Friuli Venezia Giulia, essendo da anni specializzati nel settore digital signage, collaboriamo spesso alla preparazione dei progetti con agenzie di comunicazione ed architetti, oltre ai reparti comunicazione e marketing dei clienti finali», aggiunge il direttore commerciale **Stefano Damiani**. Oltre alle vetrine digitali di vari negozi, i più recenti allestimenti si sono concentrati nel Distretto del commercio di Udine.



Davide Sfiligoi e Stefano Damiani

«Ci siamo occupati di progetti distintivi come l'allestimento multimediale della "Vetrina dell'ingegno" di Confindustria Udine, l'allestimento di totem informativi rivolti a cittadini e turisti in vari Comuni della regione – spiega sempre Damiani -, e collaboriamo con varie aziende del settore industriale per la creazione di bacheche digitali che permettono di visualizzare i dati di produzione e comunicazioni delle risorse umane». A livello nazionale, da anni l'azienda collabora con Sky, così come sono state ideate e create installazioni per noti marchi di moda, «per cui seguiamo anche tutti i negozi all'estero, siamo presenti con monitor e ledwall nelle principali stazioni e aeroporti con la più importante catena di cambiavalute, nonché seguiamo varie catene di ristorazione con la fornitura dei menù digitali».

### OLTRE ALLE VETRINE DIGITALI DI VARI NEGOZI, I PIÙ RECENTI ALLESTIMENTI SI SONO CONCENTRATI NEL DISTRETTO DEL COMMERCIO DI UDINE

Un mondo, quello digitale, al quale non possiamo più rinunciare: «Il digital signage migliora la quotidianità con informazioni chiare e tempestive – conclude Davide Sfiligoi -, ad esempio negli aeroporti o nelle stazioni. Che cosa ci possiamo aspettare dal futuro? – aggiunge - L'integrazione con intelligenza artificiale e lo sviluppo tecnologico attraverso lo IoT, Internet of things, renderà queste soluzioni più interattive e adattabili, contribuendo allo sviluppo di smart cities più efficienti e inclusive».

Giulia Zanella

LO SHOWROOM È PRESENTE A BUJA

## PORTE E FINESTRE MADE IN ITALY

DENIS SERRAMENTI OFFRE CONSULENZA, VENDITA E POSE IN OPERA DEI MATERIALI: DAL PVC, ALL'ALLUMINIO AL LEGNO. AFFIDABILITÀ E QUALITÀ AL SERVIZIO DELLA CLIENTELA

### » ANTONELLA LANFRIT

Che si tratti di una costruzione nuova o di una in fase di ristrutturazione, la scelta dei serramenti interni ed esterni per una casa, un'azienda o un centro commerciale è sempre un momento importante: quale materiale scegliere, quale colore, come assicurarsi una fattura e una posa di qualità, a chi rivolgersi per avere poi nel tempo un servizio post vendita certo e a distanza di vicinato sono alcuni degli interrogativi che sorgono a ogni soggetto coinvolto nel processo, dal proprietario al professionista che cura la costruzione o la ristrutturazione dell'immobile.



È a tutte queste domande e ad altre ancora che ha pensato di dare risposta la Denis Serramenti di Buja, realtà fondata oltre vent'anni fa da **Erion Prifti** che, da esperto posatore, ha costruito

negli anni una solida immagine dell'azienda, ampliata nell'ultimo quinquennio sul fronte commerciale con l'importante apporto di **Massimo De Monte**.

Oggi, dunque, Denis Serramenti si occupa di tutto l'iter legato agli infissi: studio sul progetto nel caso di nuovo edificio o sopralluogo nel caso di ristrutturazione per l'acquisizione di tutte le misure; proposta all'interlocutore di tutte le opzioni possibili tra serramenti e portoncini o portoni in alluminio, alluminio-legno, legno, pvc. Quindi, si procede all'ordine del materiale e poi l'azienda occupa diret-

tamente, con la propria squadra interna, della posa dei serramenti. Particolarmente curato è anche il post-vendita, per ogni necessità si dovesse presentare. Per poter dare ai propri clienti una visione realistica del lavoro finale, l'azienda ha allestito a Buja anche un ricco showroom, dove è possibile prendere in considerazione da vicino tutte le proposte. «Abbiamo puntato sulla qualità del made in Italy e sulla qualità del servizio al cliente, che è al centro di ogni nostro progetto – sottolinea Prifti -, una scelta che ci sta dando ragione. Infatti, pur in un settore in cui non manca la concorrenza, stiamo mantenendo le quote di mercato e un target che cerca la cura, l'affidabilità e la qualità della relazione con l'azienda e del prodotto». Il raggio d'azione dell'azienda comprende tutta la provincia di Udine e quella di Pordenone.

In questo momento storico le scelte per i serramenti variano «dal Pvc per le ristrutturazioni all'alluminio per gli edifici nuovi, quest'ultimo materiale prediletto dai progettisti per la sua consistenza e per gli infiniti colori in cui può essere declinato – aggiorna l'imprenditore -. Il legno resiste soprattutto nelle zone montane o nei centri cittadini, per ottemperare ai vincoli esistenti in questi contesti».

Denis Serramenti è, dunque, un'azienda che funziona ma che, come molte altre in questo periodo, è alle prese con la difficoltà a reperire il personale necessario. «Non si trovano posatori – conferma Prifti -. Da tempo siamo alla ricerca, perché ne abbiamo necessità. La formazione è garantita in azienda, ed è per altro continua per seguire l'evoluzione dei diversi materiali e della loro messa in posa. Restano requisiti fondamentali la volontà di imparare e la passione per il proprio lavoro», conclude.



Massimo De Monte e Erion Prifti

I DATI DELLA COMMISSIONE REGIONALE DIRIGENTI CONFCOOPERATIVE

## SEMPRE PIÙ ROSA IL MONDO DELLE COOP IN FVG

LE DONNE OPERANO SOPRATTUTTO NEI SETTORI SOCIALE, TURISMO E CULTURA. LE DIFFERENZE DI GENERE RIMANGONO COMUNQUE AMPIE

Sono sempre di più le donne nel mondo del lavoro e sempre di più quelle che ricoprono incarichi di responsabilità: nel comparto cooperativo, sono passate dal 52% del totale degli addetti (nel 2016) al 59% di oggi, secondo uno studio effettuato da Concooperative Fvg tra le 508 cooperative associate. Nello stesso periodo, la percentuale di donne lavoratrici nel complesso delle imprese di ogni tipo, è passata dal 37% al 42%. Sono donne il 28% dei presidenti di cooperative (erano il 24%) e il 30% dei componenti dei CdA.

Sono i dati presentati in occasione dell'insediamento della rinnovata Commissione regionale Dirigenti cooperative di Concooperative: «Il ruolo delle donne nel mondo del lavoro sta crescendo e ci sta finalmente avvicinando ai Paesi più avanzati. Nel mondo cooperativo la



Mirella Berdini, presidente della Commissione Dirigenti cooperative

### NEL COMPARTO SI È PASSATI DAL 52% DEL TOTALE DEGLI ADDETTI (NEL 2016) AL 59% DI OGGI. LA DIFFERENZA DI RETRIBUZIONE TRA UOMINI E DONNE SI ATTESTA SUI 14 EURO LORDI AL GIORNO MEDIAMENTE

presenza femminile è particolarmente importante in settori come la cooperazione sociale, il turismo e la cultura. C'è ancora tanto lavoro da fare però per una vera parità nell'accesso alle posizio-

ni di vertice, a causa dei tanti ostacoli che le donne incontrano sul fronte della conciliazione lavoro-famiglia anche se, finalmente, molte imprese adottano pratiche che promuovono le politiche e i servizi di conciliazione», commenta **Mirella Berdini**, cooperatrice sociale della storica Cooperativa di Consumo di Premariacco, riconfermata alla guida della Commissione Dirigenti cooperative.

Le differenze di genere, tuttavia, rimangono ancora ampie: secondo un'analisi condotta dalla stessa Concooperative su base nazionale, il 68% delle addette delle imprese cooperative ricorre al part-time, contro il 30% dei colleghi maschi, e il gender pay gap, cioè la differenza di retribuzione tra uomini e donne impiegati nelle cooperative in Friuli VG, si attesta ancora sui 14 euro lordi al giorno mediamente. «I passi avanti degli ultimi anni –

aggiunge Berdini - sono anche merito dell'opera di sensibilizzazione che come Concooperative facciamo per diffondere buone prassi aziendali e specifici progetti che, da un lato agiscono sulle donne per prepararle ad assumere ruoli di responsabilità, dall'altro diffondono cambiamenti organizzativi nelle imprese».

E a margine dell'insediamento della nuova Commissione Dirigenti, Concooperative Fvg ha svolto la seconda tappa del tour di iniziative, avviato quest'anno, sulla medicina di genere. Iniziativa realizzata in collaborazione con Cooperazione Salute, la mutua sanitaria cui aderiscono 5.880 lavoratrici e lavoratori delle imprese cooperative del Fvg. Partner dell'iniziativa sono, inoltre, la mutua sanitaria Credima 360, Banca 360 Fvg e Concooperative Alpe Adria.

LEADER NEL SETTORE SPETTACOLO

# ESIBIRSI SUPERA QUOTA 10 MILA SOCI

Nata dall'intuito di due amici come piccola realtà di un paese nella periferia del Nordest fino a diventare, senza lasciare il territorio in cui ha iniziato, la più grande cooperativa d'Italia tra quelle attive nel settore dello spettacolo. Ne ha fatta di strada la Cooperativa Esibirsi, realtà fondata nel 2002 a Morsano al Tagliamento, che ha appena tagliato il traguardo dei 10 mila 300 soci attivi, con un fatturato di 18 milioni di euro nel 2023 (e previsto in crescita quest'anno). Trasversale la composizione della compagine societaria, dal musicista impegnato in eventi locali ai turnisti che suonano nei tour con grandi star italiane (e già alcune di esse, grazie a questo, sono entrate a far parte del sodalizio friulano). Solo per fare alcuni nomi: Paola & Chiara, Jalissee, Margherita Vicario, Albert Marzinotto,

sviluppo - sottolinea **Fabio Dubolino** presidente di Confcooperative Pordenone di cui la cooperativa fa parte - conferma come la cooperativa Esibirsi sia votata all'innovazione con passione e professionalità».

**LA SOLUZIONE ANTI BUROCRAZIA** - Esibirsi è partita dal seguire i piccoli eventi locali per Comuni e Pro Loco. «Ed è stato lì - aggiungono - che ci siamo accorti di quanto gli artisti avessero bisogno di un supporto nella gestione di tutti gli aspetti burocratici connessi alle proprie esibizioni. Un esempio è il portale digitale attraverso il quale gli artisti soci hanno a disposizione i servizi della cooperativa e la completa visione della loro situazione amministrativo/contabile 24 ore su 24 e 7 giorni su 7 con una significativa semplificazione dei passaggi necessari ad assolvere ad alcune pratiche specifiche burocratiche. Se a un'artista con una propria partita Iva o società normalmente occorrono 26 click per concludere la pratica di agibilità Inps (appunto una delle pratiche di cui necessitano per potersi esibire in regola, ndr), per i nostri soci grazie al portale della cooperativa di click ne bastano 7».

#### DATI ECONOMICI IN CRESCITA

- Il 2024 ha visto un aumento significativo di adesioni: ben 3 mila in soli 10 mesi. L'essere ubicati in una zona periferica per lo show business non è stato un fattore negativo. «Anzi - sottolineano Bot, Biasin e Buggio - agli inizi ci ha permesso di muoverci con minore concorrenza nei nostri confronti e di crescere con i giusti passi. Il fatturato è continuato a crescere e ora prevediamo di chiudere il 2024 superando i 20 milioni di euro».

**PROGETTI FUTURI** - Sulla scena musicale italiana ogni anno la cooperativa è presente nel programma collaterale di eventi del Festival di Sanremo nonché negli altri grandi appuntamenti nazionali come la recente Milano Music week, durante la quale la Cooperativa ha attivato un ufficio temporaneo a Milano e ha organizzato 4 panel formativi rivolti agli artisti inseriti nel programma principale e segnati tra quelli "imperdibili" della manifestazione.



Da sinistra, Giuliano Biasin (vicepresidente), Lucio Bot (Presidente) e Luigi Buggio (membro del cda)

Olly, Andy dei Bluvertigo, Cricca, Wax, gli Stunt Pilots, Andrea Laszlo De Simone, Dj Tatanka e molti altri. Era socio pure Luis Bacalov, pianista e compositore premio Oscar per la colonna sonora del film "Il Postino", scomparso nel 2017. Per i soci servizi online e in presenza che diminuiscono il carico di adempimenti burocratici. «Tutti i nostri soci - spiegano i fondatori, il presidente **Lucio Bot** e il vicepresidente **Giuliano Biasin**, ora coadiuvati da **Luigi Buggio** membro del cda - hanno la stessa disponibilità di servizi indipendentemente dal loro livello di notorietà o posizionamento di mercato, sia di chi si esibisce in una serata karaoke sia di chi è impegnato in tour mondiali». «Questo progetto in fase di

IL CONSULENTE VIRTUALE DI CREEA

# AI-GENIO, LO STRUMENTO PER TURISMO E CULTURA

Creaa, impresa culturale e creativa fondata a Udine e con un'esperienza consolidata nella consulenza per PMI e progetti culturali, lancia il suo nuovo prodotto: AI Genio, un agente virtuale avanzato progettato per offrire consulenza di marketing a supporto del settore culturale e turistico in Friuli Venezia Giulia. Creaa ha sviluppato il progetto come beneficiaria di un co-finanziamento nell'ambito del Programma Regionale Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (PR FESR) per il periodo 2021-2027.

«Attraverso AI Genio - afferma la cofondatrice di Creaa **Elena Tammaro** - offriamo un nuovo approccio che ottimizza l'uso della tecnologia a beneficio delle piccole e medie imprese, con risultati immediatamente applicabili».

AI Genio è un chatbot di consulenza che integra l'intelligenza artificiale con l'expertise di Creaa, consentendo alle piccole e medie imprese culturali e creative di usufruire di una prima analisi strategica per la propria comunicazione. Accessibile tramite un link online, questo strumento guida l'utente nella raccolta delle



Elena Tammaro e Federica Manaigo

prima guida strategica su un progetto specifico», spiega **Federica Manaigo**, cofondatrice di Creaa. «A differenza di altri chatbot generici - prosegue - questo strumento offre un report strutturato in modo mirato e su misura, per garantire alle imprese del settore culturale un orientamento strategico concreto e immediato».

Creaa è un'impresa culturale e creativa nata a Udine nel 2013 all'interno dell'incubatore di Friuli Innovazione. L'azienda ha sostenuto oltre 80 realtà diverse, aiutandole a promuoversi in ambiti diversificati che spaziano dal fintech all'economia circola-



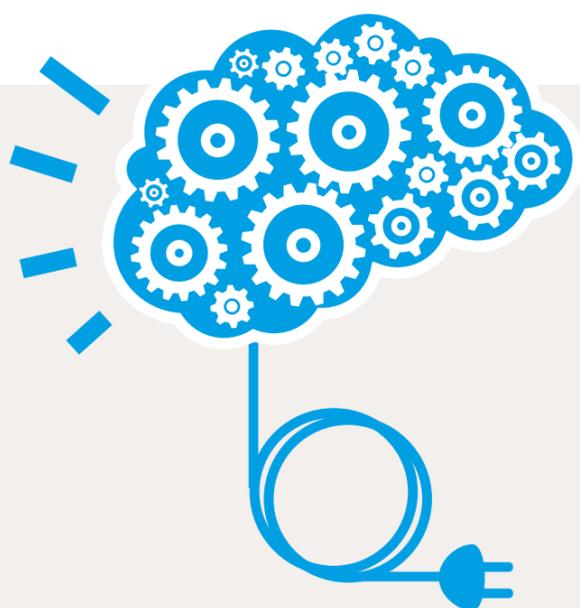
re, dalla blockchain all'edilizia convenzionata, fino a progetti comunitari e transfrontalieri. Creaa è oggi anche al fianco del GECT GO, supportando Gorizia, Nova Gorica e Šempeter-Vrtojba nella preparazione a Capitale Europea della Cultura 2025. Grazie a una profonda conoscenza delle dinamiche del marketing per il settore culturale, Creaa è diventata un punto di riferimento per molte realtà del Friuli Venezia Giulia, con un approccio basato sull'innovazione e sull'efficienza.

«AI Genio è stato pensato per tutte quelle realtà che spesso non hanno risorse dedicate al marketing interno o che necessitano di una

## MARCHI BREVETTI DISEGNI

### DIFENDI L'IDEA, SVILUPPA L'IMPRESA

Consulta gli esperti del Punto Orientamento Proprietà Intellettuale



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

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

**Contattaci e prenota il tuo appuntamento.**

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

**Il servizio è gratuito.**

La Camera di commercio fornisce un primo orientamento sugli strumenti di tutela della proprietà intellettuale.

Un team di professionisti, esperti in proprietà industriale e iscritti all'ordine è a tua disposizione per rispondere a domande su marchi d'impresa, invenzioni industriali, modelli di utilità, disegni

**Regolazione del Mercato**

**Sede di Udine**

tel. 0432 273560

brevetti@pnud.camcom.it

**Sede di Pordenone**

regolazione.mercato@pnud.camcom.it

DONNE IMPRENDITRICI/UDINE

## SENTIRSI IN FAMIGLIA ALL'OSTERIA DEL BORGO

L'Osteria del Borgo non è solo un bel locale immerso nel verde di San Daniele del Friuli verso Majano e Rive D'Arcano, ma è un punto di riferimento e uno storico luogo di ritrovo per tanti.

Anima del locale è **Federica Nonino**, originaria di Udine, che 15 anni fa ha rilevato l'attività della precedente titolare: «è stata una scommessa, quasi un azzardo visto che non avevo esperienza in questo settore, ma sentivo che era la scelta giusta da fare. Ho rinnovato un po' gli interni e gli arredi, ma senza stravolgere il locale: l'osteria, infatti, esiste da quasi 100 anni ed è molto nota e da sempre molto amata, tanti hanno ricordi della loro giovinezza legata a questo luogo.»

Il tempo ha dato ragione alla scommessa di Federica, titolare e chef dell'Osteria che dal 2013 ha una nuova sala ristorante aperta su prenotazione nei weekend e la sera per cene aziendali, feste e cerimonie.

Il locale è aperto tutto il giorno: dalla mattina per il caffè per poi passare all'enoteca che a pranzo offre piatti freddi di formaggi e affettati selezionati da produttori locali, fino alle cene. Il menù è stagionale, con piatti tipici friulani



Federica Nonino

e, caratteristica dell'Osteria, piatti a base di selvaggina. Insieme a Federica ci sono 3 collaboratori a cui si aggiunge altro personale per le cene più numerose.

«Mi occupo di tutto e gestisco anche la cucina: cucinare è una passione che ho sempre avuto fin da giovane, mi piace l'idea di nutrire le persone. Quello che ci contraddistingue e che mi rende più orgogliosa è l'accoglienza, la qualità e l'empatia che mettiamo nel rapporto con i clienti che ormai rappresentano una vera famiglia allargata. La loro soddisfazione e il loro affetto sono le cose che mi ripagano più di tutto: amo stare a contatto con le persone, farle sentire a casa, conoscerle e ascoltare i loro racconti di vita. La squadra dietro al banco e in sala fa la differenza e mi reputo fortunata ad avere con me persone di cui mi fido

e che, salvo poche eccezioni, sono con me da moltissimi anni, quasi dall'inizio. Oltre ai miei tre figli, in questi 15 anni di attività, sono nati otto bambini delle mie dipendenti. L'Osteria del Borgo è anche questo: fare sentire accolti e in famiglia non solo i clienti, ma anche chi ci lavora».

Francesca Gatti

DONNE IMPRENDITRICI/PORDENONE

## SANSON IMPIANTI, COMPETENZA AL SERVIZIO DEL CLIENTE

**Antonella Sanson** gestisce una ditta di impianti idraulici a Pordenone che da sempre porta il suo cognome. Una realtà che esiste da decenni e dove l'imprenditrice è cresciuta, anche a livello umano e lavorativo. La sua storia, di

cui ci racconta, parte da lontano: «La nostra attività inizia nel 1967 con mio papà, poi c'eravamo io e mio fratello, giovanissimi. Nel 2021 siamo rimasti solo noi due, mio padre a 80 anni ha dovuto ovviamente lasciare. La nostra azienda in tutto questo tempo ha avuto un'evoluzione, oltre al ricambio generazionale. Anni fa era più corposa, con più dipendenti. Ultimamente abbiamo dovuto adattare i nostri obiettivi, ad esempio lavorando con il 110% senza essere un'impresa edile. E rinunciando al settore pubblico, sempre più complesso, che richiede dimensioni e competenze, anche normative, sempre maggiori.

**Come è stato per lei lavorare in un ambito non propriamente "femminile"?**

Per me è stato un percorso obbligato ma ben definito. Lavoro comunque sul fronte prettamente amministrativo, ordino materiali, seguo le offerte, mi occupo dei preventivi. In realtà, con una netta divisione delle mansioni in azienda, non ho mai avuto problemi. Mio fratello, ad esempio, si occupa

di tutta la parte tecnica e dei fornitori. Con i clienti il rapporto è sempre stato buono, ho percepito un gran rispetto da parte loro e un riconoscimento del mio ruolo in quello che faccio. Lo stesso avveniva anche quando c'era

mio padre, nonostante la nostra attività sia indubbiamente inserita in un ambiente molto maschile.

**In che zona lavorate di più?**

Soprattutto nel Pordenonese, anche se negli anni passati abbiamo girato molto. In particolare negli ultimi 20 abbiamo collaborato con la base Nato di Aviano, una realtà capace di offrire certezza nei pagamenti e quindi di garantire a un'azienda una buona base economica. Per una vita abbiamo avuto a che fare con le stesse aziende, poi, dal 2008 al 2018, la maggior parte di queste ha chiuso. Anche per questo motivo abbiamo dovuto pensare a un ridimensionamento. Oggi non lavoriamo più con la base Nato e con la cantieristica di dimensioni importanti ma abbiamo consolidato, negli ultimi 6-7 anni, il rapporto con i privati.

**Avete avuto degli stop?**

Non siamo mai stati fermi, al massimo per qualche giorno. Possiamo dire di essere un'azienda solida, che nel tempo ha saputo fare delle scelte e adattare i suoi obiettivi».

Emanuela Masseria



Antonella Sanson

IMPRENDITORE STRANIERO/UDINE

## IL LABORATORIO DEGLI ABITI DA SPOSA

In via Manin 6 a Udine si trova un atelier che trasforma i sogni in realtà: quello di **Olesia Koropatiuk**, esperta creatrice di abiti da sposa e da cerimonia. A un anno e mezzo dall'apertura del suo laboratorio di idee, avvenuta il 4 maggio 2023, Olesia ha già conquistato una clientela affezionata.

«Ogni abito che realizzo è pensato, disegnato e creato su misura per la persona che lo indosserà, dalla scelta dei materiali alla realizzazione finale», spiega Olesia, che si occupa di ogni dettaglio, dal disegno all'esecuzione. Le sue creazioni sono eleganti e raffinate, frutto di un lavoro artigianale che prevede

l'utilizzo di pizzi e stoffe pregiate, che sono frutto di una ricerca che avviene in tutta Italia e a volte anche all'estero.

La progettazione di ogni abito parte dal disegno, che Olesia realizza con cura assoluta, e si sviluppa con la ricerca dei tessuti più adatti, per poi arrivare alla confezione del capo, rigorosamente fatto a mano. «Non voglio che i miei abiti siano semplici vestiti, ma opere d'arte che rimangono nel cuore di chi li indosserà», afferma.



Olesia Koropatiuk

Olesia è originaria di Černivci, elegante città dell'Ucraina. «Sono felice che non sia stata bombardata, ma tutta l'Ucraina sta soffrendo a causa della guerra», racconta l'imprenditrice, che afferma la sua contrarietà a ogni conflitto, "in nome della pace".

Arrivata in Friuli 21 anni fa, Olesia è ormai parte integrante della comunità, anche se conserva un forte legame con la sua terra d'origine. «Voglio che le persone si innamorino dei miei lavori - afferma - e capiscano la differenza tra un pezzo unico e un abito prodotto in serie». Olesia realizza abiti per ogni occasione, dai matrimoni alle cerimonie più eleganti,

con creazioni per bambine, ragazze, donne e anche abiti da cerimonia per maschietti fino ai dieci anni. Con il suo lavoro, sogna di valorizzare l'artigianato friulano e di ampliare la sua attività. Il futuro per lei è fatto di crescita e di sviluppo di un brand "personale", che continui a rappresentare la sua passione per la sartoria su misura.

Per prenotare un appuntamento con Olesia, è possibile chiamare il numero 0432 221163.

Alberto Rochira

IMPRENDITORE STRANIERO/PORDENONE

## INDIAN MASALA, CUCINA AUTENTICA E TIPICA

Spezie e bevande importate direttamente dall'India con tutti i profumi e i sapori di una cucina lontana. Al ristorante Indian Masala di Sacile si può gustare la tipica e originale cucina indiana. A gestirlo è **Nira Afrin Sazia**, trentaseienne di origine bengalese che vive in Italia dal 2010. «Ho aperto questo ristorante nel 2019. Nel 2020 volevo organizzare il primo anniversario, ma è arrivata la pandemia e abbiamo dovuto chiudere, potendo poi riaprire solo per le consegne a domicilio». Una situazione non facile per un'attività inaugurata da poco, ma la precedente esperienza di Nira che aveva un negozio di arredi indiani all'interno della base americana di Aviano, le ha consentito di lavorare molto bene con i piatti da asporto proprio con i clienti americani. «In questo modo non è stato difficilissimo e abbiamo

tenuto duro fino a quando è stato possibile riaprire». Oggi il ristorante Indian Masala conta 4 dipendenti, oltre a Nira che spiega la sua passione per la ristorazione: «Quando sono arrivata in Italia ho lavorato in un ristorante e ho sempre avuto il desiderio di aprirne uno



Nira Afrin Sazia

mio. Ho atteso il momento giusto per trovare il locale che mi piacesse e ad oggi posso dire che lavoriamo bene. La nostra è una cucina autentica e tipica, non adattata ai gusti italiani, tranne per l'uso del peperoncino su cui ci moderiamo. Dopo la pandemia abbiamo ripreso a riempire i 55 coperti del locale e negli ultimi due anni posso dire che il bilancio è positivo. Dopo il Covid abbiamo aumentato anche la parte del take away e non solo tra i clienti americani, ma anche tra quelli italiani». L'imprenditrice bengalese guadagna già avanti, con il sogno di aprire un secondo ristorante, sempre nella zona del pordenonese: «Voglio andare avanti come ho sempre fatto - dice - ho iniziato come cameriera e non intendo fermarmi, ma ho una bambina di tre anni e mio marito, che lavora per l'Unhcr, viaggia molto, per

cui al momento gestire due ristoranti sarebbe difficile». Ma il sogno nel cassetto rimane e Nira conferma che quando la figlia sarà più grande l'intenzione è di inaugurare un secondo locale.

Lisa Zancaner



TANTI INGREDIENTI, MA UNITI CON ARMONIA

# CARMAGNOLA, LA RICERCA DEI SAPORI EQUILIBRATI

IL RISTORANTE DI VIA DEL GELSO A UDINE È GESTITO DA NICOLA MANCARELLI, AFFIANCATO DALLA MOGLIE LAURA LIGUSTRI. I PIATTI SONO DELLA TRADIZIONE ITALIANA «GOURMET, MA SENZA STRAFARE»

» MARCO BALLICO

La passione per la cucina nasce a volte quando hai una formazione totalmente diversa, stai andando in un'altra direzione. Magari in treno, come nel caso di **Nicola Mancarelli**, tarantino, tre anni di Genio Ferrovieri, destinazione Friuli, scalo di Cervignano, ma poi (anche se non è mancata perfino una fase da parrucchiere) la virata verso la ristorazione: prima un'esperienza con lo zio in Valle d'Aosta, quindi, la scelta di aprire da solo, nel 2013, la trattoria Al Chianti, in via Marinelli a Udine, e nel 2021 il coraggioso trasferimento in pieno Covid al ristorante Carmagnola di via del Gelso, con tanto di acquisto dell'immobile.

Ad affiancarlo, la moglie **Laura Ligustri**, di Lignano, ma con origini anche romagnole, architetto di formazione, al lavoro Al Chianti - dove ha conosciuto Nicola dieci anni fa - come cameriera e chef autodidatta ai dolci (dopo aver interrotto un master). Ruolo di chef, ma stavolta a tutto campo, che ha assunto alcuni mesi fa al Carmagnola, proponendo piatti della tradizione italiana, «gourmet, ma senza strafare, il tentativo è di ritornare a sapori

**QUANTO ALLA CANTINA, CARMAGNOLA CONTA 300 ETICHETTE, DI CUI UN TERZO DEL TERRITORIO, IL RESTO DI DIVERSE ALTRE REGIONI, CON ESCURSIONI ANCHE IN FRANCIA E GERMANIA**

buoni, non sofisticati, la parola d'ordine è equilibrio». Il prodotto è tutto: «Seguiamo la stagione, ma non ci fossilizziamo perché, per esempio nel caso dei funghi, la loro presenza varia di mese in mese».

All'interno del menù, un misto di carne e pesce, Laura cita la lingua salmistrata cotta a bassa temperatura, impiattata con il suo fondo su crema di castagne, caco mela e spuma al rafano; tagliolini 30 tuorli, rigorosamente a mano, burro al tartufo e ragù d'anatra; calamarata, pesto al cavolo nero, cozze; linguina, salsa all'aglio nero e caffè, formaggio asino, battuta di manzo, funghi e noci, «tanti ingredienti, ma uniti con grande armonia». Tra i secondi, il tonno rosso e scalogno glassato, «tonno che davvero ci caratterizza: lo compriamo intero e utilizziamo tutte le sue parti».

Chiusura con dolci fatti in casa (citiamo la pannacotta di capra, fichi, cremoso al mou). Quanto alla cantina, Carmagnola conta 300 etichette, di cui un terzo del territorio, il resto di diverse altre regioni, con escursioni, tra l'altro, in Francia, Germania, Austria, Armenia. Per le prenotazioni 0432/1715668, chiusura giovedì a pranzo e domenica tutto il giorno. A disposizione, una trentina di coperti.

A GORICIZZA DI CODROIPO

## MANGJE E TAJJS, IL REGNO DELLA CARNE ALLA BRACE



Lorenzo Tagliarolo

La sala, con sullo sfondo la braceria, mette a disposizione 35 comodi posti a sedere. I menù sfruttano le materie prime stagionali e, dunque, vengono periodicamente modificati e aggiornati, con una costante: la presenza di almeno un piatto di selvaggina. «Siamo soddisfatti di come stanno andando le cose - spiega Lorenzo -. La nostra proposta mi pare ben recepita dai clienti. I piatti maggiormente richiesti? Le costate irlandesi, le tartare di manzo e lo spezzatino di cervo, sicuramente». Probabilmente anche perché la scelta delle carni è altamente professionale, privilegiando quelle che provengono da animali allevati liberi. Ad ogni modo, Lorenzo è pure un cultore degli ortaggi che non mancano mai sulle tavole del "Mangje e tajs".

Il locale (in via Sedegliano 6) è chiuso il lunedì, tutto il giorno, e nelle mattine di martedì, mercoledì e giovedì dove si apre dalle ore 17.00 alle 23.00. Il venerdì, sabato e domenica, l'orario è quello delle 10.00 - 15.00; 17.00 - 23.00 (aperto anche oggi). Per info e prenotazioni: 351 4115159.

Adriano Del Fabro

La carne alla brace è il piatto forte dell'osteria con cucina "Mangje e tajs" di Gorizia di Codroipo. E lo è per una scelta precisa del giovane titolare, **Lorenzo Tagliarolo** che conosce bene la materia prima visto che, in passato, ha lavorato dietro il bancone di una macelleria.

«Questo locale è stato chiuso per un po' di tempo. Io ci ho pensato un po' su, prima di riavviare l'attività, ma poi me ne sono innamorato e, a marzo del 2024, ho riaperto i fuochi».

IL VERDETTO IL 19 GENNAIO

## BONDAI E WILD RACCOON IN LIZZA PER IL BIRRAIO DELL'ANNO

Il Friuli torna, dopo tre anni, a fare doppietta per il prestigioso premio di Birraio dell'Anno, assegnato ogni mese di gennaio da Fermento Birra: per la categoria principale è infatti di nuovo in lizza **Luca Dalla Torre** del birrifico Bondai di Sutrio, mentre nella categoria degli emergenti debutta **Filippo Lozinski** birrifico udinese Wild Raccoon.

Luca Dalla Torre può vantare il fatto di essere stato in corsa ogni anno sin dall'apertura del birrifico, migliorando via via il piazzamento finale dalla 17ma posizione alla 5a. «È scontato dire che l'auspicio è quello di fare ancora di meglio - scherza -, ma già esserci è per me un grande premio. Soprattutto tenendo conto che non è facile, da Sutrio, farsi conoscere nel resto d'Italia».

Wild Raccoon si è invece fatto conoscere al pubblico al Beer Attraction di Rimini a febbraio 2024, imponendosi rapidamente tra le "nuove promesse" del panorama birrario artigianale italiano. Lozinski tiene a precisare che «sono stato nominato io in quanto coordinatore della produzione, ma si tratta di un lavoro di squadra tra me che do impulso all'ideazione della birra, il mio socio **Kasper** che si occupa delle ricette, e **Alberto Badiluzzi** e **Davide Galiussi** che fanno materialmente la birra: per cui di fatto è come se fossimo candidati in quattro». Non resta quindi che attendere il verdetto, previsto per il 19 gennaio a Teatro Cartiere Carrara di Firenze, con diretta Facebook sulla pagina di Birraio dell'Anno.



Luca Dalla Torre (Bondai)



Filip Lozinski (Wild Raccoon)

Chiara Andreola

COLLOQUI, BUSINESS PLAN E CORSI DI FORMAZIONE

# IL SERVIZIO NUOVE IMPRESE

È RAGGIUNGIBILE DAL SITO [WWW.PNUD.CAMCOM.IT](http://WWW.PNUD.CAMCOM.IT) E HA L'OBIETTIVO DI MIGLIORARE L'ORIENTAMENTO E IL SUPPORTO AGLI ASPIRANTI IMPRENDITORI

Aprire un'impresa, adesso, è più semplice. La Camera di Commercio Pordenone-Udine ha infatti attivato l'Sni, il Servizio Nuove Imprese, raggiungibile direttamente nella sezione dedicata del sito [www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it). Mettersi in proprio e accogliere la sfida di diventare imprenditori e imprenditrici è il sogno di tanti, ma molte persone spesso si trovano a rinunciare a causa di incertezze o dubbi su normative, strumenti a disposizione, soluzioni e metodi di gestione legati all'imprenditorialità.

Ad aiutare i futuri imprenditori e imprenditrici a chiarirsi bene le idee e a mettere "i ferri in acqua", ecco dunque che entra in campo lo "Sni", che in Cciaa Pn-Ud ha proprio l'obiettivo di migliorare l'orientamento e il supporto agli aspiranti imprenditori.

Dal sito della Camera di commercio è possibile accedere alla pagina dedicata al servizio e compilare agevolmente il form. Gli operatori risponderanno tramite mail, fornendo indicazioni utili per individuare i requisiti necessari allo svolgimento dell'attività d'impresa e consigliando il corso di formazione gratuito più adatto alle esigenze del futuro imprenditore.

Conoscere e formarsi è fondamentale quando si vuole avviare una nuova azienda: proprio per questo motivo, dall'ufficio vengono proposti seminari di prima sensibilizzazione e orientamento, studiati su misura per offrire linee guida utili a chi vorrebbe diventare imprenditore o imprenditrice. Per chi, invece, ha già le idee chiare,

Sni offre la possibilità di ottenere un colloquio di primo orientamento con un professionista, al fine di ottenere informazioni mirate alla creazione di un proprio business plan. I futuri imprenditori, tramite questo servizio, potranno, quindi, sfruttare una serie molto utile e concreta di opportunità: dall'informazione alla formazione all'assistenza tecnica, sia con attività di gruppo sia personalizzate. In questo modo, potranno acquisire le competenze necessarie per avviare un'impresa con consapevolezza e competenza. Per ulteriori informazioni è possibile scrivere a [nuovaimpresa@pnud.camcom.it](mailto:nuovaimpresa@pnud.camcom.it).



LA NUOVA PIATTAFORMA ONLINE DAL 15 GENNAIO

# IL PORTALE AGEVOLAZIONI

Sarà online dal 15 gennaio il "Portale agevolazioni", nuovo servizio delle Camere di Commercio che permette appunto di scoprire tutte le agevolazioni a disposizione delle imprese, strumento utile sia per chi ha un'idea e vuole tradurla in un progetto d'impresa sia per chi ha già un'attività e cerca nuove opportunità di finanziamento. La piattaforma, creata con il supporto tecnico di Innexa, è un

alleato ideale per trovare le misure più idonee a ciascuna impresa. Accedere è facilissimo: basta andare sul sito [portaleagevolazioni.eu/signin](http://portaleagevolazioni.eu/signin) e compilare un form di richiesta con le informazioni necessarie. Gli operatori dell'Ufficio Servizio Nuove Imprese della Camera di Commercio Pordenone-Udine prenderanno in carico la richiesta ed entro pochi giorni invieranno al richiedente un report che include le agevolazioni e le opportunità di finanziamento attive più adatte al tipo di investimento che è stato indicato. Il report comprenderà misure a livello nazionale, regionale e locale, e includerà tutti i riferimenti per ottenere la documentazione ufficiale. Per chi ha bisogno di ulteriori approfondimenti, si può anche pianificare un incontro individuale con un esperto.

Il servizio è completamente gratuito, personalizzato e completo, in quanto dà sia accesso a informazioni dettagliate sia la possibilità di incontri con esperti. Un'occasione da non perdere, dunque, per avviare al meglio o far crescere la propria impresa. Per informazioni [nuovaimpresa@pnud.camcom.it](mailto:nuovaimpresa@pnud.camcom.it).

CREATO CON IL SUPPORTO DI INNEXA, CONSENTE DI SCOPRIRE LE AGEVOLAZIONI A DISPOSIZIONE DELLE AZIENDE ED È UTILE ANCHE PER CHI CERCA NUOVE OPPORTUNITÀ DI FINANZIAMENTO

SPORTELLO RENTRI

## RIFIUTI, NUOVO FORMAT DAL 13 FEBBRAIO

La Camera di Commercio Pn-Ud invita gli imprenditori a presentarsi quanto prima in sede per vidimare Registri e formulari di carico e scarico rifiuti. Dal prossimo 13 febbraio, infatti, si potranno utilizzare solo nei nuovi format e dunque è importante prendere fin da subito l'appuntamento, tramite [www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it). In previsione del maggiore afflusso di richieste fino a metà febbraio, il Registro Imprese ha anche attivato un ulteriore sportello - lo "Sportello Rentri" -, dedicato già da ora alla sola vidimazione nel nuovo formato. Per ridurre ulteriormente i tempi, gli uffici ricordano che è possibile versare i diritti di segreteria dovuti effettuando il pagamento con pagoPA. Un'ultima annotazione: i nuovi format saranno utilizzabili solo dal 13 febbraio 2025. Da quella data non potranno più essere utilizzati vecchi registri e formulari.

DA OGGI

## TACHIGRAFO, NUOVI OBBLIGHI

Tutti gli operatori che guidano mezzi assoggettati all'uso del tachigrafo (sia analogico sia digitale di ogni generazione) hanno l'obbligo di dimostrare l'attività svolta nei 56 giorni precedenti nell'ambito dei controlli su strada. Tale obbligo, sancito dall'Unione europea, entra in vigore dal 31 dicembre 2024. Pur non sussistendo alcun obbligo normativo di sostituzione, la Camera invita chi è ancora munito di tachigrafo di prima generazione di prendere visione di tutte le scadenze e gli approfondimenti nell'apposita sezione di [www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it).

DAL 20 GENNAIO

## OSPITALITÀ TURISTICA, CORSO ONLINE

La Camera di Commercio Pordenone-Udine, con il suo ufficio Formazione, ha programmato un nuovo corso online, molto operativo e concreto, rivolto agli operatori del settore turismo. Si comincia il 20 gennaio, ma le iscrizioni sono già aperte. Il corso, dal titolo "Competenze pratiche per l'eccellenza nell'ospitalità turistica", sarà diviso in più moduli, aiutando gli operatori del comparto ad acquisire e consolidare competenze, anche in campi come l'approccio digitale e sostenibile. Per chi vuole ulteriori informazioni, tutto è precisato nella sezione dedicata del sito [www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it). Il corso è gratuito e le iscrizioni vanno inviate entro il 16 gennaio.

# FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ



### Formazione lavoro

#### PCTO 2025: MY PERSONAL FINANCE

Il percorso è rivolto agli studenti delle scuole superiori di secondo grado ed affronta alcuni temi base della finanza.

Le tematiche sono molteplici e spaziano dalla comprensione di un sistema finanziario ai concetti fondamentali di diversificazione, al tasso di interesse e inflazione, alla comprensione di alcuni strumenti legati al lavoro (contratto di assunzione, busta paga, dichiarazione dei redditi), ai temi dell'innovazione.

Il progetto prevede 6 incontri a cui si aggiunge un lavoro di gruppo per la realizzazione di un video-pillola di tema finanziario.

L'iniziativa nasce dalla collaborazione con il Dipartimento di Scienze Economiche e Statistiche dell'Università degli Studi di Udine.

#### Calendario degli incontri

- Pordenone: mercoledì 19 e 26 febbraio, mercoledì 12, giovedì 20, mercoledì 26 marzo e mercoledì 16 aprile 2025
- Udine: giovedì 20 e 27 febbraio, giovedì 13, 20, 27 marzo e giovedì 24 aprile 2025

### Corsi finanziati

#### COMPETENZE PRATICHE PER L'ECCELLENZA NELL'OSPITALITÀ TURISTICA

Durata: 72 ore

### ORIENTAMENTO AL LAVORO E ALLE PROFESSIONI

**excelsiorienta**

Esplora il mondo delle professioni e scopri i percorsi di studio più indicati per il tuo futuro professionale grazie a Excelsiorienta di Unioncamere.

#### ORIENTAGAME

OrientaGame è il posto dove inizia il tuo futuro, alla guida del tuo avatar attraverso i tre livelli del quiz interattivo. Che tu stia scegliendo la scuola superiore, l'università o il tuo percorso professionale, il gioco ti aiuterà a capire chi sei, cosa ti piace veramente e cosa potrai diventare. **Scopri le tue passioni e le tue competenze!**



**PORDENONE-UDINE**  
[www.pnud.camcom.it](http://www.pnud.camcom.it)  
PEC: [cciaa@pec.pnud.camcom.it](mailto:cciaa@pec.pnud.camcom.it)

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

**Ci trovi a UDINE**  
TEF S.c.r.l.  
tel. 0432 273212 273214 273218 273278  
[formazione.ud@pnud.camcom.it](mailto:formazione.ud@pnud.camcom.it)

INVESTIMENTO DA 14,5 MILIONI DI EURO

# ITS ALTO ADRIATICO, NUOVA SEDE INNOVATIVA

AL VALLE CENTER DI PORDENONE SARANNO ACCOLTI A GENNAIO  
120 STUDENTI. HI-TECH AL CENTRO DEL PERCORSO EDUCATIVO

Settecentocinquanta metri quadrati di pura innovazione pronti ad accogliere, a gennaio, 120 studenti e altri mille mq al piano superiore già acquisiti: ha questa fisionomia l'ultima tappa di un percorso che la Fondazione ITS Academy Alto Adriatico presieduta a **Michelangelo Agrusti** ha svelato e raccontato al vernissage della sede dei locali ITS al Valle Center. Nuove aule e spazi moderni attrezzati con lo stato dell'arte tecnologico che si innestano in un intero ecosistema formativo progettato per avvicinare gli studenti alle realtà più avanzate del mondo del lavoro, mettendo l'hi-tech al centro del percorso educativo.

L'investimento complessivo di 14,5 milioni di euro, attinto da fondi PNRR e risorse regionali, ha permesso di realizzare un intervento esemplare per rapidità ed efficienza. «Abbiamo completato i lavori in soli quattro mesi seguendo scrupolosamente tutte le procedure degli appalti pubblici» ha sottolineato Agrusti. «Vorrei - ha detto - che tutti considerassero questa velocità come la normalità desiderata». L'inaugurazione si inserisce in un percorso di crescita che ha già formato quasi 300 allievi con l'obiettivo ambizioso di «arrivare a 500 entro due anni». Un traguardo che parte dalla consapevolezza che la formazione è «l'unica risposta concreta alle sfide di un mondo in costante mutamento». Il Presidente di Fondazione e Confindustria Alto Adriatico, nella riflessione dedicata alle motivazioni di un progetto così ampio e impegnativo, non ha nascosto la complessità del contesto economico globale: «Le geografie dei nostri affari si sono ridotte, con nuovi focolai di tensione, sanzioni e dazi che complicano gli scambi commerciali. Dobbiamo reagire riguadagnando competitività sul piano tecnologico». Ecco che gli ITS diventano «strumento fondamentale per formare competenze indispensabili» che permettono ai giovani professionisti di competere «con i colleghi tedeschi, cinesi e americani».

Un progetto che va oltre la singola sede, con l'attivazione di nuovi laboratori alla LEF di San Vito al Tagliamento e ad Amaro (UD) e che punta a fare del territorio «un modello da Trieste a Udine, da

Gorizia, a Pordenone». Il Presidente ha sottolineato quanto decisivo sia stato ed è il supporto dell'assessore regionale Alessia Rosolen, più volte ringraziata per la «sensibilità straordinaria dimostrata verso la formazione dei giovani». Un sostegno che si è tradotto, nella pratica, in una visione strategica che punta a connettere ricerca, sviluppo e industria. «Dobbiamo organizzare il futuro da adesso - ha concluso Agrusti - e questa nuova sede ne è la concreta dimostrazione: un investimento sul futuro che guarda ai giovani come principale risorsa per affrontare le sfide globali». Regione decisiva, come ha spiegato Agrusti, cui l'assessore regionale al Lavoro, Formazione, Istruzione, Ricerca, Università e Famiglia, **Alessia Rosolen** ha ricambiato stima e riconosciuto una capacità di visione unica, spiegando che «la Regione scommette sul sistema degli ITS, investendo molte risorse - circa 5,5 milioni nel bilancio 25 - per sostenere i percorsi formativi, per garantire il diritto allo studio oltre che sedi e strutture adeguate. L'obiettivo è quello di aumentare ulteriormente il numero degli iscritti, l'offerta formativa e la loro diffusione sul territorio. Il progetto complessivo del Valle Center ci restituisce l'immagine di quel che vorremmo fosse il sistema degli ITS e della formazione tecnico-professionale in Friuli Venezia Giulia per i prossimi anni: un luogo, all'interno del quale insieme alla sede dell'Academy ITS Alto Adriatico sorgerà il nuovo polo universitario di Pordenone, che rafforzi anche dal punto di vista logistico la relazione tra i due rami della formazione terziaria superiore e che sia punto di contatto tra giovani talenti e aziende tecnologiche».



All'inaugurazione della nuova sede dell'ITS Academy Alto Adriatico è intervenuto anche **Luigino Pozzo**, Presidente designato di Confindustria Udine il quale ha tra l'altro sottolineato l'importanza cruciale degli istituti tecnici superiori nel contesto geopolitico attuale. «Questo - ha detto - è un progetto a cui devono credere le imprese, le amministrazioni e le istituzioni. Un percorso che deve proseguire nella direzione dell'eccellenza formativa e dell'innovazione».

IL CONVEGNO

## TRANSIZIONE 5.0, APPELLO «A STARE AL PASSO»

«Sulla transizione 5.0 è necessario che l'Europa si muova più rapidamente per stare al passo con i Paesi che su questa partita stanno già correndo. Anche i territori possono fare molto, con l'impegno di tutti. La Cciaa Pn-Ud si sta impegnando a ogni livello, con i suoi uffici specializzati nello sviluppo sostenibile e nella digitalizzazione delle imprese, ma anche attraverso le sue partecipate più innovative, che su questo tema sono dei punti



di riferimento per l'economia locale». Lo ha detto il presidente Cciaa Pn-Ud **Giovanni Da Pozzo** al convegno sulla Transizione 5.0 organizzato dal Comitato imprenditoria giovanile della Cciaa presieduto da **Luca Rossi**. Oltre a Da Pozzo e Rossi sono intervenuti **Lucio Penso** di Regione Fvg, **Alberto Miotti** del Polo Tecnologico **Andrea Galvani**, e **Tommaso Bernardini** di Tec4i Fvg, per dare un quadro di tutte le opportunità a disposizione per il tessuto produttivo. Da una recente, inedita indagine conoscitiva realizzata dal Centro Studi camerale è emerso come sulla transizione 5.0 ci sia ancora molto margine di miglioramento per le imprese friulane. Il 44,5% delle imprese rispondenti (circa 200 di tutti i settori) non ha implementato tecnologie connesse. Solo l'11% ha già attivato tecnologie di intelligenza artificiale, il 9% quelle legate all'Internet of Things, il 7% connesse all'automazione industriale, il 5,5% alla realtà aumentata e virtuale, l'1,5% alla robotica collaborativa. Tra coloro che le hanno implementate, il 31% ha segnalato difficoltà connesse ai costi elevati, il 25% competenze interne limitate, il 21% problematiche di sicurezza e privacy, il 17% la mancanza di infrastrutture adeguate, il 16% la resistenza al cambiamento. «Anche alla luce di questi input, giunti direttamente dal sistema produttivo locale - commenta Luca Rossi -, come Comitato per l'imprenditoria giovanile abbiamo ritenuto importante approfondire il tema, andando a presentare le tante e diverse opportunità della transizione 5.0, confidando che soprattutto le imprese under 35 possano trovare idee e spunti concreti di sviluppo e crescita».

### 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 possono  
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>.

SUCCEDE A CIRO D'ANIELLO

## FRANCESCA ROS ALLA GUIDA DEI GIOVANI DI CONFINDUSTRIA AA



Da sinistra il vicepresidente Roberts Florencs, Filippo Zerbini, la neo eletta presidente Francesca Ros e il Vicepresidente vicario Matteo Giancesini.

**Francesca Ros**, 35 anni, amministratore delegato dell'omonima azienda di Azzano Decimo, è la nuova Presidente del Gruppo Giovani Imprenditori di Confindustria Alto Adriatico che l'ha eletta all'unanimità. Succede a **Ciro D'Aniello** che era a sua volta subentrato a **Mattia Cergol**, dimissionario perché nominato Presidente del Gruppo Giovani Imprenditori Confindustria FVG; il

### TRA I PUNTI PROGRAMMATICI, IL RAFFORZAMENTO DEL GRUPPO A LIVELLO NAZIONALE, LO SCAMBIO DI ESPERIENZE, IL POTENZIAMENTO DELLE COMPETENZE MANAGERIALI E L'INTENSIFICAZIONE DEI RAPPORTI CON LE SCUOLE SUPERIORI E GLI ITS

suo compito, per cui è stato ringraziato sia dalla stessa Ros sia dal Presidente di Confindustria Alto Adriatico, **Michelangelo Agrusti**, che ha augurato alla neoletta i migliori auguri di buon lavoro, era portare a termine il mandato 2020 - 2024 sino al rinnovo di tutti gli organi previsto per l'autunno di quest'anno. La affiancheranno i Vicepresidenti, **Matteo Giancesini**, **Roberts Florencs** e **Filippo Zerbini**. Laureata in Economia Aziendale, Francesca Ros è altresì Vicepresidente della Fondazione ITS Academy Alto Adriatico. Tra i punti programmatici che ha esposto all'assemblea riunitasi per le votazioni, il rafforzamento del gruppo a livello nazionale, favorire lo scambio di esperienze, potenziare le competenze manageriali - offrendo corsi e workshop su tematiche manageriali e di leadership, in collaborazione con università, istituti e aziende - e sviluppare il networking intensificando le relazioni con altri gruppi di giovani imprenditori a livello territoriale e nazionale. Molto importante per la neopresidente anche la diffusione della cultura d'impresa tra i giovani: intensificando i rapporti con le scuole superiori e gli ITS.

NUOVE OPPORTUNITÀ PER L'EXPORT

## COME RIVALUTARE LE STRATEGIE DI LOCALIZZAZIONE

TRA RESHORING E FRIENDSHORING: SE NE È PARLATO ALLA LEF. È SEMPRE PIÙ IMPORTANTE COSTRUIRE MODELLI DI RELAZIONE IN GRADO DI INTERPRETARE LE NUOVE DINAMICHE DELL'ECONOMIA GLOBALE

Le strategie di reshoring e friendshoring stanno ridefinendo gli equilibri della produzione industriale. Non potrebbe essere diversamente considerati gli stormi di «cigni neri» che sorvolano minacciosi i cieli di mezzo mondo. Di qui la necessità delle aziende di rivalutare le strategie di localizzazione produttiva cercando un equilibrio tra efficienza economica, sicurezza degli approvvigionamenti e sostenibilità. Di questo si è autorevolmente discusso alla LEF, l'azienda digitale modello fondata da Confindustria Alto Adriatico e McKinsey & Company agli "Operations Summit", il tradizionale appuntamento che ogni anno fotografa il presente provando a descrivere il futuro della manifattura. Secondo **Sergio Farioli**, Partner McKinsey & Company, «La supply chain non è più una funzione marginale, ma deve diventare centrale nella governance aziendale, serve un approccio agile con un mandato strategico di innovazione e digitalizzazione direttamente connesso al vertice dell'organizzazione e in grado di rispondere rapidamente ai cambiamenti globali». Per **Simone Marchetti**, Business Development Director Oracle, non si tratta più solo di fare prodotti innovativi ma di costruire modelli di relazione che guardino oltre il contingente, interpretando le nuove dinamiche dell'economia globale. Il perché è restituito da numeri e fatti che sottolineano la radicale trasformazione dei mercati: «Il prezzo del cacao è aumentato del 358% in un anno, i costi logistici via mare del 150% negli ultimi quattro anni mentre il mercato europeo dell'auto elettrica ha perso l'11% in dodici mesi. Indicatori che testimoniano, per Marchetti, un'instabilità sistemica generata dall'intreccio di fattori climatici, geopolitici, tecnologici e demografici. La nuova geografia economica vede una profonda

ridefinizione dei rapporti tra i tre macro-blocchi con la Cina che non è più percepita come un serbatoio di risorse infinite, semmai un attore strategico che ridisegna gli equilibri globali. Di qui la necessità di disporre di modelli di consumo e relazione con il cliente completamente rinnovati. **Alessandro Fontana**, direttore del Centro Studi di Confindustria, ha spiegato che «nel contesto geopolitico globale attuale il commercio internazionale sta attraversando una fase di profonda trasformazione, caratterizzata da una progressiva riduzione dell'interdipendenza economica tra USA, Cina e UE. I segnali di disaccoppiamento si accompagnano a un rafforzamento delle connessioni tra paesi "amici" e a una crescente frammentazione degli scambi commerciali, con l'Organizzazione Mondiale del Commercio in una situazione di sostanziale stallo». Per Fontana «le catene globali del valore subiscono una significativa riconfigurazione, influenzate da tensioni geopolitiche, disruzioni logistiche e fenomeni climatici estremi. Per le imprese italiane - ha detto - questo scenario si traduce in nuove sfide e opportunità: l'export nazionale, particolarmente esposto al mercato statunitense, sta sviluppando strategie di resilienza e diversificazione. Le filiere strategiche - dall'agroalimentare alla farmaceutica, dai mezzi di trasporto alle macchine industriali - stanno accelerando processi di backshoring e integrazione, favoriti dalla transizione verde e digitale. Le imprese che hanno già implementato tali strategie mostrano performance superiori in termini di export, produzione e fatturato. In questo contesto di rapida evoluzione, caratterizzato da regionalizzazione e ridefinizione delle catene del valore, le imprese italiane sono chiamate a un adattamento strategico che valorizzi resilienza, innovazione e specificità delle filiere nazionali».



## 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.



### ORARI DURANTE IL PERIODO NATALIZIO

#### UDINE

**CONCILIAZIONE E ARBITRATO E ORGANISMO DI MEDIAZIONE**  
Riaprono martedì 07 gennaio 2025

#### COMMISSIONI PREZZI

Le riunioni riprendono venerdì 10 gennaio 2025

#### FORMAZIONE E INTERNAZIONALIZZAZIONE

Riaprono martedì 07 gennaio 2025

#### TOLMEZZO

#### SERVIZI ANAGRAFICI E FIRMA DIGITALE

Riaprono giovedì 09 gennaio 2025

#### CARBURANTI

Riaprono lunedì 13 gennaio 2025

Tutti gli uffici resteranno chiusi al pubblico nel pomeriggio del 31 dicembre 2024



### TACHIGRAFI E NOVITÀ COMUNITARIE

Nuovi obblighi in vigore dal 31 dicembre 2024

### PORTALE AGEVOLAZIONI

Servizio gratuito di orientamento su bandi e opportunità di finanziamento

### BANDO COMPETITIVITÀ SOSTENIBILE E DIGITALE DELLE IMPRESE TURISTICHE

Termine presentazione domande: 31 marzo 2025

### RENTI - TRACCIABILITÀ DEI RIFIUTI (VIDIMAZIONE)

Nuovi format per i registri di carico e scarico dei rifiuti

### CONTRIBUTI ALLACCIAMENTO RETE FOGNARIA

Termine presentazione domande: 30 maggio 2025

### CONTRIBUTI RACCOLTA ACQUE METEORICHE

Termine presentazione domande: 30 maggio 2025

### REGISTRO IMPRESE STORICHE (centenarie al 31 dicembre 2024)

Presentazione domande dal 1° gennaio 2025

## STUDI STATISTICA E PREZZI

### INDICI FOI SENZA TABACCHI

Diffusione il 16 gennaio (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 semestrale

### EXCELSIOR INFORMA

Rilevazioni mensili dei fabbisogni occupazionali delle imprese

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

SEGUICI SUI CANALI FACEBOOK, YOUTUBE, LINKEDIN E INSTAGRAM E ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER!

