



AGRICOLTURA

**Territorio e qualità**
pag. ► II e III

UDINE

**Verso il natale**
pag. ► IV

SUL WEB

**Orientarsi al lavoro**
pag. ► XIII

@ Imprese dite la vostra!
Suggerimenti, informazioni, notizie, critiche e proposte sul mondo dell'economia
SCRIVETEICI!
udine.economia@ud.camcom.it
E ci trovate anche sul web,
sul blog www.udineconomia.wordpress.com
e su twitter [@udineconomia](https://twitter.com/udineconomia)

PREMIAZIONE DEL LAVORO E PROGRESSO ECONOMICO
Istruzione economica

Camera di Commercio Udine

gli approfondimenti alle pagg. VIII e IX

*di Giovanni Da Pozzo

Recuperiamo lo spirito del passato per cambiare

Pochi giorni fa l'Ente camerale ha festeggiato la 63esima edizione delle Premiazioni del Lavoro e Progresso Economico. Come da tradizione, abbiamo premiato lavoratori, imprese, autorità e personalità del mondo economico, istituzionale, culturale che si sono distinte per la loro intraprendenza professionale valorizzando il Friuli.

Il 2016 è però un anno speciale, legato a un anniversario che tocca profondamente tutti noi. Quello del Terremoto del '76, doverosamente ricordato in tante occasioni lungo il corso di quest'anno che, sfortunatamente, vede altre zone d'Italia soffrire tragedie analoghe.

A maggior ragione, con questa Premiazione abbiamo celebrato il coraggio della rinascita: "Scenari di ricostruzione" scelto, legandoci anche ai temi del terzo Future Forum, il forum con cui abbiamo aperto l'anno, immaginando possibili strade

da percorrere per superare le tante crisi vissute in questi ultimi anni, in connessione con la vera grande sfida di ricostruzione che a fine anni '70 rese il nostro popolo protagonista, simbolo di una resilienza e una rinascita straordinarie.

Del territorio, delle istituzioni e della politica, dell'economia e del lavoro, della finanza: tante sono state le crisi che ci hanno investito e da cui, in questi anni, stiamo cercando di uscire, non senza difficoltà. Forse l'unica certezza che ci ha lasciato, questa crisi, è che d'ora in avanti il "cambiamento" sarà

la nostra condizione costante. Ci servono dunque strumenti inediti, quelli di sfide inedite, quelli di un cambiamento epocale. Se però è vero che oggi servono strumenti nuovi, che dobbiamo muoverci con attenzione e prontezza, ciò non significa che dobbiamo rifiutare il passato. Significa, semmai, ricordare e recuperare lo spirito con cui nel passato sono stati affrontati con successo i cambiamenti, piccoli e grandi. Ecco che lo spirito della ricostruzione post-Terremoto rimane anche oggi un faro per prepararci al futuro.

A questo si ispirano i nostri tanti premi, sintetizzati perfettamente anche nelle quattro Targhe dell'eccellenza, indicative di modi esemplari di costruire di nuovo, di rigenerare, da diversi punti di vista, il nostro Friuli. Ecco il Messaggero Veneto, voce storica di questa terra e della nostra gente, come nel '76 sempre attento e partecipe delle tante vicende che il Friuli "racconta" ogni giorno, con una costante predisposizione all'innovazione e alla gestione della grande trasformazione in atto anche nel mondo della comunicazione e

dell'informazione. Ecco la Protezione civile regionale, come dopo il sisma del '76 ancora oggi punto di riferimento per tutta Italia (e non solo), esempio e aiuto prezioso in tutte le principali situazioni di difficoltà del nostro fragile, meraviglioso Paese. Ecco l'Università di Udine, nata dalla volontà strenua di questa terra di rivendicare un futuro per i suoi giovani, che con radici forti, da qui si preparassero ad affrontare il mondo con gli strumenti più importanti: l'istruzione e la cultura. Ed ecco, infine, il collegamento con questo mon-

do sempre più senza confini: la rete dei friulani all'estero, che anche oggi è approdo sicuro e contatto fondamentale anche per le nostre imprese che affrontano percorsi di internazionalizzazione. Una rete che ha saputo rinnovarsi dall'interno con le nuove generazioni, che le conferiscono nuovi significati e nuovi importanti obiettivi.

In questo numero di Udine Economia li celebriamo tutti nuovamente, affinché, dal ricordo, troviamo lo stimolo a costruire nuovo futuro.

***Presidente della Camera di Commercio di Udine**

IL CORAGGIO DELLA RICOSTRUZIONE



"Scenari di ricostruzione" dopo le tante crisi vissute in questi anni. Ricostruzione che recuperi lo spirito con cui fu vissuta, 40 anni fa, dopo il Terremoto che sconvolse il Friuli. E scenari che passano, oggi più che mai, per l'innovazione, per l'interconnessione con un mondo globalizzato, per il cambiamento profondo delle strutture sociali, culturali ed economiche, per la ricerca di nuove aggregazioni e reti, locali e mondiali, personali e istituzionali. Su queste frequenze sono andate in scena, il 16 novembre al Teatro Giovanni Da Udine, le 63esime Premiazioni del Lavoro e [...] a pag. VIII

LE TARGHE DELL'ECCELLENZA



Gli "eccellenti" del 2016 sono quattro "must", espressione del territorio e portatori di cultura, informazione, tradizione, solidarietà: il Messaggero Veneto, l'Università degli Studi di Udine, l'Ente Friuli nel Mondo, la Protezione Civile Fvg. Tutti collegati da un filo conduttore, tema della 63ª edizione delle premiazioni del lavoro e progresso economico: la capacità di risorgere dal terremoto di 40 anni fa. Tutti, quindi, simboli di "ricostruzione": dal Messaggero Veneto, voce storica di questa terra, che nel '76 raccontò in ogni dettaglio quel dramma, sempre attento e partecipe [...] a pag. IX

Il 15,1% del tasso di crescita dell'agricoltura è, nel 2015, uno dei dati più alti in Italia

FOCUS AGRICOLTURA



L'INTERVISTA

Territorio e qualità

Dalle nuove Doc alla ritrovata unità di alcuni comparti: ecco come cambia il settore primario

Adriano Del Fabro

La lettura dei dati statistici del settore primario, disegnano un anno positivo con un trend di crescita importante superiore agli altri comparti: il 15,1% del tasso di crescita dell'agricoltura e del valore aggiunto è, nel 2015, uno dei dati più alti in Italia. Ma, segmentando il comparto, ci si trova di fronte a situazioni molto diversificate con sofferenze particolari relativamente ai bassi prezzi di alcuni prodotti: latte e cereali, a esempio. Ne parliamo con l'assessore regionale alle Risorse agricole e forestali, Cristiano Shaurli.



L'assessore regionale Cristiano Shaurli

Che anno è stato questo per l'agricoltura?

Un anno di forte cambiamento positivo, sia per alcune scelte colturali come l'aumento di oltre il 500% del biologico, sia per alcuni risultati raggiunti, dalle nuove Doc al riconoscimento Igp per la Pitina sia per la percezione internazionale della qualità dei nostri prodotti e di ciò che vi è collegato dalla "Lonely Planet" per i nostri paesaggi agricoli, all'aumento dell'export di comparto. Ma altri due, però meritano una segnalazione: una rinnovata unità almeno di alcuni comparti capaci di abbandonare gli antagonismi per ottenere risultati d'insieme e la convinzione sempre più diffusa che la nostra competitività si baserà su ciò che non si può fare altrove: forse con meno quantità ma più qualità dei prodotti caratterizzati da una forte identificazione territoriale. **Tra i vari settori, pare emergere per positività, quello vitivinicolo...**

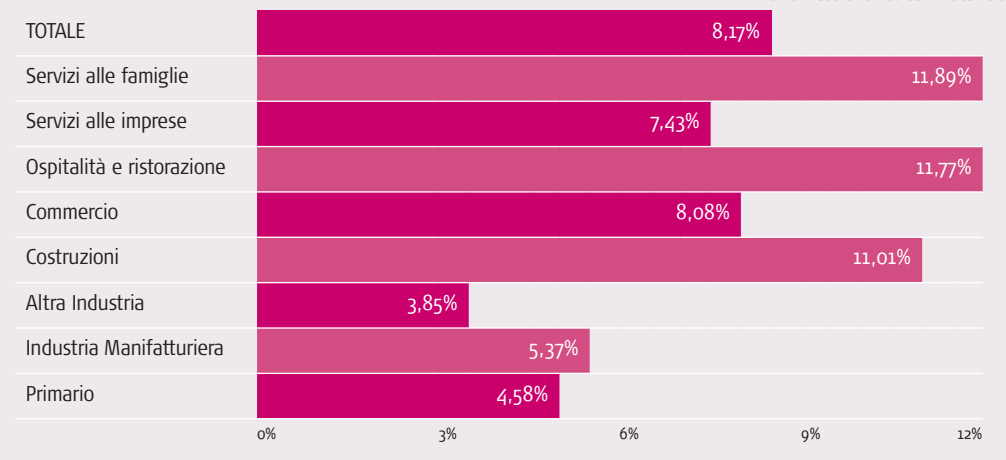
"La Doc Friuli/Friuli Venezia Giulia dei vini non annulla alcuna identità storica, ma dà una opportunità in più alle aziende per identificare i loro prodotti all'estero"

Questo è un settore che, attraverso l'unità della filiera e delle Istituzioni, ha saputo raggiungere risultati che si inseguivano da 40 anni come la Doc Friuli/Friuli Venezia Giulia che non annulla alcuna identità storica, ma dà una opportunità in più alle aziende per identificare ancor meglio i loro prodotti con il territorio in particolare sui mercati internazionali che sono proprio quelli che crescono e danno maggiori risultati: +52% di export vinicolo dal 2010. Un comparto che ha puntato mol-

Il peso delle imprese "under 35 anni" nel primario

Situazione al 31 dicembre 2015

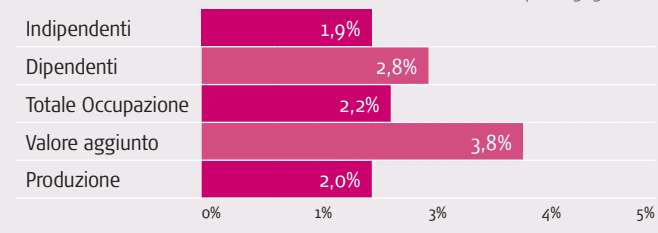
Fonte: Elaborazioni su dati InfoCamera



Produzione, Valore aggiunto e Unità di lavoro nell'agricoltura

Italia, anno 2015 (var. %)

Fonte: Istat, Statistiche report, 6 giugno 2016



to anche su ricerca e innovazione: pensiamo ai 10 vitigni resistenti riconosciuti dopo il lavoro congiunto fra Regione, Università di Udine, Iga e vivaia di Rauscedo; alle ricerche per la tutela della Ribolla gialla; all'Ati da 52 imprese fatta con la Cciaa per far conoscere i nostri vini sui mercati ex-

tra europei. **La zootecnia, invece, pare sia in grande difficoltà. Che interventi propone?**

La zootecnia, in particolare quella da latte, è il settore in maggiore difficoltà. Da un lato credo che la scelta nazionale dell'etichettatura di provenienza del latte potrà dare

una grossa mano; dall'altro è innegabile che sia sempre più il prodotto trasformato a poter dare valore aggiunto alle imprese. Su questo dobbiamo crescere molto sia in termini di unità di intenti (che mancando in passato ci ha fatto perdere il controllo locale su importanti filiere produttive) sia in termini di gestione, commercializzazione e promozione dei nostri prodotti trasformati: il Veneto trasforma a formaggi Dop oltre il 70% del latte prodotto, noi non arriviamo al 30%. Anche qui, comunque, scelte che permettano di affrontare la crisi e soprattutto incrociare meglio sostenibilità ambientale e domanda sono necessarie: dalla crescita del bio (a oggi si contano sulle dita di una mano i prodotti caseari bio regionali), al ritorno ad alcune filiere corte. Penso alle latte-rie turnarie e sociali e alle mal-

ghe, che possono rappresentare quella differenziazione e unicità dell'offerta che il consumatore ricerca sempre più. **Il Psr, come sta interagendo con le necessità delle imprese agricole regionali?**

Al netto di alcuni ritardi informativi su cui, anche se non dipendono da noi, mi scuso con il comparto, abbiamo aperto in pratica tutti i bandi e inserito delle innovazioni come la richiesta di un business plan che dimostri la sostenibilità dell'investimento e la sua importanza per migliorare la competitività aziendale. Abbiamo puntato molto sulle domande di filiera convinti che, in questa regione, sia ormai imprescindibile lavorare insieme per poter essere competitivi. Non crediamo servano solo più trattori, ma pure la capacità di scelte innovative e anche un più forte collegamento fra produzione e trasformazione che ancora manca nella nostra regione. Poi c'è il "pacchetto giovani" che non premia solo l'anagrafe, ma dà il diritto/dovere a veder finanziato anche un investimento aziendale. In definitiva il Psr può essere una grossa opportunità se, però, viene percepito come un'occasione per far crescere la competitività aziendale: sono 297 i milioni di euro a cui la Regione ha aggiunto altri 17 milioni con l'obiettivo di finanziare tutte le domande di contributo per le nuove superfici a biologico e per quelle comunque coltivate con tecniche sostenibili ai quali si aggiungono le importanti risorse del Fondo di rotazione in agricoltura in cui, negli ultimi due anni, abbiamo destinato circa 170 milioni di euro.

LA CURIOSITÀ

La regione è al primo posto in Italia per incremento della superficie coltivata biologica

Alla scoperta del "bio", le nuove opportunità green

Una crescita del 21% nel numero di operatori del comparto biologico - 534 in numeri assoluti - e del 39% per quanto riguarda la superficie coltivata - che è salita così a oltre 5000 ettari, il 2,4% della superficie agricola totale in Regione: sono questi i numeri del bio aggiornati al 31 dicembre 2015 dal Sinab per il Fvg, prima Regione in Italia per incremento della superficie coltivata e terza per incremento degli operatori. Cifre lusinghiere, che fanno però il paio con numeri assoluti che non lo sono altrettanto: il Fvg sotto questo profilo rimane una delle ultime regioni in Italia, tanto da avere dietro di sé soltanto la piccola Valle d'Aosta in quanto a ettari dedicati al biologico. Come spiegare dunque questa situazione? Lo abbiamo chiesto a Cristina Micheloni, presidente Aiab (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica) Fvg. **Dottressa Micheloni, le percentuali indicano una crescita impetuosa: genuina vitalità, o semplice recupero rispetto ad una situazione di diffusione del bio-**

logico inferiore alla media?

Certo le percentuali fanno impressione, però partivamo appunto da una situazione di scarsa diffusione: e tuttora, nonostante questi progressi, siamo ancora dietro a tante altre regioni.

Quali sono le ragioni?

Innanzitutto la frammentazione delle aziende, che fa sì che molte abbiano difficoltà ad arrivare sul mercato: soprattutto per quelle colture, come la soia o il mais, in cui non si vende al consumatore finale ma ad un'azienda che trasforma. Inoltre i prezzi del convenzionale per molti anni sono andati bene: solo quando questi hanno iniziato a calare alcuni si sono convertiti al biologico. A spiegare poi la crescita notevole dell'ultimo periodo sono anche i bandi del Psr, partiti a inizio 2015, che hanno aperto nuove opportunità dopo anni. **Al di là dei produttori, nei consumatori c'è interesse per il biologico in Fvg?**

In quanto a consumi pro capite siamo tra le prime Regioni in Italia: tanto che buona parte delle materie prime arriva da fuo-

ri Regione o anche dall'estero, essendo la domanda superiore all'offerta e in crescita. Questo ha stimolato comunque anche la crescita della produzione e il consumo a filiera corta: i produttori riescono ad interloquire meglio con il mercato locale, e sono partite esperienze come il Gruppo Organizzato di Domanda e Offerta (Godo) a Trieste, Udine e Mereto di Tomba, a cui ogni settimana si aggiungono nuove famiglie.

Ha citato prima l'andamento dei prezzi: che ripercussioni ci sono sia per il produttore che per il consumatore?

I prezzi del convenzionale sono al di sotto di ogni sostenibilità: il frumento ad esempio lo scorso anno è arrivato anche a 10 euro al quintale, mentre quello biologico si è attestato sui 36/38. Anche la carne di suino e il latte convenzionali vengono venduti a prezzi che non permettono di mandare avanti l'azienda. Ancor più che prezzi più alti, però, il biologico garantisce prezzi più stabili: il che permette ad agricoltori, allevatori e altri operatori di fare pro-



Fino a qualche anno fa pochi scommettevano sul comparto anche per l'alto valore dei prezzi

grammi su un periodo più lungo. Dal punto di vista del consumatore, sorrido quando vedo gente che va al discount e riempie il carrello magari di pasti pronti e confezionati: se compro cibi non trasformati, locali, di stagione e solo nella quantità necessaria, posso spendere una cifra

ragionevole anche se è bio. Chi mangia bio non è chi se lo può permettere, è chi ha fatto una scelta.

Quali sono le prospettive per il futuro?

Innanzitutto l'organizzazione della distribuzione: far girare gli ortaggi per mezza Italia quando potremmo soddisfare la domanda a raggio ben più corto è ridicolo. Poi, con l'incremento della produzione, alcuni prodotti possono guardare anche all'export verso Austria e Germania: penso ai kiwi, alla soia, e anche eccellenze in quanto a vino e formaggi che già si muovono anche nel mercato globale. **Ultimamente si è puntato il dito contro alcune frodi nel biologico: come rispondere?**

Se le frodi vengono alla luce va benissimo, significa che i controlli funzionano. C'è però da dire che molte di queste hanno riguardato importatori: rivolgersi a produttori locali, che magari si conoscono di persona, è anche un modo per vedere con i propri occhi come lavorano e costruire un rapporto di fiducia.

Chiara Andreola

UdineEconomia

mensile fondato nel 1984

Direttore editoriale:
Giovanni Da Pozzo

Direttore responsabile:
Chiara Pippo

Caporedattore:
Davide Vicedomini

Editore e Redazione:
Camera di Commercio di Udine
Via Morpurgo 4 - 33100 Udine
Tel. 0432.273111/543
mail: urp@ud.camcom.it

Per scrivere alla redazione:
udine.economia@ud.camcom.it

Progetto grafico:
Colorstudio

Impaginazione/Fotoliti:
CREACTIVA INTERACTIVE
COMMUNICATION - Udine

Stampa:
Finegil Editoriale S.p.A.
Divisione Nord-Est

Fotoservizi:
Tassotto&Max

Archivio:
CCIAA Anteprema/Foto Petrusci

Costi dimezzati e guadagni raddoppiati: puntare sulle nicchie vuol dire battere la crisi

FOCUS AGRICOLTURA



LE STORIE

Natura e innovazione

Due casi di aziende che fanno innovazione riscoprendo le origini

Lucia Aviani

Innovazione, paradossalmente, può essere anche sinonimo di ritorno alle origini, di antitesi alla tecnologia imperante. In agricoltura, se non altro. Due aziende della provincia di Udine ne forniscono riprova, raccontando - pur in modo diverso, perché differente è la tipologia di produzione - la bella storia di un'impreditoria rispettosa della natura. Partiamo da Premariacco, alle porte di Cividale. Lì ha sede "La fattoria" di Morris Grinovero, realtà che negli ultimi dieci anni ha virato con convinzione sulla coltivazione di antiche varietà di frumento e che rientra nel ristrettissimo novero (5 unità, in totale) delle ditte del Friuli Venezia Giulia dedite alla cosiddetta agricoltura conservativa, quella cioè che evita l'aratura dei campi. «In questo modo - spiega il titolare - si risparmia gasolio, producendo dunque meno inquinamento, si evita l'impiego di macchinari "potenti" e si limitano i trattamenti anti-infestanti. Il risultato dell'operazione, in estrema sintesi, è il seguente: costi dimezzati, guadagni raddoppiati. I nostri frumenti vengono cresciuti con tecniche biologiche, senza concimi e senza antiparassitari bensì con batteri e micorrizze». Ne derivano prodotti di alta qualità: non per nulla "La fattoria", che fa parte del progetto Life Help Soil per il recupero della funzionalità dei suoli e la valorizzazione dei servizi ecosistemi-



Sopra, l'azienda "La fattoria" di Premariacco e Danielis di Santa Maria La Longa

ci, rientra fra le aziende che hanno lanciato il primo "Patto" di filiera della farina del Friuli Venezia Giulia, proposta imperniata sul trionfo qualità, appunto, sostenibilità ambientale e accessibilità economica. «L'attenzione della clientela - rende noto Grinovero - è crescente:

basti dire che i 60 quintali di frumento da noi prodotti quest'anno e destinati al "Patto" sono già stati completamente smerciati. Particolare interesse arriva da chi è penalizzato da intolleranze alimentari. Le nostre farine sono indicate per chi ha disturbi legati al glutine

(non si parla però, attenzione, di celiachia)».

Cambiamo scenario, ora. Spostiamoci a Santa Maria La Longa, regno della rosa, coltivata in ben 25 varietà dall'azienda floricola Danielis e venduta rigorosamente recisa (soluzione, questa, scelta da pochissime ditte nel nord Italia). È dal 1998, dopo anni di esperienze nel comparto orticolo, che l'impresa opera nel settore. Le prime sperimentazioni regalarono subito i successi sperati e l'intera produzione, così, nell'arco di breve tempo venne interamente convertita a rose. Il complesso delle serre, realizzate in vetro, su modello olandese, copre all'incirca 6 mila metri quadri di superficie. L'elemento innovativo nelle tecniche di coltivazione consiste nella lotta biologica, sistema che previene l'utilizzo di agenti chimici esaltando la crescita naturale della pianta: «Nel mese di marzo - spiega il titolare, Andrea Danielis - effettuiamo i lanci degli antagonisti naturali dei parassiti». L'assenza di prodotti chimici garantisce al fiore una qualità superiore e una lunga durata: i clienti, così, possono essere certi di acquistare rose recise (ma pure, novità del 2016, ortensie: buoni i riscontri della sperimentazione) che dureranno parecchio e che si rivelano particolarmente indicate, dunque, per le composizioni floreali per cerimonie, a cominciare dai matrimoni. Il bacino di vendita della Danielis copre l'intero Triveneto.

SIMONIT&SIRCH

Potature salve con la dendrochirurgia

La dendrochirurgia può rappresentare un metodo valido di lotta al mal dell'esca delle viti. Così la pensano Marco Simonit, Pierpaolo Sirch (S&S) e il loro gruppo di lavoro che a Capriva d'Isonzo, recentemente, hanno presentato alcuni risultati dei loro interventi svolti da 5 anni nei vigneti italiani e francesi. Attraverso la bibliografia, i due potatori specialisti, hanno trovato testimonianze di una tecnica per risanare le piante infette da esca ed eliminare il legno cariato, che risale a circa 100 anni fa.

«Abbiamo quindi pensato di sperimentare la dendrochirurgia mettendola in pratica con strumenti moderni e i risultati sono molto incoraggianti: 90-95% di ceppi risanati», dice Simonit. Ed è proprio con la tecnica "chirurgica" adottata per evitare l'espanto delle viti ammalate che sono stati raggiunti questi ottimi risultati sia per la qualità dei vini che per la ricaduta economica. Infatti, estirpando le viti malate e sostituendole con delle nuove, si crea nel vigneto una disparità della qualità delle uve, che influisce sulla qualità e quantità del vino. La dendrochirurgia, inoltre, consente alle aziende notevoli risparmi, dato che si evita il costo del reimpianto e si evita la mancata produzione da parte

delle nuove piante per almeno 3 anni. Secondo le stime del gruppo di S&S (una squadra di una ventina di persone con 3 sedi operative che, presto, diventeranno 5), il reimpianto di una vite ha un costo complessivo stimato attorno ai 40 euro. Secondo l'esperienza fin qui maturata da S&S, invece, un potatore, durante una giornata di lavoro (6 ore), cura 30-40 piante.



«Con delle piccole motoseghe - spiega Simonit -, apriamo il tronco e asportiamo la parte malata. La pianta "disintossicata" dalla malattia, nel giro di poco tempo, riprende vigore e torna pienamente produttiva». Le prime prove sono state eseguite nel 2011 in Francia, quindi da Schiopetto in Friuli VG e in Franciacorta. In 4 anni, il 97% delle piante di Sauvignon operate nell'azienda Schiopetto (circa 400) sono tornate produttive.

Adriano Del Fabro

SLOW FOOD

Il presidio della biodiversità

«Buono, pulito e giusto». Il mantra è ormai notissimo e fa da contrappunto a tutte le attività di Slow Food. Anche in Fvg, ovviamente, dove il Movimento è presente con circa 900 soci e cinque "Condotte": Friuli, del Pordenonese, Gorizia, Trieste, nonché Carnia e Tarvisiano "Gianni Cosetti". A loro il compito, sul territorio, di promuovere una qualità della vita che si sposi con il rispetto dei luoghi e della loro storia, dell'ambiente e della sua biodiversità, a partire dai prodotti tipici e dalle loro elaborazioni più gustose. «Al di là dei tesserati - racconta il presidente Max Plett -, ho idea che sempre più persone si comportino in modo "slow". Prima di essere un'associazione, siamo un movimento culturale e un passo alla volta stiamo rendendo più sensibili i consumatori, che amiamo chiamare co-produttori». E infatti Sf Fvg li coinvolge in incontri, corsi di formazione e cucina, momenti conviviali, progetti, anche in collaborazione con le istituzioni e in connessione a ristoratori, produttori e agli eventi di maggior richiamo. «Questo, non solo in "casa" - aggiunge - ci siamo, infatti, anche nelle maggiori manifestazioni nazionali e internazionali, dove portiamo la biodiversità del Fvg

alla conoscenza di un pubblico sempre più ampio». Sì, perché Slow Food ha alla base la tutela dei cosiddetti presidi, prodotti legati inscindibilmente alla storia e ai luoghi. In Fvg sono nove: rosa di Gorizia, formadi frant,



Max Plett

pitina, pestàt di Fagagna, aglio di Resia, radice di mont, formaggio delle latterie turnarie, pan di sòre, cipolla di Cavasso e della Val Cosa. I presidi sostengono piccole produzioni eccellenti, recuperano mestieri, salvano dall'estinzione antiche varietà di ortaggi e frutta, coinvolgono i produttori, facilitano nuovi sbocchi di mercato. Ogni presidio è valorizzato negli eventi. E il 2016 è stato molto si-

gnificativo. «Tra i più recenti: a Mittelfest - evidenza Plett -, la partnership ci ha permesso di far conoscere i presidi al pubblico internazionale e ospitare una dozzina di Comunità del cibo dalla Mitteleuropa. Da citare la presenza al Salone del Gusto a Torino, in sinergia con PromoTurismo Fvg ed Ersa, in rappresentanza della Regione. Devo ringraziare la Regione per aver creduto in noi e nella nostra proposta, che ha raccolto l'entusiasmo del pubblico tanto da farci segnare il tutto esaurito: abbiamo presentato un Fvg da visitare in bici, attraverso i chilometri di piste ciclabili che lo solcano, riempiendo i cestini con panini che ci siamo inventati assieme ad alcuni dei migliori ristoratori legati al Movimento, mixando tutti i presidi regionali». Plett ricorda poi le iniziative per le popolazioni terremotate del Centro Italia, come quella della Condotta del pordenonese, in aiuto a un piccolo allevatore di Amatrice. «Ancora: abbiamo aperto i confini della Guida Slow Wine nazionale, ampliando l'offerta del Fvg alla Primorska slovena, perfettamente affine dal punto di vista enologico». Tutto questo, in vista delle progettualità del anno, con la riqualificazione della filiera del latte, dei mais antichi e la valorizzazione dei Superwhites i "Superbianchi" friulani.

ISTITUTO DI GENOMICA

I leader nel sequenziamento

Chissà cosa vedevano davanti a sé, nel 2006, i cervelli dell'allora neo-costituito Istituto di genomica applicata di Udine: probabilmente non immaginavano di poterne fare così tanta, di strada, in appena dieci anni di attività. E invece è andata esattamente così. Il Friuli, oggi, vanta un'eccellenza assoluta, che dall'avanguardistico progetto del debutto - il piano di sequenziamento del genoma della vite, completato nei tempi previsti e con i risultati auspicati - ha allargato il proprio raggio d'azione in misura ampia, catturando l'attenzione del fior fiore dei gruppi internazionali di ricerca. Insieme ad alcuni di loro ha replicato l'esperienza attuata sulla vite con l'albero del pesco, gli agrumi, l'orzo, l'abete rosso: quanto basta per «acquisire - parole del direttore scientifico dell'Iga, il professor Michele Morgante - la leadership, appunto, nell'ambito del sequenziamento e dell'analisi dei genomi vegetali». Il lavoro d'esordio è sfociato, grazie alla collaborazione con l'Università di Udine, nella produzione di nuove

varietà di viti da vino resistenti alla peronospora e ad altri funghi. «Ciò - evidenzia il direttore - attesta la vastità dello spettro d'operatività dell'Istituto», che spazia dalla ricerca, dalla



«teoria» potremmo dire (divulgata tramite pubblicazioni su prestigiose riviste scientifiche), ad applicazioni concrete. «Siamo inoltre riusciti - sottolinea il professor Morgante -, ad abbracciare la più grande rivoluzione dell'ultimo decennio, quella del settore biomedico: abbiamo messo a punto, primi in assoluto in Italia, tecnologie di sequenziamento che per-

mettono di risequenziare il genoma umano a costi contenuti, pari a circa mille euro». L'Iga (insediato al Parco Scientifico e Tecnologico Luigi Danieli) è una delle pochissime istituzioni di ricerca che non godono di contributi fissi da parte degli enti pubblici. «Noi - chiarisce Morgante - dobbiamo finanziarci con fondi esterni, dei quali siamo perennemente in cerca. E un tanto, com'è facile intuire, non agevola l'aggiornamento tecnologico - che di risorse ne richiede parecchie, perché ovviamente i macchinari all'avanguardia hanno costi elevati - e non ci permette di esprimere al meglio le nostre potenzialità». La determinazione a proseguire, fortissima, è però "ingrediente" salvifico. L'Iga ci crede, in quello che fa, e vuole continuare sulla via imboccata. Una sfera su cui gli studiosi stanno concentrando particolarmente le proprie energie, in questa fase, e sulla quale si intende puntare in futuro è l'epigenetica, branca (relativamente recente) della genetica che studia le modificazioni della sequenza del Dna.

Lucia Aviani

Tanti gli eventi in programma: dal mercatino, ai laboratori per bimbi fino alle serate al Teatro

UDINE



LE INIZIATIVE PER LE FESTE

Verso il Natale

Un grande lavoro di squadra ha permesso di addobbare 33 vie della città

Francesca Gatti

Ail Natale 2016 si accende di tantissime iniziative grazie alla collaborazione tra Comune, Cciaa, associazioni di categoria, commercianti e sponsor. Il 19 novembre si sono accese le luci di Natale grazie all'adesione di 310 attività commerciali. Alle quote dei singoli si sono aggiunti i finanziamenti di istituzioni e privati, dalla Camera di commercio a Bluenergy, da CrediFriuli a Solari e Ssm, sotto il cappello del Comune, che si accolla le spese per allacciamenti ed energia elettrica. "Sul Natale 2016 è stato fatto un gran lavoro di squadra tra Comune, categorie economiche, associazioni e privati - commenta l'assessore comunale alle Attività Produttive e Turismo **Alessandro Venanzi** -. Il nostro ruolo è stato quello di "collante" tra i vari attori per garantire a tutti una città più bella. Grazie alla collaborazione con il tavolo delle categorie siamo partiti in anticipo per creare quell'atmosfera che porta il pubblico in città e offre uno stimolo a iniziare gli acquisti già dalla seconda metà di novembre, adeguandoci al modello europeo." "Una città illuminata a Natale - dichiara il presidente Cciaa **Giovanni Da Pozzo** - è un modo speciale di accogliere chi la frequenta e valorizzare le attività economiche. Le luci sono scenografia emozionale per piccoli e grandi eventi che animano strade e piazze e il capoluogo è un posto ancor più piacevole, da vivere e in cui lavorare". Non solo luci ovviamente ma un calendario davvero fitto di iniziative: il 2 dicembre sarà inaugurato il Mercatino di Natale di piazza S. Giacomo che resterà aperto fino al 26 grazie al contributo di



Confartigianato. "La nostra associazione ha messo in campo il solito impegno - commenta il presidente di Confcommercio Udine **Giuseppe Pavan** - e ha raccolto il riscontro di commercianti e pubblici esercizi che ben conoscono l'importanza di dare un contributo. Le luci di Natale sono non solo un simbolo, ma anche un concreto valore aggiunto nell'ottica del rilancio economico e turistico di Udine". Grazie a Confcommercio e Udineldea quest'anno ci si può pure sfidare "a colpi di decorazioni natalizie": il concorso, aperto a commercianti e privati, premierà la più bella vetrina e il più bel balcone addobbati per Natale. In palio, una cena per due al Ristorante Vitello d'Oro e due biglietti per il Teatro Giovanni da Udine. "Abbiamo fatto una grande lavoro in team capace di unire i soggetti che vogliono bene a Udine - spiega la presidente di Udineldea **Arianna Calcaterra** - con il prezioso

aiuto di tanti, abbiamo lavorato per illuminare il massimo numero di vie e piazze e regalare un'atmosfera magica. Con il concorso "Balconi e vetrine in festa" ci siamo mossi per aumentare ancora l'attrattività della città coinvolgendo anche i residenti e regalando allo shopping natalizio una città ancora più bella e accogliente." "Siamo orgogliosi di rappresentare un ponte ideale fra le due anime di Udine - afferma **Alberta Gervasio**, dg Bluenergy Group - città a vocazione tecnologica e innovativa, grazie alla genialità di Arturo Malignani fra le prime in Europa a essere illuminata dall'energia elettrica. E città dalla naturale vocazione commerciale, approdo sicuro per il suo territorio e i Paesi vicini. Come unica multiutility profondamente friulana, ci piace pensare di unire, con la bellezza delle luci e la potenza dell'energia, le due anime della città in un momento così sentito come il Natale".



Tantissime le iniziative per i più piccoli nei musei, nelle librerie e nelle piazze come l'appuntamento con "I Folletti di Babbo Natale" che da sabato 3 dicembre in piazza San Giacomo aiuteranno i bambini a scrivere la lettera a Babbo Natale (grazie a Compagnia Anathema Teatro), o quello del Ludobus che la domenica mattina li farà giocare. Non mancano mostre, laboratori, percorsi didattici e visite guidate, come "Natale in museo" che dal 6 dicembre al 15 gennaio esporrà al Museo Etnografico presepi di

INTERNET

Confidi Friuli e Siu sbarcano su Facebook e Twitter

Due realtà economiche importanti della provincia di Udine hanno deciso, in questi mesi, di aprire il proprio spazio di interazione online. La più "fresca" è quella che è pronta a lanciare Confidi Friuli, che ha deciso di sbarcare su Facebook e su Twitter. La pagina Confidi Friuli su Facebook e l'account @ConfidiFriuli su Twitter saranno disponibili al pubblico da lunedì 28 novembre. Conteranno comunicati stampa, informazioni utili, articoli di stampa di settore. Su una linea analoga sta operando da qualche mese anche Siu - Servizi Imprese Udine, la società, con sede sempre negli uffici di via Alpe Adria 16 a Tavagnacco, che si occupa di contabilità, paghe, redditi e assistenza fiscale, per imprese di tutti i settori, per i professionisti e anche privati. Siu è contattabile online tramite il sito

www.impresesiu.it e sui social alla pagina Facebook ServiziImpresesiu, mentre su Twitter, il nome da cercare è @SerImpresesiu. Siu è anche su LinkedIn, reperibile come Servizi Imprese Udine Srl. Sui social, il team di Siu comunica con i clienti, ma in generale con tutti i cittadini interessati, le attività e i servizi forniti quotidianamente dai suoi esperti, e fornisce inoltre, in complementarietà con l'attività svolta "offline", informazioni sulle più attuali novità in termini di normative e comunicazioni che riguardano il fisco, il lavoro e le imprese, anche con notizie utili allo sviluppo di nuove idee e progetti imprenditoriali, proponendo le ultime tendenze economiche, dati statistici e gli scenari condivisi in rete dai più autorevoli mezzi di informazione e blog.

carta, fogli illustrativi, decori della collezione Ida Sello. Anche il Teatro Giovanni da Udine accende il Natale con lo speciale programma "Dicembre in Musica" e tre appuntamenti tutti d'atmosfera: lo spassoso spettacolo adatto a tutta la famiglia di Igudesman&Joo (4 dicembre), la carica di energia

di The Harlem Gospel Choir (19 dicembre) e l'ormai immancabile concerto del 31 dicembre con la Budapest operetta theatre orchestra. E poi a San Silvestro tutti in piazza 1° Maggio dalle 22.30 per la grande festa con musica e balli in piazza e i fuochi d'artificio lanciati dal colle del Castello.

Luminarie, i partner e le vie addobbate

CAMERA DI COMMERCIO - COMUNE DI UDINE - CONFCOMMERCIO UDINE - UDINEIDEA - BLUENERGY GROUP SPA

Si ringrazia inoltre: Cassa di Risparmio FVG spa › Confartigianato Udine › Corpo Vigili Notturni srl › CrediFriuli - Credito Cooperativo Friuli s.c. › Galleria Bardelli srl › Grafiche Filacorda srl Gruppo Midolini spa › Sereni Orizzonti spa › Solari di Udine spa › Sistema Soste e Mobilità spa › Trelago Professionisti Logo Designers

<p>Via Aquileia</p> <ul style="list-style-type: none"> •Angolo della Musica •Asphalt Jungle •Bacchetti 1935 •Banca di Udine •Bar Milanese •Buiatti Immobiliare •Burello Arredi Sacri •C'è Bassetti •Caffè Greco •Confartigianato Udine Servizi srl •Eco Store - Cartucce e Toner per Stampanti •El Kebir Viaggi •Farmacia Nobile •Fioreria Café Fleurs •Geom. Daniele Leita •Gianduja •Gran Caffè Friuli •Grazie dei Fior •Il Bacaro Risorto •Insurance Finance Advisor Preindl & Paoloni •Intour Travel •Issimi Parrucchieri •Ist. Acustico Pontoni Udito e Tecnologia •Macelleria Comand •Maison Fleurs •Marina di Micelli Gina •Mercerie Baby Junior •Mercerie Spillo •Orto in Tasca •Ortofficina •Ortopedia Porzio •Optica L'Occhiale •Optica Nova Tre •Pasticceria Il Cortiletto •Pizzeria Da Toni •Prima Follia •Scarpe in Scatola •Sereni Orizzonti •Tecnocasa •Tendaggi Barison 	<p>•Trisul Art</p> <p>Via A.L. Moro</p> <ul style="list-style-type: none"> •CrediFriuli •Divino Parrucchieri •Ecologica Friulana •Gelateria Cuore di Panna •La Serratura •Pizzeria Alla Lampara •Pulistar <p>Via Bartolini</p> <ul style="list-style-type: none"> •Alla Bomboniera •Ciao Boutique •La Varesina •Optica Arianna <p>Via Battisti</p> <ul style="list-style-type: none"> •Casa del Parrucchiere •Farmacia Colutta •Incentro Parrucchieri •Naturhouse Udine •Pam Express <p>Via Canciani</p> <ul style="list-style-type: none"> •Benetton •Calzoleria Lombarda •Clarks •Erbavoglio •Nitta Gioielli •Noncera Candle & Co. •Optica In Centro •Twin Set <p>Galleria Bardelli</p> <ul style="list-style-type: none"> •Zara •H & M •Sephora •Nespresso •Tiger •Kiko •La Feltrinelli •Café Collant •Telefonia La 3 	<p>Via Cavour</p> <ul style="list-style-type: none"> •Caffè Contarena •Cattelan Bis •Copernico Sim •Dair Architetti Associati •Farmacia Aquila Nera •Furlanetto Anna •Gioielleria Clarotti •Gioiellerie Italico Ronzoni •Il Delsler •Intimissimi •Isy Croatto •Libreria Moderna Udinese •Luna Gelateria •Marina Rinaldi •Max&Co. •Negozio Tim •O Bag •Profumeria Bulian •QQ Immobiliare •Vattolo •Zanon Profumerie <p>Via Cortazzis</p> <ul style="list-style-type: none"> •Vittorio <p>Via Cosattini L.go Dei Pecile/Rizzani</p> <ul style="list-style-type: none"> •Antony & Jamal •Arredamenti Tonello •Carto Shop •Casa Arteni •Cercio Casa Udine •Daily Shop •Eccofatto •Francosport •Gabin Gusto Esclamativo •Gioielleria Giorgio Szulin •Kartell Udine •Leon D'Oro •Libreria Friuli •LV Donna •Marina Calzature •Officina Slowear Bugatti 	<p>•Pasticceria Caffè Beltrame</p> <p>•Pasticceria Del Torre</p> <p>•Profumeria Elisir</p> <p>•Robe di Casa</p> <p>•Spada Viaggi</p> <p>•Supermercato Despar</p> <p>Via Del Monte</p> <ul style="list-style-type: none"> •Farmacia Del Monte •Lu/Lù Udine •Optica Maestrutti <p>Via Delle Erbe</p> <ul style="list-style-type: none"> •Abbigliamento Romanelli •Faccio Magliette Store •La Baita Tosoni Formaggi •Patrizia Pepe <p>Via Grazzano</p> <ul style="list-style-type: none"> •Associazione Periti Industriali •Battaglia Danilo & C. - Cattolica Ass.ni •Candolini Costruzioni •Collegio Dei Geometri •Elettro Zuccolo •Farmacia Fattor •Hostaria Al Fari Vecjo •Impresa Costruzioni Del Bianco •La Bottega Del Borgo •Le Gioie di Betta •Manente Sport dal 1974 Il Calcio a Udine •Erboristeria NaturEtica •Ortofrutta Fasano Roberto •Ostaria La Di Marie •Pasticceria F.lli Gangi •Ristorante Allegria Hotel •Ristorante Pizzeria Santa Chiara •Store 81 Mazzone •Studio Fotografico 	<p>Valentina</p> <ul style="list-style-type: none"> •Turismo 85 <p>Via Lovaria</p> <ul style="list-style-type: none"> •Gruppo Midolini spa <p>Via Manin</p> <ul style="list-style-type: none"> •A.C.E.R. Udine •Antica Fioreria Pravisani •Dali Gioielli •I Piombi •La Coccinella •La Rosa dei Venti •Pinocchio •Ristorante Pizzeria Manin •Terzo Tempo American Bar •Tesori Fondenti <p>Via Mantica</p> <ul style="list-style-type: none"> •La Pescheria •Mantica Bar Caffetteria <p>Via Mercatovecchio</p> <ul style="list-style-type: none"> •26 Mercatovecchio •Al Duca D'Aosta spa •Al Principe •Beauty Star •Buffy's •Caffè Commercio •Cassa di Risparmio del Friuli Venezia Giulia spa •Croatto 1901 Gioielli •Cumini City •Falcomer Calzature •Farmacia Alla Salute •Gioielleria Cristian •La Rosa Dei Venti •Marcolini Calzature •Metropolis •Original Marines •Pull Love Firenze •Spazio Querini •Studios •Swatch Store Luciano 	<p>Franz</p> <ul style="list-style-type: none"> •Tezenis •Tonini Interiors •Valigeria Moderna •Web City •Zagolin •Zanetti Men's Wear <p>Via Mercerie</p> <ul style="list-style-type: none"> •Caffè Hausbrandt •Caffè Mercerie •Femme Lingerie •Gioiellerie Italico Ronzoni •Jobim •La Croisette Bijoux •Luca Di Rialto •Masè •Nara Camicie •Nina •Non Solo Cashmere •Ostaria Alle Volte •Patricia Castanà <p>Via Muratti</p> <ul style="list-style-type: none"> •Artefieri di Rosaria Nodale •Bile Immobiliare •Caffè Muratti •Cat Gallery •La Brocca Rotta •La Combriccola •Ostaria Al Pavone •Optica Bierre •Petique •Rualda Arteviva Bottega Artigianale Tessitura a Mano •Sart'è •Supermercato Despar <p>Via Pellicerie</p> <ul style="list-style-type: none"> •Buonissimo Kebab •CivicoDieci Il Panino Gourmet •Ostaria Antica Maddalena 	<p>•People Store</p> <ul style="list-style-type: none"> •Plastic 2 •Ristorante Oriente <p>Via Poscolle</p> <ul style="list-style-type: none"> •Abaco Viaggi •Bar Da Artico Osteria •Bortolami Claudio •Coco Crazy Caramelleria •Emporio Tessuti •Erboristeria La Mimosa •Fix to Fix Assistenza e Riparazione Smartphone e Tablet •Foto Piccinin •Gioielleria Zaninotto •Il Mulino - Bottega D'Artigianato •Jolly Pizzeria •K2 Sport •L'Orto In Città •Mood •Sartoria Dettagli di Bertoli Nivea •Stefi Cose Con il Cuore •Zara Home •Ginger Bar •Allianz Bank •16 Metriquadri •IFN Immobiliare Friulana Nord spa •Ittica Quarnero •Via Eugenia 4 Udine <p>Via Portanuova</p> <ul style="list-style-type: none"> •Bar Portanuova •Cumini Casa •Francesco Caputo Boutique •Udinese Store Centro •Vanilla L'alternativa Dolce e Salata <p>Via Rialto</p> <ul style="list-style-type: none"> •Antonutti Franz Gioielli 	<p>•Apreslenoir</p> <ul style="list-style-type: none"> •Bar Demar Caffè •Bortolin Gioielli •Boutique Montblanc •Bugatti Uomo •Caffè Enoteca Rialto •Caffè Gelateria Gianduja •Calzedonia •Coccinelle •Dyker Milano •Elena Mirò •Grom Il Gelato Come Una Volta •Le Babe •Le Petit Bar •Maliparmi •Nitta Gioielli •Optica Buffa •Piumini Danesi •Studio Notarile Amodio Andrioli •Sun 68 •Tonini Boutique <p>Via San Francesco</p> <ul style="list-style-type: none"> •Consulenti Finanziari Credem •Erboristeria Il Giardino Dei Tigli •Ornella Copetti •Zannini •Gioia Immobiliare •Giorgiutti Alberto & Associati - Studio consulenze del Lavoro •Korto Parrucchieri •Ornella Copetti Permanent Make Up •Ostaria La Ciacarade •Studio Comelli e Cosattini <p>Via P. Sarpi</p> <ul style="list-style-type: none"> •Antiquari Coppetti •Bar Glass •Bar Iume •Caffè Pasticceria Duscì 	<p>•Caffè Sarpi</p> <ul style="list-style-type: none"> •Chalon Abbigliamento •City Alps Store Salewa •Enoteca Ars Bibendi •Enoteca Da Michele •La Trangoni •Ostaria Da Teresina •Optica Giacobbi •Profumeria Ely •Querini Lei •Senza Tempo •Tagliato Col Coltello •Thun Shop Udine <p>Via Savorgnana</p> <ul style="list-style-type: none"> •Bar Nuova Borsa •Castellarin Antiquariato Arredamenti •Centro Frutta •Dimensione Fiore •Optica Casco •Rosalba Pegoraro Abbigliamento Intimo •Sun Udine Estetica Solarium <p>Via Valvason</p> <ul style="list-style-type: none"> •Malia •Spazio Venica •Universo Vegano <p>Via Vitt. Veneto</p> <ul style="list-style-type: none"> •Atelier Apostrophe •Banca Popolare di Cividale •Conad Supermercati •Cuscito Contardo •Emporio Casalinghi •Eurolandia •Extra •Gioielleria Luciano Franz •Libreria Tarantola •Orologeria Oreficeria Perissutti Giuseppe 	<p>•Optica Giordani</p> <ul style="list-style-type: none"> •Pasticceria Carli di L. Folegatto •Profumeria Gabassi •Saloni Medusa •Studio Bittolo Bon •Tabaccheria Martinis Alice <p>Piazza Libertà</p> <ul style="list-style-type: none"> •Max Mara •Ciani Pellicerie <p>Piazza Lionello</p> <ul style="list-style-type: none"> •Q. Conti Timbri e Targhe •Ristorante Bar Pane Vino e San Daniele •Gioielleria Luciano Franz <p>Piazza San Giacomo Corte Giacomelli</p> <ul style="list-style-type: none"> •Caffè Al Portello •Centro Ottico Megavision •Dev •Donna Bugatti •Elite American Bar •Grosmi Caffè •Il Bon Bon •Ilario Veneziani Moda Uomo •Querini Lei •Scout •Stroili Oro •Vitrum <p>Piazza XX Settembre</p> <ul style="list-style-type: none"> •Astoria Hotel Italia •Eat & Wine •Must have •Non Solo Cashmere •Pasticceria Alla Torinese Gestalt Café
--	--	---	--	---	--	---	---	--	---

Un management con un'età media di 35 anni e i più importanti uffici dirigenziali in Friuli, a Udine

IMPRESE



ELGO GROUP

Progetti su scala globale

Team italiano e palcoscenico internazionale per la realtà leader nelle costruzioni

Antonella Lanfrit

Un gruppo a livello mondiale che opera contemporaneamente in diverse aree di specializzazione - costruzioni, consulenza ingegneristica, produzione di servizi -, guidato da un management con un'età media di 35 anni e i più importanti uffici dirigenziali in Friuli, a Udine.

È questa l'essenza di Elgo Group, una realtà internazionale che conta 30 aziende, totalmente indipendenti e strutturate - di cui 9 in regione - operanti nei settori costruzioni, trading, ristorazione, editoria, comunicazione, consulenza ingegneristica, consulenza in ambito di certificazioni, domotica, sistemi di riscaldamento e di auto-sufficienza energetica sulla base della fibra di carbonio.

La nativa vocazione internazionale ha portato il Gruppo - che si definisce "born global" - ad esplorare anche Paesi assai interessanti ma non abitualmente frequentati dai percorsi di internazionalizzazione, trovando così importanti terreni di sviluppo.

Team italiano e palcoscenico internazionale", sintetizza Mario Confente, presidente di Elgo Holding Ltd, la società finanziaria con capitale proprio che detiene quote di tutte le società del Gruppo e ha sede a Londra. "Il nostro contatto con l'Italia è molto forte. Il successo sui mercati esteri deriva anche dalla scelta di impiegare personale italiano e giovane, insieme a prodotti italiani di qualità. I dipendenti delle aziende che compongono il Gruppo sono oggi un centinaio, al 70% italiani e formati nelle università italiane e del Friuli Venezia Giulia. Lavorano con la supervisione di impor-



Il Business centre Presqu'île de Martinica e il Tour Lumina - Fort de France

CURIOSITÀ

Ostitality, l'osteria made in Italy

Elgo Group non è solo "born global", poiché gli è connotato anche l'indole della crescita e dell'esplorazione di nuovi settori di business. Si spiegano anche così gli stimolanti programmi futuri che caratterizzano questa realtà che sin qui ingloba 30 aziende: uno nel settore della ristorazione, l'altro in quello degli incubatori di imprese. Sul primo versante, sta per debuttare il marchio Ostitaly, "ristoranti che riprendono l'atmosfera e il concept tipico delle osterie italiane per far conoscere il meglio

del nostro Paese all'estero. I primi ristoranti con questo brand debutteranno a breve a Panama e a Martinica e serviranno prodotti rigorosamente italiani", afferma Mario Confente, presidente del Gruppo. A sostenere questo nuovo format della ristorazione, Elgo Group avrà dalla sua anche chef di grande fama. L'altro progetto già perfezionato e pronto per il debutto il prossimo anno, si chiama "Elgo Lab" e si proporrà come un incubatore per "sviluppare idee artigianali, che abbiano a che a fare con il manifatturiero e che possano pensare

a incrementare il tessuto delle piccole e medie imprese tipiche dell'economia italiana". In Elgo Lab le aziende "potranno trovare consulenze specialistiche e fornirsi di servizi atti a incrementare il proprio business". (a.l.)



tanti manager con esperienze internazionali in diversi settori". Le aziende afferenti a Elgo

Group sono situate in 14 Paesi: Italia, Guadalupa, Regno Unito, Francia, Libano, Russia, Mar-

tinica, San Marino, Azerbaigian, Panama, Nicaragua, Cina, Hong Kong e Malta. In Friuli Venezia

IN CIFRE

30 aziende in 14 Paesi

Personale	71
Area di specializzazione del gruppo	costruzioni - ingegneria e progettazione - produzione - servizi
Paesi in cui elgo è presente nel mondo	14
Numero aziende del gruppo	30
Fatturato	16.020.000 (in proiezione)
Fatturato per area geografica	81% EUROPA - 19% resto del mondo
Fatturato per tipologia contrattuale	79% construction - 18% trading e services - 3% commercial

Giulia - nelle province di Udine, Gorizia e Pordenone - sono situate aziende del Gruppo che si occupano di architettura e design, della creazione e installazione di sistemi elettrici e meccanici, di sistemi di riscaldamento efficiente, di marketing immobiliare, di editoria e comunicazione.

Aziende del Gruppo hanno, tra l'altro, appena realizzato a Martinica il centro commerciale facente parte del Business centre Presqu'île. Imminente l'apertura di un cantiere a Saint Maarten e l'inaugurazione di uffici commerciali in Cina, Colombia e Messico.

"Diversificazione e varietà", sono altre due parole chiave di Elgo Group che, a differenza di altri general contractor, non si occupa soltanto di costruzioni, progettazione e impiantistica, ma si impegna in aree di specializzazione diverse, anche se tutte funzionali ai bisogni del Gruppo e allo stesso tempo dei clienti. Naturalmente, sottolinea il presidente, "le aree di specializza-

zione sono sì diverse, ma integrate per fare sistema all'interno di una realtà globale e internazionale".

Una scelta di diversificazione del business che consente al Gruppo "di non essere dipendente da un unico settore di mercato - prosegue Confente -. Inoltre, in questo modo possiamo utilizzare servizi offerti da aziende interne al Gruppo, con le quali lavoriamo in sinergia e possiamo offrire ai clienti una pluralità di servizi diversi, senza rivolgerci a terzi".

Il fatturato del Gruppo è in crescita: dai 2 milioni di euro del 2012 si è passati nel 2015 a 17 milioni di euro, il 60% del quale è frutto di Paesi che non appartengono all'Unione Europea.

Una crescita, concludono da Elgo Group, che "può rappresentare un'opportunità di occupazione per i giovani che si laureano anche nella nostra regione, data la presenza qui degli uffici dirigenziali delle società italiane e la capacità d'occupazione delle società stesse anche all'estero".

EME URSELLA

Prodotto tutto friulano a "chilometro zero"



Oltre mille case costruite in quarant'anni di azienda

«Siamo contenti per il traguardo dei 40 anni - afferma il titolare dell'azienda, Andrea Ursella - ma ancora di più siamo contenti perché in questo lasso di tempo siamo riusciti e mantenere ottimi rapporti con i nostri clienti». Una realtà che ha contribuito a scrivere pagine importanti in Friuli nel campo della prefabbricazione, e che continua a migliorarsi per garantirsi prodotti sempre più all'avanguardia. «Siamo la terza generazione di 'prefabbricatori' e le nostre prime abitazioni possono vantare una vita di oltre 60 anni. Anche per questo reputiamo il nostro un sistema collaudato, economicamente competitivo e duraturo nel tempo», assicura Ursella.

L'azienda di Buja realizza moduli abitativi nei propri stabilimenti, già completati di impianti, trasferendoli poi nel luogo prescelto dal cliente per concludere i la-

Eme Ursella ha investito molto in innovazione e tecnologia, per rendere sempre più sicure le sue case, sia a livello di strutture che di impianti

vori e consegnare una casa completa in ogni sua parte: quindi un prodotto tutto friulano "a chilometri zero". Abitazioni antisismiche, costruite con materiali tradizionali, resistenti al fuoco, caratterizzate da un perfetto isolamento acustico, termico ed elettromagnetico. Senza contare che le case Ursella sono complete di impianti tradizionali o di ultima generazione come pannelli fotovoltaici, pompe di calore, impianti di ventilazione (con certificazione energetica in A4). Case che, ultimamente, hanno puntato anche a design



moderni, offrendo particolari architettonici ricercati e armoniosi.

Un'azienda che dà lavoro a una trentina di persone, operando in tutto il Nordest d'Italia. «La crisi del settore si è sentita anche da noi - ammette Andrea Ursella - però siamo ottimisti sulla ripresa del comparto. Il nostro target è formato so-

prattutto dalle giovani coppie: quindi per noi la garanzia di un posto di lavoro e la concessione di un mutuo sono elementi fondamentali per restare sul mercato. Se questi due elementi torneranno a essere un fondamento della nostra società, potremo continuare a operare almeno per altri 20 anni o più».

importante traguardo per Eme Ursella, l'azienda di Buja specializzata nella costruzione di moduli abitativi prefabbricati. Dopo aver superato quota mille case realizzate, alla fine del 2016 festeggerà i 40 anni di vita. Eme Ursella, infatti, nasce nel 1976, anno del terremoto, contribuendo, non a caso, al processo di ricostruzione che ha fatto diventare il Friuli un modello in Italia e nel mondo. In questi 40 anni Eme Ursella ha investito molto in innovazione e tecnologia, per rendere sempre più sicure le sue case, sia a livello di strutture che di impianti.

Per celebrare al meglio questi primi 40 anni di attività, Eme Ursella ha riu-

L'azienda nasce nel 1976, anno del terremoto, contribuendo al processo di ricostruzione che ha fatto diventare il Friuli un modello in Italia e nel mondo

nito alcuni dei suoi clienti storici, gli stessi che si sono prestati girare il video celebrativo presentato alla fiera di Casa Moderna. Persone qualunque, ma per Ursella speciali, che, in alcuni casi, si sono trovati soddisfatti al punto da contribuire alla costruzione di una seconda casa per i figli.

L'azienda si occupa della fornitura e dell'integrazione di soluzioni informatiche aziendali

IMPRESE



INFOSTAR

La rivoluzione industriale parte dal digitale

Anna Casasola

Il successo di un'azienda oggi è legato indissolubilmente alla sua capacità di innovare. Una declinazione dell'innovazione è sicuramente il digitale che si coniuga in tutti i comparti aziendali come l'amministrazione, la progettazione, il marketing, la produzione, la logistica e l'erogazione di servizi. Ma per cogliere le opportunità nell'era del digitale c'è bisogno di chi conosce le tecnologie digitali e sa come plasmarle a seconda delle diverse esigenze e far sì che esse diventino un volano di nuovi successi aziendali. «Fare innovazione digitale - spiega Cristian Feregotto, presidente e A.D. della Infostar - fa la differenza in termini di opportunità di business inevitabilmente precluse a chi non coglie questa opportunità».

La Infostar, dal 1999, si occupa della fornitura e dell'integrazione di soluzioni informatiche aziendali. In questi anni, ha sviluppato e mantenuto costanti investimenti nello studio di nuove tecnologie, ha stretto

rapporti con i principali produttori e distributori informatici nazionali e internazionali, accumulando una grande esperienza nel lavoro di squadra e nella gestione del cliente, dalle sue necessità alla risoluzione delle sue problematiche. Migliorare l'efficienza, la produttività e incrementare le possibilità di business sono gli obiettivi di tutti gli imprenditori, che oggi grazie alle nuove tecnologie digi-

Uno dei grandi vantaggi della tecnologia IoT è la capacità di adattarsi al parco macchine esistente, senza la necessità di doverlo sostituire

tali fornite da Infostar possono essere raggiunti. Con formule studiate ad hoc, anche le piccole e medie aziende possono fruire di tecnologie fino a poco tempo fa riservate solamente a quelle realtà caratterizzate



Cristian Feregotto

da grandi dimensioni. La Infostar si propone al mondo delle imprese con tre diverse business unit: l'ICT Infrastructure, il Trading B2B e la nuova IoT / Industry 4.0. «Su quest'ultimo fronte - precisa Cristian Feregotto - abbiamo due visioni, una rivolta all'ottimizzazione della filiera di produzione e l'altra rivolta al monitoraggio in tempo reale di macchinari industriali». Strategica proprio in quest'ambito la partnership con Eurotech S.p.A., azienda leader in ambito internazionale per la ricerca, sviluppo e produzione di computer miniaturizzati (NanoPC), di computer ad elevate prestazioni (HPC) e per prodotti e servizi per l'IoT/M2M. «Grazie a Infostar - prosegue Luca Noacco socio e direttore operativo della Infostar - una realtà che è conosciuta in tutto il mondo come Eurotech è in grado di coniugare i due elementi essenziali dell'IoT, la tecnologia dell'informazione (IT) e la tecnologia operativa (OT) e come queste nuove tecnologie siano scalabili verso il basso e verso l'alto; inoltre, non richiedono investimento anticipato di grosse cifre di capitale e sono fruibili tramite servizi payasyou go».

Ma a volare grazie all'innova-

IN CIFRE

Quasi 20 anni di attività

1999: anno di nascita

3: diverse business unit
ICT Infrastructure
IoT Industry 4.0
ICT Trading B2B

Lavora a fianco di alcune tra le più grandi aziende friulane, prima fra tutte il Gruppo Pittini

4.0: la rivoluzione industriale messa a punto da Infostar

zione tecnologica non sono solo le grandi realtà ma anche quelle più piccole per le quali la "rivoluzione industriale 4.0" è più a portata di mano di quanto non lo si possa immaginare. «Le Pmi - spiega Roberto Siagri, presidente di Eurotech - sono le realtà che, grazie alla loro organizzazione snella e ai bassi investimenti iniziali richiesti, possono trarre maggiore vantaggio in termini di competitività. Infatti, grazie a queste nuove tecnologie, gli aspetti dimensionali vengono mitigati dall'aumento di efficienza e da una migliore integrazione della filiera. Grazie a partner come Infostar, le tecnologie di Eurotech diventano soluzioni che permettono alle PMI l'ingresso nell'era dell'Industria 4.0 con bassi costi, tempi ridotti e un ritorno sull'investimento facilmente calcolabile. Inoltre, uno dei grandi vantaggi della tecnologia IoT è la capacità di adattarsi anche al parco macchine esistente, senza la necessità di doverlo sostituire, il cosiddetto retrofit».



CURIOSITÀ

Una sezione dedicata alla telefonia

Infostar è stata fondata dai fratelli Cristian e Thomas Feregotto l'antivigilia di Natale del 1999. I due informatici, poco più che ventenni, decisero di avviare un'azienda incentrata sul personal computer, dall'assemblaggio artigianale con proprio marchio, alla vendita in un centro commerciale, fino all'assistenza tecnica. Un'azienda piccola ma ben strutturata che prende subito piede. Ma nel settore del digitale tutto corre velocissimo e quello che 16 anni fa era un ottimo progetto oggi, se non fosse evoluto, risulterebbe assolutamente "antiquato". Per questo, l'attività iniziale venne progressivamente modificata ed abbandonata, i fratelli Feregotto e Luca Noacco che intanto aveva fatto il suo ingresso nella compagine societaria, decisero di passa-

re alle infrastrutture informatiche per aziende, dalle reti, ai server ai dispositivi di sicurezza digitale. Nel 2006 è nata anche una sezione che si occupa di telefonia aziendale e di videosorveglianza IP. La società ha sempre investito buona parte delle sue risorse nello studio di nuove tecnologie e, grazie a questo, è nata la nuova business unit che si occupa di IoT nel mondo dell'Industria 4.0, focalizzandosi sia sui macchinari sia sulle linee di produzione. Nei giorni scorsi si è conclusa la realizzazione di un nuovo video - disponibile sul sito aziendale (www.infostargroup.com) - che presenta l'azienda, realizzato con le preziose testimonianze di alcuni tra i migliori clienti, ad iniziare da Cristiano Di Paolo IT manager del Gruppo Pittini.



Il data center di Infostar

BLUENERGY GROUP

L'ad Gervasio: "Così consolideremo la crescita dimensionale e qualitativa"

Ingresso nel progetto Elite di Borsa Italiana

Il 3 novembre, Bluenergy Group S.p.A., considerata fra le 31 aziende italiane ad alto potenziale di crescita, ha fatto il suo ingresso ufficiale nella community di eccellenza del London Stock Exchange Group, progetto Elite. La cerimonia, alla quale hanno presenziato la presidente Susanna Curti e Alberta Gervasio, direttore generale di Bluenergy, si è tenuta nelle sale di Palazzo Mezzanotte, sede di Borsa Italiana a Milano alla presenza del presidente di Confindustria Vincenzo Boccia, di Raffaele Jerusalem, amministratore delegato di Borsa Italiana e di Luca Peyrano Ceo di Elite.

«Il percorso che abbiamo intrapreso oggi - ha dichiarato il direttore generale di Bluenergy Group, Alberta Gervasio - ci permetterà di consolidare la nostra crescita dimensionale e qualitativa, radicandoci ancora di più come unica società multiservizi veramente regionale del settore gas e luce, permettendoci così di affrontare la sfida dell'allargamento ad altri territori. Il tutto mantenendo la qualità dei servizi che ci contraddistinguono».



In rappresentanza dell'azienda di viale Venezia a Udine, sul palco di palazzo Mezzanotte è salita la presidente Susanna Curti: «Siamo molto orgogliosi perché, a meno di quindici anni dalla fondazione, Bluenergy Group è una società leader in regione, e rappresenta un partner ideale nel settore energetico e nei servizi a supporto: e questo per il mercato domestico, i con-

domini e per le aziende e l'Amministrazione Pubblica. Imboccare la strada dell'innovazione attraverso Elite ci permetterà di incrementare il numero dei nostri clienti e di portare all'eccellenza il nostro già ampio ventaglio di proposte. Grazie ad Elite condivideremo con tutta l'azienda i nostri progetti di miglioramento, con l'obiettivo di conquistare la leadership sui nostri territori».

Bluenergy Group è una multitalità, nata nel 2002 e frutto dell'esperienza di oltre quattro decenni nel settore: il suo core business è la vendita di gas metano ed energia elettrica. Ma in grande sviluppo c'è l'area dei servizi post contatore dove Bluenergy è in grado di offrire servizi energetici tagliati su misura per i diversi target di clientela che vanno dal cliente domestico,

L'azienda è considerata tra le 31 aziende italiane ad alto potenziale di crescita



al condominio, alla clientela business ed alla clientela pubblica.

Le parole chiave che caratterizzano l'identità di Bluenergy Group sono semplici e immediate: trasparenza e affidabilità che si concretizzano con letture frequenti dei contatori e con una bolletta estremamente chiara; innovazione: le soluzioni di fornitura sono pensate per semplificare la gestione e il controllo della spesa energetica; flessibilità e integrazione: grazie alle sue controllate Bluenergy Group propone servizi che vanno dall'installazione alla manutenzione di caldaie, condizionatori, impianti fotovoltaici, riqualificazione, certificazione energetica (E.S.CO.). Infine la vicinanza al cliente che si realizza attraverso 17 uffici sul territorio, un ufficio mobi-

le, e un Servizio Clienti che è stato riconosciuto come il più chiaro e veloce dalla più recente rilevazione dell'Autorità per l'Energia Elettrica il Gas e il Sistema Idrico.

«La nostra crescita - conclude Susanna Curti - sarà sempre più legata alla valorizzazione della vicinanza al territorio che è la nostra maggiore fonte di spunti per la crescita. Crediamo nel Friuli Venezia Giulia e chiediamo al nostro territorio di esserci vicini perché insieme possiamo vincere le sfide strategiche del futuro: la sostenibilità per prima. E poi quella di una socialità rinnovata e partecipativa, fondamentale per condividere e migliorare il modo collettivo di vivere e servirsi dell'energia».

Siamo in montagna.
Ma i piatti trasmettono in primis l'amore per il mare

IMPRESE



RISTORANTE GOLF CLUB DI TARVISIO

Un talento tra i fornelli

Anima del locale è Ilija Pejic, chef croato, che ha portato l'innovazione e la ricerca in cucina

Marco Ballico

«**A**ndiamo da Ilija». Prima del posto pensi a lui, allo chef. Ilija Pejic e il ristorante Golf Club di Tarvisio sono una cosa sola, non solo nel nome. Il cuoco croato trasmette la sua voglia di ricerca in cucina in questa zona di montagna, e di confine, da otto anni. Lo fa attraverso un talento che, racconta, non gli è stato trasmesso dalla famiglia. È nato con lui: dna.

Un uomo, molte passioni e un amore, si legge nel sito che presenta questa esperienza. Croato, cresciuto a Kranjska Gora in Slovenia, dopo la scuola alberghiera Ilija lavora nei principali alberghi della zona. Fino al 1985, anno in cui gestisce il suo primo ristorante a Kranjska Gora, il caffè bar Enka. Cinque anni dopo, è il 1990, si trasferisce in Italia, all'hotel Nevada a Tarvisio. Dal 2005 al 2007 ecco la gestione del ristorante da Benito, quindi il passaggio nel circolo del Golf, la splendida piana del Priesnig, in un ristorante che prende il suo nome e che la proprietà, la famiglia austriaca Palfinger, ristrutturò nel 2014, il momento della consacrazione per i piatti creati da Ilija.

«Piatti che trasmettono in primis l'amore per il mare. Il pesce è la materia prima che meglio esprime la mia cucina», dice lo chef appena rientrato in Italia da una vacanza a Bali, Indonesia. Il menù è molto esplicito. La carta offre di antipasto crudità di pesce, papillote di gamberi, ristretto di pomodoro



piccante e chutney di ananas, tataki di tonno, hummus di ceci. Di primo spaghetti, puntarelle e alici del Cantabrico, zuppa di capesante e spuma di ricotta, crema di patate, ricci di mare e radicchio alla zaseka, risotto al limone, rosmarino e carpaccio di gamberi. Di secondo ombrina al vapore, salsa verde e mostarda, baccalà in olio cottura, salmerino, spu-

ma di patate al pino mugolo, rape rosse alla cannella, oltre al pescato fresco del giorno. Non mancano alternative, per chi voglia seguire un'altra rotta, non meno affascinante: uovo a 62°C, fonduta di Montasio, castagne, tartare di manzo e giardiniera, vasetto di foie gras, mele e spuma di Verduzzo, tagliolini alla carbonara di erbe, collo di maialino marinato



all'arancia, crema di zucca. Chiusura con crema catalana, dolce abbraccio, sacher calda e fredda. Per chi ha più tempo, a disposizione il percorso da 5 o 7 portate.

«Sono uno sportivo - dice di sé Ilija - nel tempo libero pratico il golf, ma anche lo sci alpinismo. E, come nello sport, anche nel lavoro ci metto impegno, entusiasmo, voglia di migliorare». La svolta della carriera? «Ho sempre cercato di imparare dai maestri. I principali sono stati gli chef spagnoli, penso a Quique Dacosta, Paco Ronce-

ro, Joan Roca. È durante gli stage dei primi anni Duemila che ho iniziato ad affinare la cultura della ricerca e la realizzazione di tecniche innovative. Ma mi piace anche ricordare Emanuele Scarello, che ha aiutato a crescere tantissimo il mio staff».

Perché Tarvisio? Perché quel tipo di dimensione così lontana dai grandi centri? Per lo sport, certo. Ma anche «per la famiglia e per la possibilità di poter vivere una vita congeniale a quello che cerco: natura, serenità, bellezza». Una filosofia che lo porta a costruire una cucina che segue il flusso delle stagioni: «La prima cosa è rispettarle e mettere nel piatto solo quello che la natura produce di volta in volta. Che arrivi dal mare, dall'allevamento o dall'orto». I vini? In lista entrano etichette di alto livello del Friuli, con escursioni in Veneto e Trentino e, all'estero, in Francia, Germania, Austria, Slovenia e Croazia.

IN CIFRE

Cento coperti
(anche all'aperto)

Inizio attività: 2007

Coperti: 50 (più 50 all'aperto)

Prenotazioni: 0428/645030

E-mail: ilija@libero.it

Sito web: www.ilijaristorante.it

CURIOSITÀ

Tra orsi, linci e abeti "musicali"

Inserito nel circuito le «Vie dei Sapori», il ristorante Ilija-Golf Club si trova a Tarvisio nella cornice delle Alpi Giulie in via Priesnig 17 a Tarvisio, in una vasta aerea di 23 mila metri quadrati in cui è possibile «incrociare» l'orso e la lince eurasiatica. Tra le altre curiosità anche l'abete di risonanza, impiegato nella costruzione di diversi strumenti musicali. Nel periodo estivo (aprile-ottobre) il ristorante di proprietà della famiglia austriaca Palfinger apre dalle 12 alle 22 (chiusura lunedì sera), d'inverno (novembre-marzo) dalle 11 alle 15 e dalle 19 alle 22 (chiusura domenica sera e lunedì).

UGO CAMICI

Cibi cucinati per esaltare sapori naturali e proprietà

La buona tavola abbinata alla salute

Piatti unici a base di carne o pesce preparati con ingredienti freschi, genuini e sani, menù per vegetariani e una birra con ricetta personalizzata a base di sambuco. E chi volesse portarsi il vino da casa, per accompagnare il proprio pranzo o la cena, lo potrà fare tranquillamente. Con queste novità ha da un paio di settimane inaugurato il nuovo locale al civico 12 di piazzale Cella. Si tratta del primo ristorante a "marchio" Ugo Camici e nasce per iniziativa di alcuni imprenditori, tra cui il friulano Renato Mini, uniti dalla passione per la buona tavola che fa bene alla salute, oltre che al palato.

Il punto di forza del nuovo ristorante sarà infatti l'offerta di piatti genuini che in un'unica portata garantiranno un mix equilibrato di ingredienti per il fabbisogno nutrizionale quotidiano. Parola dello chef Luca Adulenti, buiese, classe 1976, che oltre a cucinare avrà il compito di modulare i menù in base alla stagione. «L'offerta di Ugo Camici è stata studiata con grande cura per garantire qualità, freschezza e, naturalmente,

gusto. Alcune pietanze - osserva lo chef - vengono cucinate sottovuoto e a bassa temperatura, per esaltare sapori naturali e proprietà dei cibi, non usiamo conservanti. In questo modo - aggiunge - anche il pranzo veloce diventa una pausa piacevole e proponiamo il servizio take away per chi va di fretta ma non vuole rinunciare a un pasto di qualità». Tra le specialità che offre la casa il polipo croccante con la pancetta e la salsa all'aglio o le più tradizionali coscette di pollo ai ferri accompagnate da riso Venere e caponata con ragù di melanzane, ma non mancheranno i piatti della tradizione friulana.

Ugo Camici offrirà poi anche una birra preparata con ricetta personalizzata a base di sambuco e, naturalmente, una carta dei vini. Per chi però volesse gustarsi una specifica etichetta portandose la direttamente da casa, non ci saranno problemi: si farà BYOB, acronimo che sta per Bring Your Own Bottle, letteralmente "portati la tua bottiglia", abitudine ormai consolidata anche in Italia.

Progettato dal designer udi-

nese Raffaele Scarpa - anche l'arredo è stato realizzato interamente in Friuli da artigiani selezionati -, il nuovo locale, aperto a pranzo e a cena con una trentina di coperti, rappresenta un'ulteriore tassello della riqualificazione della piazza, ora più vivace e particolarmente frequentata nelle ore di pranzo soprattutto per la presenza di numerosi uffici nei dintorni.

Tavoli e sedute sono stati pensati per offrire il massimo comfort, «perché - spiega lo chef Adulenti - mangiare in modo comodo è importante tanto quanto una buona ricetta», ed è stata mantenuta la massima cura sia nei dettagli che per i muri originali dello stabile, il quale comprende anche un giardino esterno utilizzabile durante la bella stagione. Ma, oltre alle specialità gastronomiche, Ugo Camici racconta una storia d'amore - romanizzata - tra due bambini, nata tanti anni fa sui terrazzi mentre giocavano a nascondino tra i camici bianchi da cucina stesi al sole e tra i profumi delle prelibatezze preparate dal padre di Ugo. La famiglia si trasferì poi in America e fece co-



noscere a tutta New York lo stile e il vero gusto della cucina italiana, fatta di ingredienti sani e autentici, ma il cuore di Ugo rimase in quella piccola città di provincia dove decise di aprire poi il proprio locale.

Il successo americano, il ricordo felice dell'infanzia e della migliore tavola italiana sono le origini dalle quali prende vita Ugo Camici. Sicuramente un bel racconto da leggere mentre ci si appresta ad assaporare i gustosi piatti proposti.

Giulia Zanello



Consegnate 42 onorificenze e quattro targhe dell'eccellenza

PREMIAZIONI DEL LAVORO



GLI INTERVENTI

Un premio al coraggio della ricostruzione

Scenari di ricostruzione" dopo le tante crisi vissute in questi anni. Ricostruzione che recuperi lo spirito con cui fu vissuta, 40 anni fa, dopo il Terremoto che sconvolse il Friuli. E scenari che passano, oggi più che mai, per l'innovazione, per l'interconnessione con un mondo globalizzato, per il cambiamento profondo delle strutture sociali, culturali ed economiche, per la ricerca di nuove aggregazioni e reti, locali e mondiali, personali e istituzionali.

Su queste frequenze sono andate in scena, il 16 novembre al Teatro Giovanni Da Udine, le 63esime Premiazioni del Lavoro e Progresso economico della Camera di Commercio, evento con cui ogni anno l'ente camerale premia lavoratori, imprenditori e personalità che si sono distinte, in Friuli e nel mondo, con il proprio impegno e talento. Sono state consegnate 42 onorificenze e quattro Targhe dell'eccellenza, a chi ha saputo incarnare quattro prospettive di ricostruzione: il Messaggero Veneto, l'Università di Udine, la Protezione civile regionale, la rete dei friulani all'estero, rappresentata da Ente Friuli nel mondo.

Sul palco con loro, il "padrone di casa", il presidente della Cciaa di Udine Giovanni Da Pozzo, con la presidente della Regione Debora Serracchiani, il sindaco di Udine Furio Honsell e il presidente della provincia Pietro Fontanini, oltre ai due ospiti d'onore, il presidente di Unioncamere Ivanhoe Lo Bello e il giornalista e scrittore Federico Rampini.

A Da Pozzo il compito di aprire i lavori. Dapprima con un intervento che ha inquadrato il

Da Pozzo: "Dobbiamo recuperare lo spirito con cui nel passato sono stati affrontati con successo i cambiamenti, piccoli e grandi"



tema della Premiazione. «Celebrare - ha detto - il coraggio della rinascita, in connessione con la vera grande sfida di ricostruzione che a fine anni '70 rese il nostro popolo protagonista. Se è vero che oggi servono strumenti nuovi, ciò non significa che dobbiamo rifiutare il passato. Significa, semmai, che dobbiamo recuperare lo spirito con cui nel passato sono stati affrontati con successo

i cambiamenti, piccoli e grandi. Ecco che lo spirito della ricostruzione post-sisma rimane un faro per prepararci al futuro. E sono tanti gli scenari che dobbiamo affrontare insieme, consapevoli di alcune sfide che riguardano tutti: la globalizzazione e i grandi flussi migratori che stanno impattando sulle politiche e sulle scelte future di tutto il pianeta». Da Pozzo ha avuto modo poi di parlare

dell'andamento dell'economia locale, nel primo momento-intervista dell'evento, a cura del direttore del Messaggero Veneto Omar Monestier. I dati elaborati dal Centro Studi Cciaa Udine evidenziano un «calo delle nostre imprese - ha spiegato Da Pozzo -. I settori più colpiti risultano le piccole aziende agricole, il manifatturiero legato all'edilizia e costruzioni, e il commercio. L'ospitalità e

i servizi sono invece cresciuti con numeri significativi. La crisi ha lasciato ferite profonde, mettendo tutti in difficoltà ma lasciando a terra in genere le imprese meno strutturate, che non si sono innovate o non hanno usato gli strumenti tecnologici che gli avrebbero consentito di restare sul mercato. Però sono aumentate le società di capitale: il sistema, pur ridimensionandosi, è cre-

sciuto. Ci sono approcci completamente nuovi all'impresa, c'è una trasformazione ovunque, c'è inoltre un riavvicinamento dei giovani alla terra, ma totalmente nuovo, fortemente rivolto al futuro».

E proprio di giovani ha parlato anche il presidente Unioncamere Lo Bello nel suo intervento, evidenziando il ruolo fondamentale della scuola «per influenzare positivamente anche la gestione del profondo cambiamento nell'economia. Le Camere di Commercio, con la riforma, avranno nuove sfide: l'orientamento scolastico e al lavoro saranno tra queste. Importantissimo, così come un'altra nuova competenza affidataci dalla riforma: la promozione della digitalizzazione del sistema imprenditoriale».

Anche la presidente Serracchiani ha parlato di nuove opportunità per i giovani in regione, nel secondo momento-intervista a tuttotondo con Monestier. Annunciando il progetto Attivagiovani, rivolto ai giovani appena usciti dalle superiori o dall'università, per impegnarli in attività, retribuite, come primo approccio al lavoro e stimolo di cittadinanza attiva. Un progetto cui Regione e Fondo sociale europeo hanno garantito 2 milioni di euro.

Infine l'intervento di Rampini, che ha utilizzato l'esempio delle elezioni americane per raccontare quanto sta accadendo in tutto il mondo. Piccoli e grandi terremoti economici e politici, da cui è necessario far partire nuove ricostruzioni. «Dobbiamo ritrovare nel nostro quotidiano momenti di dialogo, rispetto dell'altro, per rivitalizzare il nostro tessuto democratico».

Premiazioni 2016

Lavoratori con oltre 35 anni di attività

Lucio Lozza
Carlo Venturini
Maurizio Scuntaro
Domenico Fumi
Alessandro Pivadori
Nadia Fasano
Irene Zaccomer
Giuliano Panont
Vanni Ponte
Renato Genero
Amorino Pecile (Premio Fedeltà al lavoro, 59 anni di attività come dipendente Gruppo Ceccarelli)

Imprese

Friulprint srl di Tarcento
R.D.M. Ovaro spa
Cresmed Hospital srl di Udine
Fontana Calzature di Cescutti Elisabetta & C. snc, Udine
Dri Viaggi di Dri Ferruccio, Udine
Fa.Gu. srl di Lignano Sabbiadoro
Società Bilanciai srl
Az. Agr. F.lli Giacomini e C. ss, Buja
"La fattoria" di Grinòvero Morris, Premariacco
Arteventi società cooperativa
Moschitz Rosalia, Tarvisio Monte Lussari
Pasticceria Pezzè di Pezzè Antonietta & C. snc, Codroipo
Officina Colavini srl, Trivignano Udinese

Scuola

Educandato Statale "Collegio Uccellis" di Udine

Riconoscimenti

Idea Imprenditoriale Terzo Millennio:
Ortopedia Porzio srl

Green economy:

Michela Nadalutti di Friul Julia Appalti di Povoletto

Giovane imprenditore:

Fabio Bolzicco, Azienda agricola Tiare dal Gjal, Corno di Rosazzo

Imprenditrice:

Gina Fantini, Fantini Eco Srl, Mortegliano

Friuli Future Forum:

Quokky Srl, Ceo Filippo Veronese

Promozione del territorio:

Cec, Centro Espressioni Cinematografiche

Riconoscimenti speciali

Casa del Grivò di Costalunga Antonio
Alessandro Pedone
Pivotti srl
Vito Anselmi, Hotel Il Cervo Tarvisio
Assicom spa di Buja
Friulsider spa
Gianfranco Romanelli, Romanelli & Partners
Crassevig srl
Helica srl
Dionisio Maier, l'Autoscuola Alpina di Maier D. e C. snc
Tenente Colonnello Jan Slangen, Freccie Tricolori

Targhe dell'Eccellenza

Messaggero Veneto
Protezione Civile del Fvg
Università di Udine
Rete dei friulani all'estero - Ente Friuli nel Mondo

Quattro voci espressione del territorio e portatori di cultura, informazione, tradizione, solidarietà

PREMIAZIONI DEL LAVORO



LE TARGHE

I simboli del riscatto

Dal Messaggero all'Università dall'Ente Friuli nel Mondo alla Protezione Civile: ecco le eccellenze

Rosalba Tello

Gli "eccellenti" del 2016 sono quattro "must", espressione del territorio e portatori di cultura, informazione, tradizione, solidarietà: il Messaggero Veneto, l'Università degli Studi di Udine, l'Ente Friuli nel Mondo, la Protezione Civile Fvg. Tutti collegati da un filo conduttore, tema della 63ª edizione delle premiazioni del lavoro e progresso economico: la capacità di risorgere dal terremoto di 40 anni fa.

Tutti, quindi, simboli di "ricostruzione": dal Messaggero Veneto, voce storica di questa terra, che nel '76 raccontò in ogni dettaglio quel dramma, sempre attento e partecipe alle vicende che ogni giorno accadono in Friuli, alla Protezione civile regionale, punto di riferimento prezioso anche per il resto del paese. Dalla rete di friulani all'estero, simbolo di un mondo sempre più senza confini, all'ateneo udinese nato nel post terremoto dalla volontà popolare, simbolo di riscatto e risorgimento per un futuro migliore dei nostri giovani.

"Un anno incredibile, il 2016, in cui cadevano i nostri 70 anni e i 40 anni dal terremoto, che abbiamo raccontato con una storia a puntate", ha commentato il consigliere delegato della Finegil Fabiano Begal, girando l'onore il riconoscimento a dipendenti e giornalisti del Messaggero Veneto. Narratore di tutte le vicende che hanno riguardato in questi decenni il Friuli, il Messaggero Veneto lo è stato a maggior ragione al momento del sisma, quando accompagnò giorno per giorno i friulani dalla tra-



Da sinistra, la Protezione Civile, l'Università, l'Ente Friuli nel Mondo, e il Messaggero Veneto

gedia alla ricostruzione, facendo cronaca capillare ma soprattutto riportando il grande coraggio e la forza morale del popolo friulano, con un resoconto quotidiano e instancabile di come la "nostra gente" reagiva al disastro, sempre con determinazione e orgoglio. Quest'anno il quotidiano ha raccolto e presentato il grande lavoro d'informazio-

ne e di fedele documentazione fatto nel '76.

Altra grande protagonista di quell'evento che cambiò per sempre il Friuli fu la Protezione Civile del Friuli Venezia Giulia, premiata con la targa "Eccellenza nelle istituzioni", ritirata dal direttore Luciano Sulli. "Modello encomiabile di riferimento anche oltreconfi-

delle terre colpite dalle calamità, conferendo lustro e prestigio al Friuli nel mondo", la Protezione civile nacque proprio dal terremoto del 1976 e fu un alto esempio di efficienza e serietà per tutta l'Italia. Sotto l'impulso degli aiuti che arrivavano spontaneamente e spesso senza coordinamento, si comprese la necessità di creare un nuovo organo isti-

tuzionale che fronteggiasse queste grandi emergenze: così nel 1982 viene istituito il Dipartimento della Protezione Civile. Da allora la squadra è sempre cresciuta, grazie alla generosità di tanti che mettono a disposizione della collettività il proprio tempo, capacità e competenze. Formatari e coordinati dal centro operativo di Palmanova, sono oltre ot-

tomila i volontari provenienti da gruppi comunali di Protezione civile presenti in ogni comune della nostra regione, 3600 quelli iscritti alle associazioni di protezione civile.

L'emblema che intreccia storia e speranza per il futuro, all'indomani della tragedia del '76, è l'Università di Udine, targa "Eccellenza nella cultura" ritirata dal Rettore Alberto Felice De Toni. Nata per volontà popolare, oggi affronta la sfida di coniugare identità e globalità. Sempre più viva e in rete con le istituzioni del territorio e i cittadini, costantemente coinvolti, nonché con il mondo dell'economia, della ricerca applicata e delle imprese, fin dalle sue origini ha perseguito un convinto percorso di internazionalizzazione, confermando il ruolo per cui era stata concepita: contribuire alla crescita culturale, sociale ed economica del Friuli.

"Radicamento al territorio, profonda riconoscenza alla terra d'origine dimostrati fin dalle prime battute della notizia del sisma, rete di solidarietà concreta e silente, discreta e sincera che ha animato i correzionali", sono alcuni dei motivi del conferimento della targa di eccellenza all'Ente Friuli nel mondo, ritirata dal presidente Adriano Luci. Quarant'anni fa gli emigrati friulani fecero un'eccezionale corsa alla solidarietà, forti della rete di relazioni facenti capo ai Fogolàrs furlans collegati all'Ente Friuli nel Mondo, mobilitandosi per il coordinamento degli aiuti. Ancora oggi è vivo quello straordinario esempio di generosità, testimonianza del legame indissolubile tra le genti friulane, ovunque residenti.

L'ANALISI

Il giornalista e scrittore Federico Rampini

Dalla Brexit a Trump: un "terremoto" che sta "chiudendo una fase storica"



"Nel titolo di questo incontro c'è la parola ricostruzione, termine attuale anche in America, che davanti a sé ha un'enorme sfida. Quarant'anni fa il Friuli divenne un esempio, traendo un'occasione di rinascita da un evento tragico; ebbene oggi io mi sento come un terremotato, perché c'è stato un terremoto politico negli Usa di cui l'ultimo evento era stato preannunciato dallo sciame sismico Brexit".

Così il giornalista e scrittore Federico Rampini, da anni residente in America, ha chiuso la cerimonia delle premiazioni della Camera di Commercio al teatro Nuovo

Giovanni da Udine, a pochi giorni dalle elezioni di Trump. Una vittoria che ha definito un vero "shock", legato a un grave errore di sottovalutazione. "Si pensava fosse un fenomeno spettacolare ma passeggero, che presto si sarebbe sgonfiato. Si sta invece chiudendo una fase storica".

Non si tratta, comunque, di una svolta epocale: quella che esce dal ciclone Trump non è un'America stravolta, poiché il suo paesaggio politico è sempre stato diviso tra democratici e repubblicani. Il voto non è stato poi così sconvolgente, la Clinton ha anche ricevuto più preferenze in termini assoluti. Certo è che la classe

operaia del Midwest, dal Michigan a Detroit alla Pennsylvania, il centro dell'industrializzazione, il cuore dell'America si sono spostati verso Trump".

"Il battito della farfalla che ha determinato la tempesta" sono stati quindi loro, gli operai, che hanno voltato le spalle ai democratici determinando un esito inatteso ma che assume un significato forte: decreta infatti la fine della globalizzazione, almeno così come noi l'abbiamo conosciuta in questo ultimo quarto di secolo.

Le cause della sconfitta di Hillary? "Il tradimento" (che è anche il titolo del nuovo libro di Rampini), l'inganno delle élite, le "menzogne", ad esempio, sul trattato Nafta di Clinton (l'accordo nordamericano per il libero scambio), sui cantieri planetari, "la cooptazione in quel sistema della Cina. Troppe promesse che si sono rivelate ingannevoli". Il non voto alla Clinton è insomma il frutto del malcontento della classe media che si è sentita tradita, che oggi ha aspettative decrescenti e il timore che i figli staranno peggio di loro, "e questo riguarda tutto

l'occidente".

Giornalisti, intellettuali, sondagisti, avevano sposato la versione di una globalizzazione che offre benessere e ricchezza. Ma se le diseguaglianze si sono ridotte tra le economie dei paesi occidentali e la Cina o l'India - ha aggiunto Rampini -, all'interno delle nazioni ciò non è accaduto. "Sono stati in pochi a dividersi i benefici della globalizzazione. Persino in un'America che gode di 7 anni di crescita e un mercato dinamico, la sofferenza sociale aumenta. E se il 54% giudica Obama un bravo presidente, la maggior parte degli elettori pensa comunque che l'America stia andando peggio". Qualcosa dunque non va. Il sogno americano aveva avuto tra i suoi motori la scuola, la meritocrazia, le opportunità, "ma se per accedere a una istruzione di alto livello bisogna pagare mezzo milione per un ciclo di studi (prestiti che per gli studenti si tramutano in un mutuo di decenni), ecco che si creano oligarchie e disuguaglianze".

Sbagliato anche prendere gli Usa con un modello di civiltà multietnica, capace di valorizza-

re le differenti culture: "la politica dell'immigrazione è storia recente, nasce negli anni '60. Questa America è stato un paese colonizzatore, passato dal genocidio delle popolazioni locali allo schiavismo". Una volta chi arrivava in America ("e il Friuli lo sa bene, essendo stata terra di emigranti prima di diventare una terra di accoglienza") voleva integrarsi, racconta lo scrittore. "I friulani imparavano subito la lingua e magari vietavano ai figli di parlarlo in casa per favorire il loro inserimento nei tempi più brevi possibili. Negli ultimi anni, invece, ci sono state ondate di immigrati che non accettano l'integrazione, e anche in America ci sono stati attentati terroristici, vedi Orlando".

Cosa ha dunque promesso Trump, per convincere operai e agricoltori ad avere fiducia in lui? "Un piano per rifare l'America con nuove infrastrutture che potrebbero dare slancio all'economia. Per il futuro, però - raccomanda Rampini -, non buttiamo via la democrazia, non diamola per scontata; piuttosto, va migliorata e difesa".

Rosalba Tello

JAN SLANGEN

Un premio speciale all'ex comandante delle Frecce Tricolori

Ha un nome esotico, origini romane ma un cuore tutto friulano Jan Slangen, pilota delle Frecce tricolori, insignito di un riconoscimento speciale "per la dedizione e il forte legame con il territorio friulano, che ha saputo costantemente valorizzare grazie a professionalità e organizzazione impeccabili".

Il tenente Colonnello Slangen ha comandato fino allo scorso ottobre il 313° Gruppo Addestramento Acrobatico, simbolo da oltre mezzo secolo dei valori e della professionalità dell'Aeronautica Militare.

Il Tenente Colonnello Slangen, 3.300 ore di volo all'attivo e oltre 300 manifestazioni aeree in Italia e all'estero, ha 41 anni; dopo aver seguito il corso all'Accademia Aeronautica di Pozzuoli, si laurea in Scienze Aeronautiche; consegue il brevetto di pilota di aeroplano sul velivolo SF 260 presso il 70° Stormo di Latina, poi sul Northprop T-38 presso la Base americana di Sheppard. Assegnato al 32° Stormo ad Amendola, in Puglia, nel 2004 con il grado di Capitano arriva a Rivolto. All'interno della formazione vola come 2° Gregario Sinistro (Pony 7), 1° Gregario Sinistro (Pony 2), Capoformazione (Pony 1), infine come Comandante (Pony 0). (r.t.)

Dal proprio smartphone è possibile fotografare documenti e giustificativi per inviarli al proprio professionista tramite chat

STORIE DI IMPRENDITORI



GIOVANI IMPRENDITORI

Archiviare con un clic

Un nuovo scambio documentale che semplifica i rapporti tra clienti e studi di commercialisti

Mara Bon

Archiviare i documenti in modo efficiente, sicuro e organizzato. Basta un click. Senza più avere cassetti stracolmi di carte. La rivoluzione digitale arriva da Quokky (www.quokky.com) il nuovo canale di comunicazione e di scambio documentale che semplifica i rapporti tra clienti e studi di commercialisti, adatto sia a interscambi tra privati che imprese.

Con un semplice click, dal proprio smartphone, è possibile fotografare documenti e giustificativi per inviarli al proprio professionista tramite chat.

Ad introdurre questo nuovo sistema rivoluzionario nel mondo dell'archiviazione è una giovane startup Quokky, nata dall'intuizione di 3 fondatori: Filippo Veronese, Marco Zingarelli e Luciano Bandolin.

Filippo Veronese ci ha raccontato come è si è sviluppato il progetto imprenditoriale, che ha ricevuto anche il premio Friuli Future Forum alle 63esime Premiazioni della Cciaa di Udine.

"L'idea - ha spiegato - si è sviluppata quattro anni fa. Dall'ipotesi di costruire una piattaforma di gestione di documenti domestici, come bollette e fatture".

All'inizio, si trattava di un percorso parallelo, che andava ad affiancare alla sua attività nel mondo digitale.



Dopo dodici mesi, il progetto prende forma e, Filippo assieme a Marco, udinese con alle spalle esperienze come

Quokky ha ricevuto il Premio Friuli Future Forum alle 63esime Premiazioni del Lavoro della Cciaa

trader finanziario, e Luciano, con competenze manageriali acquisite a Londra, danno vita alla piattaforma di gestione documentale. Non serve più recarsi in studio. Non serve più ricorrere al cartaceo. Tutto è semplificato. Che si tratti di una rivoluzione, lo testimoniano i riconoscimenti arriva-

ti da colossi internazionali come Apple.

Nel dicembre 2015 sono stati nominati da Apple come la piattaforma più innovativa. A gennaio di quest'anno vengono invitati a partecipare ad un meeting con il presidente Renzi. E ancora premi e riconoscimenti.

Da quest'anno, arriva, inoltre una importante novità. Grazie alla partnership con CGN, gruppo di servizi di Pordenone, sarà possibile predisporre l'ISEE e il 730 in maniera semplificata con il proprio Smartphone con la stessa modalità. Il contribuente archivia i documenti e ha una chat con il proprio commercialista.

Giovanissimi il team di Quokky, formato da competenze tecniche e digitali tra i 30 e i 35 anni.

Ma prima di questi importanti riconoscimenti quali sono state le principali criticità degli esordi?

"Il progetto imprenditoriale - ha spiegato Filippo - è nato nel dicembre del 2012, l'impresa è stata fondata nel maggio 2013. All'inizio, la principale difficoltà era la ricerca delle competenze tecniche. Chi ha il know how spesso va all'estero. È servito un periodo lungo per trovare le competenze adatte".

"Il secondo punto - ha proseguito - era il reperimento dei fondi necessari. A Londra è più facile trovare le risorse per prodotti innovativi. Il mercato italiano investe di più su prodotti diversi che ottengono risultati da subito. È più lento su prodotti così innovativi. Il 2015 è stato un anno in cui almeno la metà delle attività sono state dedicate alla negoziazione dei fondi, con incontri con finanziatori".

Tra le criticità iniziali Filippo ha aggiunto anche la costruzione di una reputazione: "Il mercato italiano delle grandi aziende - ha commentato - non si fida ad investire nelle startup perché ha paura di rischiare con realtà così piccole e di recente formazione".

Quindi anche Quokky all'inizio ha affrontato diverse difficoltà. Però, mentre le negoziazioni con finanziatori e venture capitalist si prolungavano da oltre un anno, sono bastate due sole settimane affinché un investitore friulano



illuminato, non appena venuto a conoscenza della startup udinese, si decise a puntare su di essa. E, ora che sta ottenendo sempre più riconoscimenti, anche molti altri finanziatori si avvicinano con interesse alla piccola impresa. Nelle prossime settimane il team di Quokky rilascerà una nuova versione con mol-

Nel dicembre 2015 sono stati nominati da Apple come la piattaforma più innovativa

tissime novità e ottimizzazioni per andare incontro alle esigenze degli utenti e cercare di soddisfare un mercato più vasto. Per il 2017 invece, c'è un progetto più grande, riguardante il mondo business dei professionisti alle prese con sempre più documenti digitali e una maggiore difficoltà nella loro gestione.

ETICA & ECONOMIA

Etico è unirsi

Dall'inizio della crisi socio-economica ad oggi i disoccupati nel nord-est sono raddoppiati. Secondo la Cgia di Mestre il tasso di inoccupati a Nordest dovrebbe attestarsi quest'anno, purtroppo, attorno al 6,5%. Cosa fare allora? Occorre unire le forze, riunirsi, recuperare lo spirito di comunità. E soprattutto guardare con attenzione alle nuove generazioni. Il popolo delle partite Iva, peraltro, è composto principalmente proprio da giovani e manager in transizione.

Segnali ce ne sono: negli ultimi due anni la pressione fiscale è diminuita: ci sono stati gli 80 Euro, che seppure criticati, hanno rimpinguato le retribuzioni più basse, la Tasi sulla prima casa è stata eliminata, ma soprattutto è stata abolita la componente del costo del lavoro dalla base imponibile Irap per chi è stato assunto a tempo indeterminato. C'è stato il bonus assunzioni. Sempre la Cgia di Mestre calcola sui 25 miliardi le minori entrate fiscali derivanti da questi provvedimenti.

E, però, certo che si fa fatica a percepire questa riduzione fiscale perché è da cinque anni (decisioni dei governi Monti-Letta) che la pressione delle tasse è aumentata a dismisura. Nel 2013 era pari al 43,6% (sempre dati Cgia). Oggi occorre uscire dalla deflazione, sostenere la domanda interna, ridurre ancora di più il carico fiscale, tagliare la spesa pubblica improduttiva (spesso ci si dimentica quest'ultimo termine) generalizzando.

E la politica deve individuare dove sta la sacca d'improduttività (ovvio che non risolve, ma certi climi "sahariani" negli Uffici Pubblici dovrebbero essere controllati ad esempio, e, ormai sì, dopo averlo detto tante volte, andrebbero puniti i responsabili che permettono tali sprechi).

Occorre investire. Al pubblico dev'essere permesso di stanziare considerevoli fondi per i lavori pubblici, motore dell'economia. Vanno sostenute le piccole e medie imprese chiedendo loro di unirsi nella loro azione come pure bisogna unire molti Enti pubblici. S'impone l'indispensabilità di costruire il futuro, garantire l'avvenire, dare prospettive. Fra 12 anni gli italiani con più di 60 anni (tra cui il sottoscritto) saranno la maggioranza del Paese. Su mezzo milione di nati, la metà rispetto a 50 anni fa, quasi 400 mila hanno almeno un genitore non italiano.

E in aumento la percentuale degli italiani che si reca all'estero per lavorare. Per scongiurare ciò dobbiamo assicurare stabilità e crescita sociale in una realtà sempre più cosmopolita.

Se avremo coraggio, creatività, rispetto delle nostre tradizioni e delle persone (tutte), se supereremo steccati e appartenenze, il passato dell'altro, per il quale magari lo giudichiamo negativamente, potremo recuperare un forse senso di comunità e dare un domani "bello" ai nostri figli e nipoti.

Daniele Damele

MARJOL CEKREZI, SMART OK Il punto vendita è divenuto un punto di riferimento per l'Alto Friuli

Computer e cellulari, il laboratorio della tecnologia

Ventinove anni, un percorso di integrazione in Friuli riuscito al meglio, la gavetta in diverse televisioni locali come cameramen e regista, la passione per la tecnologia che si trasforma in mestiere dopo la perdita del lavoro. Davvero da medaglia la storia imprenditoriale di Marjol Cekrezi, giovane osovano di origine albanese che da due anni gestisce a Gemona del Friuli il negozio "Smart Ok", punto vendita e centro assistenza specializzato in telefonia e informatica divenuto in poco tempo riferimento per l'intero Alto Friuli.

Il principio

"Avevo 13 anni quando, partito dalla cittadina di Elbasan di Albania sono arrivato in Italia con la mia famiglia - racconta Marjol, tra una telefonata ed un consiglio al cliente, dispensati sempre con cortesia e professionalità - e non nego che i primi tempi è stata dura, le scuole, le amicizie, i sacrifici, un futuro tutto da costruire, ma non ho mai mollato credendo di avere sempre una marcia in più". Cekrezi ha il suo primo contatto con il mondo delle televisioni locali nel 2005, sfrutta un lavoretto estivo negli studi dell'allora "Antenna 3 Friuli. Poi la chiamata a Teleshopone l'anno successivo con l'apertura

degli studi di Tavagnacco, quindi il passaggio al gruppo di "Antenna 3 Nordest" e nel 2007 la parte da co-protagonista nell'avventurosa nascita di Free TV: "nonostante sia finita com'è finita, è stata una sfida bella ed emozionante, partire da zero con una nuova televisione ti carica tantissimo, l'amicizia e la fratellanza con i colleghi e tutto il gruppo rimane viva ancor'oggi". In quel periodo a Marjol gli si accende però una scintilla, forse premonitrice per il suo futuro lavorativo.

La svolta

Era il 2014 e assieme ad alcuni amici decide di aprire un blog su internet dove periodicamente pubblica delle recensioni sui vari modelli di telefoni cellulari in uscita, "non erano in molti a farlo ai tempi, i lettori crescevano di settimana in settimana toccando l'apice in occasione della Fiera dell'Elettronica di Berlino". Contemporaneamente soffiano i primi venti di crisi alla Tv, Marjol inizia a guardarsi in giro e a fine 2014 decide che quella passione per la telefonia avrebbe potuto anche sbocciare in una sua attività. "Era il mese di ottobre - ricorda - ho deciso di mettermi in gioco nuovamente, ho investito quel poco che avevo messo da parte e mi sono lanciato in que-



Marjol Cekrezi

sta impresa, la nascita di Smart Ok. Ho scelto Gemona per diverse ragioni, la prima perché vicino casa, poi guardandomi in giro notai che questo territorio era sguarnito di negozi simili a quello che immaginavo, terza ragione l'alto valore che ho sempre riconosciuto al negozio di prossimità. Non sono certo un oppositore dei centri commerciali ma credo che solo la bottega di paese possa garantire ancora la risposta migliore alle necessità del cliente, sempre più bombardato da mille tipi di offerte e prodotti".

Lo sviluppo

Ma accanto al commerciale Marjol sente che c'è anche l'esi-

genza di riprendere in considerazione la sua vena artigianale, quella che da piccolo lo portava a smontare e rimontare monitor o pc, riemergere dunque il concetto della riparazione e dell'assistenza tecnica ed ecco lo sviluppo nel punto vendita di un piccolo laboratorio per sistemare schermi, portali, apparati tecnologici: "fino a qualche anno fa passava il concetto del "costa meno un telefono nuovo rispetto ad aggiustare quello rotto" ora invece a fronte di smartphone e tablet che viaggiano sui 700-800 euro di prezzo e che oltremodo si trasformano in bauli di ricordi ed esperienze di vita, il consu-

matore sempre di più chiede un intervento salvifico; e quando riconsegna loro il telefono "rinato" o gli permetti di accedere a dati ed immagini che davano ormai per perdute, leggi nei loro occhi il sollievo e a volte anche l'esultanza, e allora ti puoi sentire orgoglioso del tuo lavoro".

Il futuro

Di pari passo viaggia la consulenza sull'infinito mondo delle tariffe telefoniche (fisso, mobile, business), delle offerte delle varie compagnie (Tim, Vodafone, H3G, Fastweb, Eolo), un universo "che è prossimo a ulteriori rivoluzioni - prevede Marjol - con nuova concorrenza in arrivo e tecnologia che si evolve a vista d'occhio". Per Marjol il riscontro non è tardato ad arrivare. "Le soddisfazioni più belle arrivano da clienti che raggiungono il mio negozio da Ovaro o da Tarvisio, grazie al passaparola di chi è già passato e si è trovato bene. Per questo stiamo valutando per il prossimo anno l'apertura di un nuovo store sul territorio dell'Alto Friuli. Una terra - conclude Marjol - alla quale sono legatissimo, che ho imparato ad amare, rendendole quanto ricevuto attraverso gli investimenti sia economici che di risorse umane".

David Zanirato

Dalle scarpette ai tutù, dallo scaldacuore alle calze: in viale Venezia tutto il necessario per i ballerini

DONNE IMPRENDITRICI



ANNA MARIA ZILIO

Vestire la danza

All'Atelier Zilio nascono preziosi abiti di scena e costumi rifiniti nei minimi dettagli

Raffaella Mestroni

Entri e sei circondata da una quantità esorbitante di scarpette di raso rosa. Occhieggiano dai contenitori trasparenti e a te, profana dell'universo danza, paiono tutte uguali. E invece no, ci sono quelle a punta e a mezza punta; in raso, cotone o tela; con l'elastico, suoletta esterna corta, tallone basso; con la punta piatta, la calzata larga, il tallone stretto... Una quantità di modelli praticamente infinita, ma che un negozio specializzato deve avere, perché non c'è uno standard unico per i ballerini. Ognuno ha le sue caratteristiche ed esigenze e deve poter trovare la scarpetta giusta. Anna Maria Zilio lo sa bene, per questo rivendica con orgoglio l'ampia scelta che il suo Atelier Zilio - in viale Venezia 92 a Udine - può offrire. E non c'è Internet che tenga, perché nell'ambito del balletto le calzature sono tutto e provarle è indispensabile. Non ci sono soltanto scarpine nell'atelier di Anna Maria, è ovvio. Dagli scaldamuscoli ai body, dal tutù allo scaldacuore, dalle calze alle borse fino ai nastri colorati la scelta è davvero vasta. Ma come è facilmente comprensibile, soffermandosi un momento sulla dicitura "Atelier", qui nascono gli abiti di scena, i costumi, i body e i tutù fatti su misura. Un'attività nata nel 1996, che è riuscita a "tenere" anche durante gli anni in cui la crisi si è fatta sentire ("e la gente non spendeva - ricorda Anna Maria - non tanto perché non aveva disponibilità, ma perché aveva paura del futuro, non capiva cosa stava succedendo") e che oggi, a vent'anni di distanza si è



consolidata, conta 6 dipendenti, è presente a Trieste, Gorizia, Pordenone e Conegliano e lavora anche per numerose realtà austriache e slovene. "Non è stato un percorso facile - ammette AnnaMaria - per diversi motivi. Innanzitutto per cucire l'intimo (body principalmente che sono alla base dei tutù, ma anche i corpetti degli abiti) ci vuole una professionalità specifica. Una sarta, che ha fatto i corsi tradizionali, non sa usare le macchine speciali per lycra nylon e tessuti di questo genere. Oltre alla capacità poi, ci vuole la rapidità di lavoro. Solo in questo modo possiamo contenere i prezzi e quindi mantenere il mercato". Molti anni fa, in Friuli Venezia Giulia c'erano parecchie ditte che producevano intimo e quindi c'era anche la professionalità necessaria in questo settore. "Hanno chiuso quasi tutte - sottolinea AnnaMaria - e così è andata persa pure la capacità di lavorare questi materiali. Io devo dire la verità, sono stata fortunata perché ho una ragazza bravissima, naturalmente portata e piena di buona volontà che è cresciuta



Un'attività nata nel 1996 e che ha saputo tenere duro anche di fronte alla crisi e all'avvento dell'e-commerce

con me negli anni. Successivamente, grazie al passaparola, ho incontrato alcune signore provenienti dai paesi dell'Est dove facevano proprio questo lavoro. Brave, precise e veloci". I costumi di scena o per i saggi vengono utilizzati poche volte e quindi non possono costare cifre esagerate. Fondamentale, quindi, costruire rapporti consolidati con le scuole di danza, i teatri e le compagnie che devono sapere di poter contare su un riferimento affidabile. Indispensabile sapersi organizzare ed essere flessibili. Sì perché "il nostro - chiarisce - è un lavoro che si concentra

in un paio di periodi all'anno, poi - in teoria - non avremmo molto da fare". E qui sta la lungimiranza dell'imprenditrice che non appena ha capito le caratteristiche del mercato si è adeguata e alla realizzazione dell'abbigliamento ha affiancato la vendita di scarpette e accessori e l'organizzazione di corsi di cucito. "Io per la verità - prosegue AnnaMaria - di idee ne avrei parecchie, quello che mi manca è il tempo perché pur avvalendomi di collaboratori bravi e affidabili, non posso delegare la cosa che più "lo mangia", il tempo, ovvero le incombenze burocratiche. Ce ne sono sempre di più e sempre più soffocanti, una quantità di scadenze e adempimenti ai quali non posso sottrarmi e che a volte impegnano tutta la giornata!". La grinta, in ogni caso è notevole e pure l'ottimismo non manca. Non si è mai arresa, nemmeno nei momenti critici e i risultati sono sempre arrivati. "Tre anni fa, a Udine è

stato aperto il liceo coreutico che offre due tipi di indirizzi: quello musicale e quello coreografico. Partito in sordina - ricorda AnnaMaria - è cresciuto rapidamente tanto che oggi sono oltre 80 i ragazzi iscritti. Quelli che hanno scelto l'ambito del balletto danzano ogni giorno, partecipano a selezioni e concorsi, preparano i saggi e si esibiscono al Teatro Nuovo Giovanni da Udine. Un'attività intensa e di livello elevato che ha avuto ricadute positive anche sulla mia attività". Alla base del lavoro di AnnaMaria - e non potrebbe essere altrimenti - c'è tanta passione e spirito di sacrificio che in lei si sposa con la fantasia, la creatività e la disponibilità. Una disponibilità che la porta a "scavalcare" il confine della danza classica e moderna per allargare il suo raggio d'azione anche al mondo del balletto folcloristico. "Ricordo con particolare piacere - conferma - la collaborazione con il gruppo di ballerini di Ciconico per i quali ho realizzato i costumi sia femminili sia maschili. Un lavoro bellissimo ma molto impegnativo. Ho prima studiato i disegni tradizionali, poi fatto stampare la stoffa e poi confezionato gli abiti. Il tutto a fronte di un budget limitato, tant'è che prima abbiamo realizzato i costumi per le ballerine e solo in un secondo momento quelli per i ballerini". E poi, impossibile non citarlo, il lavoro di produzione dei costumi tradizionali per un gruppo di venti bambini che comprendeva anche piccoli provenienti dalla Slovenia e dall'Austria. "Una fatica notevole - ride - per i tempi stretti e il numero elevato di abiti, che mi dato tanta soddisfazione".

LA CURIOSITÀ

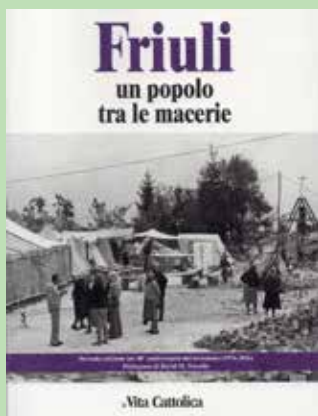
La stampa sulla lycra

È davvero singolare la storia professionale di Anna Maria Zilio: nata tipografa, è diventata sarta, e sta per riprendere - in parte - l'arte della stampa, anche se digitale. Il suo progetto, ancora in fase diciamo così sperimentale, infatti, è quello di stampare sulla lycra, il tessuto base per costumi e body. Quando era ragazzina, infatti, ha frequentato la scuola professionale per tipografi a Cividale del Friuli. "Poca teoria e tanta pratica - ricorda - ore e ore di laboratorio, indispensabili per imparare il mestiere". In realtà lei in tipografia non ha poi lavorato moltissimo perché il mestiere di mamma l'ha assorbita completamente. Ma il lavoro era nel suo dna e così, mentre seguiva i figli ha frequentato un corso di cucito e uno dei primi lavori è stata proprio la confezione di costumi per una scuola di danza. Da lì è iniziata l'avventura. Sempre attenta all'evoluzione tecnologica, ha da poco acquistato una stampante sublimatica, che attraverso il calore trasforma gli inchiostri in gas, lo stato giusto per fissarli su superfici in poliestere. "Una tecnologia - spiega - che permette di ottenere ottimi risultati quando si stampa sulla lycra. Per ora credo di essere l'unica, nel Nord Italia a utilizzare questa tecnica e ho fatto già parecchi lavori stampando sui body. Ora vorrei provare su stoffe di dimensioni più grandi, dalle quali ricavare costumi unici e originali".

EDITORIA

Il libro nato tra le tendopoli del terremoto in Friuli

"Friuli un popolo tra le macerie" è il titolo del libro, uscito in questo periodo, in seconda edizione, per il 40° anniversario del terremoto (1976 - 2016). Ed è bene che ne abbiamo fatto una ristampa a cura del settimanale "la Vita Cattolica" perché la pubblicazione fatta a più mani, come ricorda monsignor Duilio Corgnani, coordinatore della Commissione diocesana per il 40° del terremoto, è un documento che testimonia i patimenti, le ansie, le fatiche tra disperazione e speranza di quei paesi distrutti, quasi cancellati. Vuol essere un contributo - ed è ancora monsignor Corgnani a scrivere nella premessa della seconda edizione - alla conservazione della memoria o, per meglio dire, alla trasmissione della memoria per quelle persone di friulani che di quell'evento poco o nulla sanno, delle lacrime di disperazione, delle bestemmie e delle preghiere, del sudore di sangue di cui è imbevuta quella speranza espressa nella ricostruzione-rinascita.



Un libro documento. Un libro verità che, come scrive padre David Maria Turollo nella prima edizione, non è nato a tavolino ma nelle tendopoli. Un testo caldo, grezzo, calcinoso, come le macerie del terremoto. Nel quarantennale di quel disastroso evento, che ha permesso al Friuli di rinascere e di riaffermare, con forza e determinazione, l'identità di un popolo, il libro documenta quanto e come è stato fatto in favore del Friuli. Fra le tante iniziative anche l'istituzione dell'Università a Udine.

Hanno collaborato alla stesura dei testi Gian Carlo Menis, docente di storia della Chiesa alla facoltà di teologia del Seminario di Udine e direttore del Centro regionale di cataloga-

È un documento che testimonia i patimenti, le ansie, le fatiche tra disperazione e speranza di quei paesi distrutti

zione e restauro; Francesco Placereani, pre Checo, docente di storia e filosofia, storico, friulanista; il già citato monsignor Corgnani, segretario del Coordinamento delle tendopoli dei paesi terremotati; Federico Rossi, giornalista, direttore dei programmi di Radio Friuli; Francesco Dal Mas, giornalista e sindacalista; Rinaldo Fabris, biblista, docente di S. Scrittura alla facoltà teologica del Seminario di Udine; Fiore Piovesana, giornalista, docente di lingue; Roberto Jacovissi, giornalista, poeta, autore di "Canto dell'uomo e del-

le cose". La storia del Friuli e la coscienza di essere popolo è documentata nel volume che obbliga il lettore a pensare e riflettere. È una contro storia, una cronaca non ufficiale dei fatti, un libro che più che essere un consuntivo contiene "le premesse per una coscienza che deve farsi sempre più consapevole e libera da una complessità di inferiorità che ci angustia" (David M. Turollo). Personaggi politici come Zamberletti e Comelli, l'arcivescovo Battisti, Andreotti e i sindaci dei paesi terremotati hanno fatto un grande lavoro sul territorio per permettere la rinascita dopo la distruzione. Tutto quell'immane lavoro per la rinascita non devono essere dimenticati ma diventare testimoni di quel Friuli e di quei friulani che hanno voluto salvare il patrimonio di valori. Con il libro c'è un dvd che riporta testimonianze di gente che non ha voluto lasciare quei paesi, anzi continuare e trasmettere ai figli l'eredità e il senso dell'origine.

Silvano Bertossi

CARNIA INDUSTRIAL PARK

Al via il servizio di Carpooling aziendale



Permette di condividere il tragitto in automobile con i colleghi o i dipendenti di altre aziende, risparmiando sui costi di trasporto e sulla quantità di CO2 prodotta. È il nuovo servizio di carpooling (uso condiviso di automobili tra gruppi di persone) attivato dal Carnia industrial Park - Consorzio industriale della Carnia - a favore delle imprese insediate nelle aree industriali di Tolmezzo, Amaro e Villa Santana. Carnia Industrial Park è il primo consorzio industriale in Italia a proporlo; la soluzione adottata utilizza la piattaforma per la mobilità aziendale JoJob (www.jojob.it) ideata dalla società torinese

Bringme, che permette una gestione efficiente e completa del servizio con dati e statistiche sull'adesione del personale aziendale e sul reale risparmio di CO2. Oltre agli evidenti vantaggi per i lavoratori (in primis il risparmio di carburante, a beneficio dei bilanci familiari) il sistema porterà considerevoli vantaggi anche alle aziende relativamente all'ottenimento e al mantenimento delle Certificazioni ambientali come Emas, Iso e Csr, alla riduzione delle assenze dei dipendenti dovute a scioperi dei mezzi di trasporto o altri imprevisti, alla riduzione dell'utilizzo dei parcheggi aziendali, incentivando politiche a sostegno del welfare aziendale.

Duecento quaranta posti di lavoro disponibili e una platea di 1.200 ragazzi laureandi e laureati alla ricerca di un impiego

SCUOLA E LAVORO



ALIG

A caccia di talenti

Domani al Teatro Giovanni da Udine le aziende incontrano i giovani cervelli

Luciano Patat

Un appuntamento nel quale offerta e domanda di lavoro si incrociano. Un luogo dove le esigenze delle aziende e il talento dei giovani si possono incontrare per dare vita a un mix vincente. Tutto questo è la Fiera del Lavoro Fvg organizzata da Alig (Associazione dei Laureati in Ingegneria Gestionale dell'Università di Udine), in programma domani 26 novembre al Teatro Nuovo Giovanni da Udine.

L'iniziativa, nata 11 anni fa, è un successo cresciuto a dismisura nel tempo. Partita con sole 4 imprese aderenti, nell'edizione 2016 la Fiera registra il suo record assoluto: a Udine sono 60 le aziende in cerca di "giovani cervelli", con 240 posti di lavoro disponibili e una platea di 1.200 ragazzi laureandi e laureati alla ricerca di un impiego. «La Fiera cresce ogni anno del 20/25% - svela Marco Sartor, presidente di Alig - e ha raggiunto una dimensione tale che, da tre edizioni, è sostenuta anche dalla Regione Friuli Venezia Giulia, che ci assicura un'importante sostegno». E non potrebbe essere altrimenti, visto che in gioco c'è il futuro delle nuove generazioni e che l'evento è capace di riunire la formazione accademica regionale - con le Università di Udine e Trieste, ma anche la Sissa -, e il mondo industriale del Fvg con le associazioni degli Industriali di Udine, Pordenone e della Venezia Giulia, così come la Camera di Commercio di Udine.

E a scorrere l'elenco delle 60 imprese presenti, si nota come

IN CIFRE

Sessanta imprese protagoniste

- 11 le edizioni dell'appuntamento promosso da Alig
- 4 le aziende partecipanti alla prima edizione
- 60 le imprese protagoniste nel 2016
- 1.200 i giovani candidati in cerca di occupazione in questa edizione
- 240 i posti di lavoro disponibili quest'anno
- 110 i posti di lavoro creati lo scorso anno
- 9,8 la percentuale del tasso di disoccupazione di studenti Uniud a un anno dalla laurea (uno dei più bassi in Italia)
- 1.000 gli associati di Alig

Aziende partecipanti

ABS, Alfa Sistemi, Alten Italia, Altran, AMB, Ausafer due, Automotive Lighting Magneti Marelli, Autostar, Auxiel, Banca di Manzano, BCC CrediFriuli, Bosch Freud, Calligaris, Cassa di Risparmio del Friuli Venezia Giulia, Danieli, DM Elektron, Domovip Italia, Electrolux Professional, Estuario Carni, Euronews Pubblicità, Eurotech, Fedon, Fincantieri, FriulCoram, Friuli Innovazione, Generali, Gesteco, Glp, Gucci, Humanoid Company, IC&Partners, Idealservice, innv@actors, Intertek, KPMG, La San Marco, Lakeside Science & Technology Park, LIDL, Lloyd's Register, Mangiarotti, MIB School of Management, Pietro Rosa TBM, Pilosio, Pittini Ferriere Nord, Quin, Rhoss, Rosa Group, Simeon, SMS Group, Studio BRC Associati, T.S.M., tt Italy, U-blox, Umana, Upimpresa, Video System, Vistra, Wärtsilä.

al "Giovanni da Udine" ci saranno tante big nostrane a caccia di giovani brillanti. E l'appuntamento di quest'anno sarà anche la prima volta di un colosso che ha scelto Udine per scovare talenti, come svela ancora Sartor: «Siamo riusciti a coinvolgere una realtà come Gucci, che mai era venuta finora alla Fiera del Lavoro Fvg. È un'azienda di

enorme prestigio pronta ad assumere i nostri ragazzi, un elemento qualificante sia per l'appuntamento promosso da Alig, sia per l'intero territorio regionale». Questo, anche per un mutato approccio delle imprese che, evidenzia il presidente dell'Associazione, «non vivono più in modo "passivo" la ricerca di nuove forze lavoro, ma si muovono an-

che in realtà periferiche come la nostra per cercare giovani capaci da inserire nel proprio organico». Molto variegata la richiesta di professionalità, visto il panorama delle aziende partecipanti: si passa dall'infermiere all'esperto di marketing o al designer, anche se la professionalità più richiesta «sono gli ingegneri e gli informatici» racconta Sartor.



La Fiera cresce ogni anno del 20/25% e ha raggiunto una dimensione tale che, da tre edizioni, è sostenuta anche dalla Regione

La giornata comincia alle 12.30 nel foyer e nelle terrazze delle gallerie del teatro con incontro one-to-one tra aziende e candidati, con il servizio gratuito di correzione dei curricula personali e un fotografo professionista pronto a scattare l'immagine perfetta per arricchire il proprio curriculum. Nel secondo pomeriggio è prevista la parte più dedicata all'intrattenimento: alle 16 salirà sul palco del Giovanni da Udine Gene Gnocchi per essere intervistato dagli studenti, mentre alle 17 la tavola rotonda moderata dal vicedirettore del Tg5 Giuseppe De Filippi ospiterà tre grandi esperienze im-

ditoriali: Edi Snaidero (Snaidero Cucine), Filippo Petrera (Gruppo Natuzzi) e Leonardo Innocenzi (Safilo Group). Alle 18 il gran finale con la lectio magistralis di Alberto Angela - un affascinante "Quark teatrale" - dedicata a Leonardo Da Vinci.

Durante l'evento, infine, sarà consegnato uno speciale premio alla carriera a un ingegnere gestionale protagonista di una carriera di rilievo: quest'anno tocca ad Anna Spinelli, udinese di 42 anni, che attualmente ricopre l'incarico di vicedirettore mondiale di Philips e lavora tra New York e Amsterdam.

Tutto pronto, dunque, per l'undicesima Fiera del Lavoro Fvg, un appuntamento sempre più consolidato che a ogni edizione consente da un lato alle imprese di trovare i "tasselli" giusti per la crescita aziendale, mentre dall'altro permette ai giovani di esprimere talento e passione. E a questi ultimi offre la possibilità, perché no, anche di realizzare un sogno, costruendosi la strada verso il futuro.

CLUSTER ARREDO CASA

Due Borse in memoria di Mocchiutti

Il tecnico specializzato nel settore del legno-arredo è una figura sempre più richiesta in Fvg e in Italia, e da oggi i giovani della nostra regione hanno una opportunità in più per formarsi ad hoc grazie alla borsa di studio attivata in memoria di Fabrizio Mocchiutti, l'imprenditore friulano scomparso quest'anno in un incidente stradale.



Fabrizio Mocchiutti

Un'iniziativa lanciata dalla rete Make my Design e coordinata dal Cluster Arredo Casa Fvg che permetterà a due studenti di coprire tutti i costi di iscrizione (1375 euro lordi ciascuna) per i due anni di frequenza all'ITS Arredo, corso di Tecnico superiore di processo, prodotto, co-

municazione e marketing per il settore arredamento della Fondazione ITS Nuove Tecnologie per il Made in Italy (biennio formativo della nostra regione) in memoria di Fabrizio Mocchiutti, la sua passione e il desiderio di trasferire e tramandare la conoscenza del settore legno-arredo - commenta il direttore del Cluster Arredo sistema Casa Fvg Carlo Piemonte -. Trasferire conoscenze attraverso la formazione, come ha sempre voluto Mocchiutti, è il modo migliore per far crescere il nostro comparto e renderlo sempre di più un punto di riferimento a livello nazionale e globale". "Come tutta la mia famiglia siamo orgogliosi di questa proposta del Cluster - aggiunge Laura Mocchiutti, sorella di Fabrizio -, e lieta che tutte le aziende della rete abbiano aderito all'iniziativa. Una grande soddisfazione, perché Fabrizio dava tutto per il suo lavoro, ci teneva e ci credeva, veniva prima di tutto. Bellissima cosa, poi, quella di coinvolgere i giovani. Forse non tutti hanno ancora capito l'importanza di una scuola nel settore dell'arredo, e ciò dispiace: servono infatti figure che fanno ciò che facevano i nostri padri.

CENTRO COMMERCIALE NATURALE

Palmanova cerca un addetto marketing

Al via il bando per l'assunzione di una risorsa, con mansioni di addetto/a front office-marketing, per il centro commerciale naturale "Palmanova Città da Vivere". Ad annunciarlo il presidente dell'associazione Renato Talotti. L'obiettivo dell'inserimento di una risorsa, a tempo determinato part time 18 ore la settimana, è quello di rispondere alle esigenze che la gestione del centro commerciale naturale richiede; in primis quella di sviluppare un piano di marketing strutturato e organico per promuovere le molteplici iniziative che vengono organizzate in città. Più precisamente, la nuova figura opererà presso un ufficio messo a disposizione dall'Amministrazione comunale della città stellata in Piazza Grande, 1 offrendo, come sottolinea Talotti «sostegno agli associati e supporto alle attività di promozione e marketing necessarie per affermare l'associazione come marchio unitario sul territorio». L'addetto dovrà, infatti, occuparsi dei rapporti con gli associati, e altresì assistere il direttivo (presidente e segretario principalmente), gestire il sito internet e l'app dell'associazione arricchendolo di informazioni, promozioni e attività e, infine,

attuare campagne di marketing territoriale e sostegno e sviluppo del brand "Palmanova Città da Vivere". Al professionista verrà corrisposta una retribuzione, secondo quanto previsto dal contratto del terziario, pari a 14.392 euro annui lordi per 14 mensilità. Sono previsti, inoltre, premi di risultato ad ottenimento obiettivi. Requisiti indispensabili dei candidati: una laurea triennale, la conoscenza perfetta della lingua inglese (sarà valutata positivamente in fase di colloquio la conoscenza di più lingue straniere) e dei principali software applicativi per l'office automation, possedere competenze comprovate nel settore comunicazione e marketing, web e social media, e nozioni di segreteria e assistenza alla direzione oltre a capacità relazionali e una conoscenza approfondita del territorio del Friuli Venezia Giulia e della Bassa friulana in particolare. Il bando è disponibile sul sito del Comune di Palmanova (www.comune.palmanova.ud.it) o sul sito dell'associazione (www.palmanovadavivere.it). Gli interessati potranno presentare domanda entro e non oltre sabato 3 dicembre 2016 all'indirizzo di posta elettronica: info@palmanovadavivere.it. Giada Marangone

BCC CARNIA E GEMONESE

Premio a 30 giovani studenti

Sono 30 gli studenti che frequentano il triennio delle scuole superiori (di qualsiasi indirizzo) a cui sono state assegnate quest'anno, altrettante borse di studio del valore di 500 euro cadauna, per meriti scolastici, dalla Bcc di Carnia e Gemonese. Da sempre la banca investe sui giovani ed il territorio. I premiati sono: Alan Amadio, Lucrezia Bano, Vittoria Buligan, Alessia Ceschia Gridel, Davide Chiapolino, Edoardo Chiapolino, Lorenzo Cimenti, Valentina Crozzi, Viola Cragolini, Nicola D'Andrea, Eros De Reggi, Alessia Diana, Claudia Dorigo, Martina Faleschini, Marta Forgiarini, Massimiliano Gaio, Alice Garlatti, Erica Iob, Laura Maieron, Gianluca Michelli, Camilla Missoni, Lisa Nassivera, Alessandro Paul, Giovanni Ravo, Filippo Rupil, Ilaria Tarussio, Eleonora Tomat, Valentina Unfer, Ilaria Urbani, Gian Luca Vriz. Bcc Carnia e Gemonese conta oltre 3.000 soci, 14 filiali, e la sede nel capoluogo carnico. Nei primi 6 mesi del 2016 la banca ha assistito ad un aumento della raccolta diretta del

5 per cento. Un dato molto significativo che sottolinea la fiducia del risparmiatore nei confronti dell'istituto di credito. La banca attrae erivate un ruolo fondamentale sul territorio montano, in speciale modo in Carnia dove, il fenomeno del risparmio privato è da sempre esistito. Altro dato identificativo è il Cet1, ovvero, il capital ratio, chiamato anche patrimonio di base o di qualità primaria, perché costituisce il nocciolo duro del capitale di ogni banca, si mantiene su un ottimo valore del 23,77 per cento. Salgono i mutui del 2,21% e gli impieghi dell'2 per cento. Trova conferma anche l'utile allineato alle previsioni per l'anno in corso. «Ancora una volta i dati dimostrano la solidità della nostra banca - spiega Giuseppe Varisco e Gabriele Bellon, rispettivamente presidente e direttore generale, di Bcc Carnia e Gemonese - siamo in grado di offrire in primis, sicurezza al risparmiatore, e di questi tempi, risulta uno degli aspetti fondamentali. Guardiamo al futuro, annoverando scelte molto prudenti, in un'ottica di forte stabilità».



La riforma ha stabilito che almeno 200 ore per i licei e 400 ore per gli istituti tecnici e professionali debbano essere svolte in un contesto lavorativo

SCUOLA E LAVORO



LA PIATTAFORMA SCUOLALAVORO.REGISTROIMPRESE.IT

Imparare lavorando

Possono iscriversi le aziende che intendono ospitare studenti per periodi di apprendimento on.the-job

Si va su <http://scuolalavoro.registroimprese.it/>. E ci si iscrive, seguendo le indicazioni del sito. Che si sia imprese, enti pubblici o privati, associazioni o professionisti disponibili a ospitare studenti per percorsi di alternanza scuola-lavoro. Per ciascuna impresa o ente iscritti, il portale riporta il numero massimo degli studenti ammissibili, nonché i periodi dell'anno in cui è possibile svolgere l'attività di alternanza.

Ha preso dunque avvio il Registro nazionale per l'alternanza scuola-lavoro, punto d'incontro sul web tra i ragazzi che frequentano il triennio conclusivo di un istituto tecnico, professionale o di un liceo e le aziende e realtà pubbliche o private italiane disponibili a offrire loro un periodo di apprendimento, come si dice, on.the-job. Il portale è stato realizzato dal sistema delle Camere di commercio italiane ed è gestito da InfoCamere. Si tratta di un tassello determinante per la piena riuscita di uno degli aspetti più innovativi della riforma della scuola: l'inserimento organico di percorsi obbligatori di alternanza nelle scuole superiori e il riconoscimento del valore dell'imparare lavorando. La riforma, infatti, ha stabilito che almeno 200 ore per i licei e 400 ore per gli istituti tecnici e professionali debbano essere svolte in un contesto lavorativo. Il sistema camerale, da oltre 10 anni è impegnato a favorire un dialogo proficuo tra mondo della scuola e sistema produttivo, colmando così una lacuna del nostro mercato del lavoro. E questa attività è destinata a essere sempre più funzione



Per ciascuna impresa o ente iscritti, il portale riporta il numero massimo degli studenti ammissibili, nonché i periodi dell'anno in cui è possibile svolgere l'attività di alternanza

cruciale delle Camere di Commercio, che vedono esplicitata e rafforzata questa nuova competenza di orientamento al lavoro anche dalla riforma degli enti camerali, ora in piena fase di perfezionamento e presto completamente operativa. Tramite il nuovo portale, il dialogo tra imprese e studenti è davvero diretto e immediato, semplice, trasparente e

a costo zero. Nell'area aperta e liberamente consultabile del Registro possono dunque registrarsi gratuitamente, come detto, le aziende, gli enti pubblici e privati, le associazioni e i professionisti che vogliono investire sullo sviluppo educativo e professionale dei giovani, mettendo a disposizione percorsi di alternanza nelle proprie strutture. Per ciascuna impresa, ente o professionista, il Registro, consultabile anche per provincia, riporta il numero massimo degli studenti ospitabili, i periodi dell'anno in cui è possibile svolgere l'attività di alternanza all'interno di percorsi di alternanza offerti. Il nuovo portale si occupa anche dell'alternanza scuola-lavoro da svolgere in regime di apprendistato. D'intesa con il Ministero del Lavoro e con il Ministero dell'Istruzione, infatti, nell'area aperta del Regi-

Al termine di ogni anno scolastico, le scuole avranno il compito di redigere una scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate convenzioni

stro nazionale per l'alternanza, gli ospitanti potranno segnalare anche la propria disponibilità a ospitare gli studenti in apprendistato (di primo livello), destinato ai giovani dai 15 ai 25 anni che intendano acquisire una qualifica o un diploma professionale, un diploma di istruzione secondaria superiore o il certificato di specializzazione tecnica superiore.

Tramite il sito, gli istituti scolastici - alla scuola spetta la co-



pertura assicurativa (e non alle imprese) degli allievi in alternanza - potranno trovare tutte le informazioni necessarie per stipulare le apposite convenzioni con le imprese e gli enti pubblici e privati disponibili a ospitare i giovani. Al termine di ogni anno scolastico, le scuole avranno anche il compito di redigere una scheda di valutazione sulle strutture con le quali sono state stipulate convenzioni, evidenziando la specificità del loro potenziale formativo e le eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione.

Per quanto riguarda le imprese, l'adesione è aperta a tutti i soggetti già presenti nel Registro Imprese, ossia imprese individuali, società di capitali e di persone o altre forme giuridiche. Tutto avviene esclusivamente online attraverso la sezione "Profilo" compilando le informazioni richieste. L'impresa o ente iscritti saranno visibili nel Registro nazionale non appena riceveranno nella propria casella di Pec (posta elet-

tronica certificata) la conferma di avvenuta iscrizione. Attraverso la gestione del proprio profilo è possibile tenere sempre aggiornate tutte le informazioni che descrivono i percorsi di alternanza offerti, facilitando così al massimo l'incontro con la scuola. Maggiori dettagli sulla gestione del proprio profilo sono disponibili nella sezione "Guida", utile e agevole strumento di aiuto per accedere al portale per l'impresa.

Il progetto è sviluppato d'intesa con i Ministeri dell'Istruzione, dello Sviluppo Economico e del Lavoro e Politiche sociali. L'alternanza scuola-lavoro diventa così una strategia educativa dove l'impresa e l'ente pubblico o privato sono invitati ad assumere un ruolo complementare all'aula e al laboratorio scolastico nel percorso di istruzione degli studenti in modo da contribuire alla realizzazione di un collegamento organico tra istituzioni scolastiche e formative e il mondo del lavoro.

FORMAZIONE INVESTIRE IN PROFESSIONALITÀ

OTTIMIZZARE LA COMUNICAZIONE PER GESTIRE GRUPPI DI LAVORO

Docenti: dott. Dolores Grando, dott. Giampiero Cidonio,
Larix Innovation Hub
Date: 05 e 12 dicembre 2016
Durata: 6 ore
Costo: 100,00 €

LA VALUTAZIONE DEGLI IMMOBILI PER CAPITALIZZAZIONE DEI REDDITI SECONDO L'INCOME APPROACH

Docente: geom. Enrico Boscaro
Date: 16 dicembre 2016
Durata: 8 ore
Costo: 105,00 €

Per essere aggiornati in tempo reale sui corsi e le opportunità di formazione pensate per lavoratori, imprese e professionisti dalla Camera di Commercio di Udine, metteteci un "Mi piace": la pagina Facebook da seguire è CCIAA Udine - Formazione (www.facebook.com/cciaaudformazione)



Ci trovate anche su Twitter e LinkedIn.



Camera di Commercio
Udine

Azienda Speciale I.TER
Camera di Commercio di Udine
via Morpurgo 4 - 33100 Udine

tel. 0432 273 245
ricercaformazione@ud.camcom.it
www.ricercaformazione.it
facebook: @cciaaudformazione



Oltre 150 tra rappresentanti e dipendenti delle istituzioni e imprenditori hanno affollato la Cciao di Udine

CAMERA DI COMMERCIO



MEPA, MERCATO ELETTRONICO DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE

Più occasioni di lavoro

Tramite il Mepa da oggi anche lavori di manutenzione nel settore pubblico

Oltre 150 tra rappresentanti e dipendenti delle istituzioni e imprenditori hanno affollato la Cciao di Udine, tra Sala Valduga, Sala Economia e Sala Polifunzionale, a inizio mese, per l'approfondimento sulle nuove opportunità offerte tramite il Mepa, il Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione (www.acquistinretepa.it), realizzato dal Ministero dell'Economia e delle Finanze tramite Consip, che garantisce alle amministrazioni acquisti di beni e servizi - e ora lavori - semplificando e standardizzando le procedure, riducendo i costi e assicurando trasparenza e concorrenzialità. La Legge di stabilità 2016 introduce infatti la possibilità che gli strumenti di acquisto e di negoziazione messi a disposizione da Consip possano riguardare anche l'esecuzione di lavori di manutenzione nel settore pubblico. Una nuova opportunità, in un comparto ulteriore, va dunque ad aggiungersi alle tante possibilità, ormai consolidate, date alle imprese, che possono offrire i propri prodotti e servizi e negoziare le proprie offerte con la Pubblica Amministrazione, aggiungendo così un canale complementare rispetto a quelli tradizionali già attivati dalle singole realtà produttive per gestire le relazioni commerciali. E beneficiando così dell'ampliamento del bacino della clientela grazie alla mag-



giore visibilità data dall'adesione al portale.

Il 1° luglio scorso sono stati pubblicati sul Mepa sette nuovi "bandi" (così si chiamano i "segmenti" in cui è possibile operare),

Il 1° luglio scorso sono stati pubblicati sul Mepa sette nuovi "bandi" relativi ai Lavori di manutenzione

relativi ai Lavori di manutenzione. Si tratta di manutenzioni edili; stradali, ferroviarie e aeree; idrauliche, marittime e reti gas; impianti; ambiente e territorio; beni del patrimonio culturale; opere specializzate.

Per illustrare il funzionamento delle nuove iniziative sviluppate, anche con esempi operativi, la Camera di Commercio di

Udine ha pertanto ospitato dal Consip Tiziana Cillepi, della Direzione Programma Razionalizzazione Acquisti Pa (Area Promozione e Supporto) e Claudia Summo, della Direzione Sourcing Servizi e Utility (Area Energia e Utility), nonché Cinzia Saracino, Responsabile Sportello in Rete Confartigianato Udine: le tre relatrici hanno spiegato anche dal punto di vista pratico le novità e le modalità di usufruire del servizio, sia dal lato delle istituzioni "offerenti" sia dal lato delle imprese che possono diventare fornitrici. L'introduzione dell'incontro è stata curata dal Segretario generale della Camera di Commercio, Maria Lucia Pilutti, che ha invitato imprese e professionisti a usufruire delle opportunità del Mepa, oggi sempre più ampie e anche fruibili in comparti che in questi anni hanno sofferto più di altri la crisi.

29 NOVEMBRE

Il Friuli si presenta a Copenhagen

Promozione dell'economia legata al turismo: la Camera di Commercio continua, con le imprese friulane, il suo percorso, anche in vista delle nuove competenze che la riforma ha confermato, sul tema, in capo al sistema camerale. E i mercati più vicini sono i primi da "conquistare", per i quali è facilitato l'arrivo in Fvg grazie alla posizione geografica favorevole. L'Europa, dunque, resta costantemente sotto la lente delle proposte Cciao per le aziende - anche, lo ricordiamo, con le recentissime iniziative in Svizzera. Nei prossimi giorni è in programma un altro importante appuntamento: in sinergia come sempre con le attività di PromoTurismoFvg, la Camera di Commercio promuove un workshop di presentazione dell'offerta friulana a Copenhagen. Nella capitale della Danimarca il Friuli si presenterà il 29 novembre. Il format riprende quanto fatto con successo anche in altre località europee, come Amsterdam ad esempio, e prevede la presenza di direttori tecnici o responsabili di tour operator e tour organizer interessati a iniziare, ampliare o diversificare la propria programmazione con i prodotti turistici friulani, ma anche rappresentanti di media di settore (turismo, economia) e portatori di interesse. Ogni impresa friulana aderente, nella capitale danese, avrà un proprio desk, con sedie e tavoli, per incontrare gli operatori.

EEN

Tre incontri per le aziende

Queste le date: 29 novembre, 1 e 6 dicembre, sempre alle 17 in Sala Economia della Camera di Commercio (piazza Venerio 7). In questi pomeriggi la Cciao organizza un ciclo di approfondimenti operativi sui principali strumenti a supporto dell'innovazione e della competitività delle Pmi, anche come stimolo e orientamento all'individuazione di idee progettuali. Gli incontri, promossi



coordinati nell'ambito di Enterprise Europe Network (Een) di cui la Cciao è sportello sul territorio, sono guidati da Graziano Lorenzon, esperto di politiche comunitarie per lo sviluppo regionale e per l'innovazione nelle piccole imprese. Per le aziende interessate sarà possibile, nei giorni successivi ai singoli eventi e su appuntamento, incontrare l'esperto e i refe-

renti tecnici di Een, per un orientamento mirato su idee di crescita, innovazione e internazionalizzazione, di ricerca partner e sulle agevolazioni finanziarie.

Il 29 novembre si parlerà di strumenti europei a supporto del turismo, uno dei settori capaci di creare crescita e occupazione in Europa. Il 1° dicembre il tema sarà "Dall'officina all'impresa 4.0: creatività per competere", con par-

ticolare indicazione per le imprese creative e culturali. Il 6 dicembre infine si approfondiranno gli appalti delle istituzioni europee per le Pmi.

Partecipazione gratuita, necessaria iscrizione online entro la data dell'incontro di interesse su <http://eepurl.com/cn6MzD>. Info: Tel. 0432.273534/230 e progetti.info@ud.camcom.it.



Workshop Enterprise Europe Network

Strumenti europei a supporto del Turismo, uno dei settori capaci di creare crescita e occupazione in Europa | Udine
29 novembre, Cciao Udine, Sala Economia, ore 17.00

Il settore del turismo in Europa si trova a dover affrontare quotidianamente molte sfide, ad innovarsi e migliorare di continuo la qualità dei servizi. Il sostegno dell'Unione Europea è testimoniato dai molti programmi che per il periodo 2014-2020 si rivolgono a questo settore, terzo per importanza nell'UE. Il suo contributo all'economia ammonta, nel complesso, a circa il 10% del prodotto interno lordo dell'UE, se si considera l'apporto ad altri settori fondamentali come la cultura, agroalimentare, edilizia e trasporti. L'obiettivo dell'incontro è guidare gli operatori tra i vari programmi disponibili, concentrandosi su questioni pratiche.

Dall'officina all'impresa 4.0: creatività per competere | Udine
1 dicembre, Cciao Udine, Sala Economia, ore 17.00

In tutto il mondo le industrie creative rappresentano un potenziale che può essere utilizzato come fattore di crescita e creazione di occupazione, in un contesto in evoluzione in cui gran parte dello sviluppo economico futuro dipenderà da come saranno utilizzate le risorse, la conoscenza e il talento creativo per stimolare l'innovazione. L'incontro si propone di presentare e discutere le opportunità europee per il settore, utilizzando anche esperienze e buone pratiche maturate sul territorio nazionale sul tema dello sviluppo delle imprese creative, inteso come approccio rilevante delle politiche pubbliche di sviluppo dei territori.

Appalti delle Istituzioni europee: un'opportunità di internazionalizzazione per le Pmi | Udine
6 dicembre, Cciao Udine, Sala Economia, ore 17.00

Istituzioni, Organismi, Agenzie dell'Unione Europea e Delegazioni operative nei diversi Continenti pubblicano ogni settimana tra i 40 e i 90 bandi per appalti relativi ad un'ampia gamma di settori: prevalentemente servizi e forniture, ma si trovano anche opportunità per l'edilizia e le infrastrutture. L'Unione Europea rappresenta dunque un cliente molto interessante per le Pmi. Come incrementare la capacità delle Imprese di cogliere queste opportunità, perché e come partecipare ad un appalto europeo, vantaggi della presentazione dell'offerta in partenariato e consigli pratici saranno il focus dell'incontro.



Camera di Commercio
Udine



Internazionalizzazione

Azienda Speciale I.TER

Camera di Commercio di Udine
Via Morpurgo 4 - 33100 Udine
Tel. 0432 273 516 / 534
www.ud.camcom.it
progetti.info@ud.camcom.it

Per il calendario aggiornato e completo delle attività del secondo semestre e per le modalità di iscrizione, visitare il sito www.ud.camcom.it alla sezione "Internazionalizzazione"
Vuoi essere informato su attività di promozione della Camera di Commercio? Iscriviti alla nostra mailing list direttamente dal sito camerale.

L'Azienda Speciale Imprese e Territorio I.Ter fa parte della Rete Enterprise Europe Network, cofinanziato dall'Unione Europea.

Informazioni: tel. 0432 273 516 / 532
email: progetti.info@ud.camcom.it
www.ud.camcom.it

L'appuntamento è per giovedì 1 dicembre alle 9.30 in Sala Valduga

CAMERA DI COMMERCIO



PARTECIPAZIONI PUBBLICHE

La sfida delle partecipate

Un incontro per approfondire i contenuti del Testo Unico che ne rivede la disciplina

Il regime delle partecipazioni pubbliche alla luce del nuovo testo unico (il decreto legislativo 175/2016) sarà al centro dell'approfondimento promosso dalla Camera di Commercio di Udine per giovedì 1° dicembre, dalle 9.30, in Sala Valduga (ingresso da piazza Venerio 8). L'incontro intende offrire un'occasione di approfondimento tecnico-giuridico e uno spazio di discussione e confronto sulle più significative novità introdotte dal testo unico, che ha determinato una revisione complessiva e organica della disciplina in materia di società a partecipazione pubblica.

Destinatari dei nuovi adempimenti sono in particolare gli amministratori e i dirigenti delle controllate pubbliche, nonché le amministrazioni locali, tenute a procedere al riordino ed alla razionalizzazione delle proprie partecipazioni.

L'intervento di Maurizio Zapatoro, autorevole esponente della magistratura contabile già Procuratore Regionale della Corte dei Conti per il Friuli Venezia Giulia e nuovo Presidente della Sezione Giurisdizionale della Corte dei Conti del Trentino Alto Adige, potrà aiutare a comprendere le regole che interessano le società e le partecipazioni societarie ammissibili, i contenuti dei piani (ordinari e straordinari) di razionalizzazione delle partecipazioni detenute, le sanzioni comminabili per i casi di mancato rispetto degli obblighi previsti.

Inoltre, si approfondiranno i vari tipi di responsabilità degli enti partecipanti e dei componenti degli

organi delle società partecipate. In conclusione, saranno anche analizzati alcuni casi prati-

ci e sarà aperta la discussione con il pubblico.

A introdurre il convegno sarà il presidente della Camera di Commercio di Udine Giovanni Da Pozzo, mentre a moderare il confronto sarà l'avvocato Giovanni Ortis, che proprio

partecipata dev'essere motivata l'effettiva necessità. E infine sul coraggio di agire nonostante la pesante responsabilità in campo agli amministratori». La novità normativa è stata infatti emanata per invertire la valutazione tendenzialmente dell'esi-



Per costituire una partecipata dovrà essere motivata l'effettiva necessità. Pesanti le responsabilità in mano agli amministratori

sul tema delle partecipate era intervenuto in uno degli ultimi numeri di UdineEconomia, all'indomani dell'approvazione del Testo Unico. «La disciplina sulle società partecipate emanata ad agosto dal Governo - ci aveva detto l'avvocato - responsabilizza le Pubbliche Amministrazioni a essere all'altezza di nuove sfide. Sfide che si giocano sulla competenza, innanzitutto. Ma anche sulla consapevolezza che per costituire una

stente, a causa della proliferazione di partecipate (l'Istat nel 2015 ne contava un intrico di quasi 11 mila, di cui meno di 8 mila attive, in Italia), i costi eccessivi (tra personale connesso alla politica e compensi dei vertici) e le perdite, spesso molto pesanti, con evidenti scompensi per le casse pubbliche. «Con il "Testo unico in materia di società a partecipazione pubblica" - aveva aggiunto Ortis - si dà coerenza a una regolamentazione finora poco chiara, dispersa in diversi provvedimenti affastellatisi nel tempo in base alle contingenze. È stringente la volontà di ridurre il numero di partecipate e arrivare al mantenimento soltanto di quelle strettamente necessarie. E si prevedono conseguenze precise in termini di responsabilità e sanzioni».

SELL OR BUY

REGNO UNTO - PIANIFICAZIONE EDILIZIA

Studio inglese con provata esperienza di design internazionale e una forte attenzione alla architettura e urbanistica contemporanea, creativa, innovativa e sostenibile è alla ricerca di professionisti interessati a collaborazioni per una serie di progetti internazionali di costruzione.
(Rif. 2016.11.01 BRUK20160902001)

SPAGNA - ACCORDI DI PRODUZIONE COMPONENTI PLASTICI

Società spagnola specializzata nella progettazione e produzione di componenti industriali in plastica cerca accordi di produzione con aziende che operano principalmente nella costruzione, settore automobilistico, o nell'industria agroalimentare.
(Rif. 2016.11.02 B0ES20151223001)

PAESI BASSI - PRODUTTORI DI TESSUTI PER LA CASA

Nei Paesi Bassi cercasi sviluppo produttivo industriale di asciugamani innovativo di nuova ideazione per un miglior utilizzo in cucina e bagno. La società è interessata a una cooperazione produttiva di lunga durata.
(Rif. 2016.11.03 BRNL20160829002)

POLONIA - ACCORDI DI DISTRIBUZIONE

Azienda polacca offre prodotti di altissima qualità per il confezionamento di alimenti, prodotti farmaceutici e cosmetici. L'obiettivo della collaborazione è quello di stabilire una cooperazione a medio o lungo termine con partner straniero interessato al mercato.
(Rif. 2016.11.04 BRPL20161108002)

REGNO UNTO - ACCORDI DI PRODUZIONE

Una società di design del Regno Unito è alla ricerca di un produttore di mobili di alta qualità, con esperienza nelle lavorazioni del compensato - certificato FSC - per la distribuzione in Europa, America e Australia. Il prodotto richiede finiture di alta qualità e tolleranze strette.
(Rif. 2016.11.05 BRUK20161013001)



L'Europa alla portata della vostra impresa.

SINGAPORE - DISTRIBUZIONE ATTREZZATURE OFFRESI

A Singapore una società commerciale con esperienza nella distribuzione e manutenzione di prodotti industriali è alla ricerca di produttori di attrezzature di sicurezza come ad esempio scale piattaforma e attrezzature di accesso per la movimentazione di materiali, interessati ad accordi di distribuzione nell'area del sud-est asiatico.
(Rif. 2016.11.06 BRSG20161007001)

ROMANIA - SUBFORNITURA SETTORE NAVALE

Azienda moderna specializzata nella progettazione e costruzione navi (passeggeri e traghetti, mega yacht, navi commerciali e mezzi offshore) sta offrendo servizi di subfornitura a imprese UE coinvolte in questo settore di attività.
(Rif. 2016.11.07 BOR020161010001)

SLOVACCHIA - DISTRIBUZIONE PRODOTTI DA FORNO

Piccola azienda privata slovacca con oltre venti anni di esperienza nella produzione, il confezionamento e la distribuzione di prodotti da forno si propone a partner stranieri operanti nell'industria alimentare per accordi di produzione e di servizi di distribuzione.
(Rif. 2015.11.08 BOSK20150826001)

REGNO UNTO - ACCORDI DI DISTRIBUZIONE MEDICALI

Società britannica fornitrice di una vasta gamma di reagenti diagnostici

medici, kit di analisi, microbiologia, EIA (Enzyme Immuno Assay) bottiglie, assemblaggi contagocce / pipette, con un mercato consolidato in tutto il mondo, mette a disposizione la propria capacità di produzione, di marketing e imballaggio per accordi di servizi di distribuzione.
(Rif. 2016.11.09 BRUK20161020001)

DANIMARCA - CERCA FORNITORI MATERIALI EDILI

Agenzia danese specializzata nel settore dell'edilizia e delle costruzioni è alla ricerca di nuovi fornitori di materiale da costruzione, quali prodotti in calcestruzzo, stufe e prodotti siderurgici. L'azienda sta offrendo l'accesso al mercato danese con una valida rete sia per gli appaltatori sia per le imprese del settore costruzioni.
(Rif. 2016.11.10 BRDK20160927001)

AWVISO

Proposte di collaborazione pervenute al punto Enterprise Europe Network - Consorzio Friend Europe di Udine direttamente da aziende estere oppure attraverso le reti ufficiali create dalla Commissione Europea, dalla banca dati "POD - Partnering Opportunity Database" della DG Imprese e Industria, dallo Sportello per l'Internazionalizzazione e da altre Istituzioni per promuovere la cooperazione transnazionale tra le piccole e medie imprese.

(L'Azienda Speciale Imprese e Territorio - I.TER della CcIAA di Udine non si assume alcuna responsabilità per le informazioni incomplete e/o inesatte contenute nel presente documento, né sull'affidabilità delle aziende inserzioniste)

Camera di Commercio di Udine
Azienda Speciale Imprese e Territorio - I.TER
Via Morpurgo 4 - 33100 Udine
Tel 0432 273516 273826
Fax 0432 503919
e-mail: progetti.info@ud.camcom.it



Camera di Commercio Udine

MARCHI BREVETTI DISEGNI DIFENDI LA TUA IDEA

Nuovo Punto Orientamento Proprietà Intellettuale, l'esperto risponde!

COME PROTEGGERE UN'IDEA?

- Presso l'Ufficio Brevetti e Marchi della Camera di Commercio, il servizio *Nuovo Punto Orientamento* fornisce consulenze sui diversi strumenti di tutela della proprietà intellettuale.
- Imprenditori ed aspiranti tali hanno l'opportunità di incontrare professionisti a cui sottoporre quesiti su marchi d'impresa, invenzioni industriali, modelli di utilità, disegni e modelli (design), software, diritto d'autore, know how, anticounterfeiting e licensing.

A CHI È RIVOLTO?

- Alle imprese che intendono valorizzare e tutelare la propria idea imprenditoriale.
- Agli inventori e a tutti coloro che vogliono conoscere gli strumenti a disposizione per orientarsi in merito alle proprie idee e progetti.

- Il servizio si avvale della collaborazione di consulenti in proprietà industriale iscritti all'ordine; gratuito su appuntamento.
- I titoli di Proprietà Intellettuale quali *marchi, brevetti per invenzione industriale, modelli di utilità, disegni e modelli*, sono fondamentali per le imprese per tutelare la propria capacità creativa, sviluppare una strategia di crescita ed investire in ricerca e innovazione.

Ufficio Brevetti e Marchi
Cciaa di Udine - Via Morpurgo 4
tel. 0432 273 255
brevetti@ud.camcom.it - www.ud.camcom.it

Contatta la Camera di Commercio e prenota il tuo appuntamento



Un caleidoscopio di colori: 66 storie - incontri.
Un'iniziativa per diffondere il sapere e il fare

CAMERA DI COMMERCIO



"ARIA"

Eccellenze artigiane

In uscita il secondo volume della nuova collana della Camera di Commercio, scritto da Walter Filiputti

Oscar Puntel

Dopo «Fuoco», ecco «Aria». Il secondo volume della serie voluta dalla Camera di Commercio di Udine per raccontare le eccellenze artigianali del Friuli sarà presentato ufficialmente il 14 dicembre, in sala Valduga. «Aria» è un viaggio curato e scritto dal giornalista Walter Filiputti per raccontare l'innovazione, la laboriosità, l'ingegno e la creatività delle aziende del territorio. Aria come le note che si elevano da strumenti musicali, come i dati che viaggiano da una parte all'altra del mondo, come gli atleti che volano, i grafici, la comunicazione, le App, il laser. Un caleidoscopio di colori: 66 storie - incontri, che Filiputti ha voluto scrivere dopo aver incontrato, guardato, osservato, investigato.

Come le ha scoperte queste aziende e i loro imprenditori?

«Con gli occhi del giornalista attento: conosco molto bene il territorio e continuo a indagare le sue eccellenze. Poi molti degli intervistati li ho scoperti leggendo i giornali, libri. Il nostro è un mondo fatto anche di relazioni personali, una storia tira un'altra».

Il punto in comune?

«Sicuramente la loro forza è l'innovazione, che è presente anche in professioni o mestieri semplici. Ho



scoperto che molte aziende sono leader mondiali, altre sono fra le prime nel loro specifico settore di competenza. C'è un mondo là fuori che, mi si permetta, non è aria fritta. Anzi sono le aziende che, come ho avuto modo di dire più volte, hanno colorato l'aria. Hanno dato forma e tono a qualcosa che apparentemente è intangibile».

Il libro è anche un percorso fotografico, con gli scatti di Laura Tessaro che, dopo aver letto i testi, ha cercato di renderli per immagini. **Di tutte le eccellenze, qual è la**

storia che più ha colpito l'autore di questo libro?

«Ce ne sono due. Una è il paradigma di come fare innovazione in Friuli: la B.eng di Giovannino Bearzi di Tolmezzo. Una piccola azienda, leader mondiale nella produzione di fari speciali per automobili fuori serie, in grado di fare filiera fra Veneto e Friuli. È una lezione di organizzazione di filiera, su come dovremmo muoverci, a livello di piccole realtà artigianali: facendo rete. L'altra è una storia un po' triste. L'ho intitolata 'la bottega

universale'. Racconta di Francesco Cocolin, un artigiano di Cervignano, che sa fare tutto. Per 20anni ha costruito modelli alla Danieli, nel suo laboratorio mette a posto, aggiusta ogni cosa: un genio. Il punto è che le leggi italiane sono così complicate che lui chiuderà, non riuscirà a trasmettere questa sua conoscenza ad altri. Ha una ventina di ragazzi che vorrebbe lavorare con lui, ma costerebbe troppo». **Aria da insostenibile leggerezza burocratica, insomma.**

Il «Fuoco», presentato esattamente un anno fa, ha aperto la strada a questa nuova serie di volumi. I prossimi saranno «Acqua» e «Terra», gli altri due elementi primordiali secondo la tradizione ellenica, radice di materie prime, interpretate dagli artigiani nei loro prodotti. **Ma i friulani hanno piacere di raccontarsi a Filiputti?**

«Sono sempre stato ben accolto da tutti, anzi in tanti hanno lodato l'iniziativa della Cciao, perché c'è la necessità di diffondere questo loro sapere. Sappiamo che non incrementerà il loro fatturato, però deve passare il messaggio che 'se lui ce l'ha fatta, vuol dire che ce la posso fare anche io'. È un libro che può creare, lasciare queste sensazioni di incoraggiamento: che in Friuli le cose si possano fare, bene, stando insieme, uniti».

Prezzi rilevati dalla Camera di Commercio ottobre 2016

L'accertamento dei prezzi all'ingrosso (relativi, cioè, alle transazioni tra imprese) è una funzione istituzionale attribuita alle Camere di Commercio. Un mercato equo ed efficiente è, infatti, contraddistinto da ampiezza e trasparenza delle informazioni relative a domanda e offerta, e il prezzo ne è la loro rappresentazione di sintesi più significativa.

Mais	da 155,75 a 157,75 Euro a tonn.
Soia	da 342 a 347 Euro a tonn.
Orzo	da 140,50 a 144,50 Euro a tonn.
Frumento tenero buono mercantile	da 154,75 a 156,75 Euro a tonn.
Prosciutto San Daniele	da 14,30 a 15,20 Euro a Kg.
Formaggio Montasio (4-6mesi)	da 6,20 a 6,70 Euro a Kg.
Gasolio da riscaldamento (2-5mila litri)	1,19961 Euro al litro
Gpl da riscaldamento (1-2mila litri)	1,66073 Euro al litro
Gasolio agricolo (2-5mila litri)	0,96143 Euro al litro



NOVEMBRE

- 25** **PROGETTO EXCELSIOR: AVVIO ATTIVITÀ PER LA RILEVAZIONE IV TRIMESTRE 2016 E I TRIMESTRE 2017**
Rilevazione dati fino al 31 dicembre
- 28** **MISSIONE IMPRENDITORIALE - FOCUS SUDAMERICA**
Santiago, Bogotà | CILE COLOMBIA (28 novembre - 2 dicembre)
- 28** **GLI SCIoglimenti AUTOMATICI DELLE SOCIETÀ DI PERSONE E DI CAPITALI - ADEMPIMENTI NEI CONFRONTI DEL REGISTRO DELLE IMPRESE** - Cciao Udine
- 29** **FIERA VINITECH SIFEL**
Bordeaux | FRANCIA (29 novembre - 1 dicembre)
- 29** **WORKSHOP ENTERPRISE EUROPE NETWORK - STRUMENTI EUROPEI A SUPPORTO DEL TURISMO, UNO DEI SETTORI CAPACI DI CREARE CRESCITA E OCCUPAZIONE IN EUROPA** - Cciao Udine
- 30** **REGISTRAZIONE DI DISEGNI O MODELLI E REGISTRAZIONE DI MARCHI NEGLI STATI ESTERI**
Scadenza termini domande contributo
- 30** **AIUTI AGLI INVESTIMENTI TECNOLOGICI DELLE PMI POR FESR 2014-2020**
Scadenza termini domande contributo ore 12.00

DICEMBRE

- 01** **CONVEGNO: IL REGIME DELLE PARTECIPAZIONI PUBBLICHE ALLA LUCE DEL NUOVO TESTO UNICO D. LGS. N. 175/2016** - Cciao Udine
- 01** **GLI SCIoglimenti AUTOMATICI DELLE SOCIETÀ DI PERSONE E DI CAPITALI - ADEMPIMENTI NEI CONFRONTI DEL REGISTRO DELLE IMPRESE** - Cciao Udine
- 01** **WORKSHOP ENTERPRISE EUROPE NETWORK - DALL'OFFICINA ALL'IMPRESA 4.0: CREATIVITÀ PER COMPETERE** - Cciao Udine
- 05** **ACCOGLIENZA DI OPERATORI DALL'ESTERO FOCUS AREA CASPICA**
(05 - 07 dicembre)
- 05** **OTTIMIZZARE LA COMUNICAZIONE PER GESTIRE GRUPPI DI LAVORO**
Cciao Udine (05 e 12 dicembre)
- 06** **WORKSHOP ENTERPRISE EUROPE NETWORK - APPALTI DELLE ISTITUZIONI EUROPEE: UN'OPPORTUNITÀ DI INTERNAZIONALIZZAZIONE PER LE PMI** - Cciao Udine
- 06** **FIERA MIDEST**
Parigi | FRANCIA (06 - 09 dicembre)
- 14** **DIFFUSIONE VARIAZIONI INDICI FOI SENZA TABACCHI**
(dopo le ore 13.00)
- 16** **LA VALUTAZIONE DEGLI IMMOBILI PER CAPITALIZZAZIONE DEI REDDITI SECONDO L'INCOME APPROACH**
Cciao Udine

Calendario

Camera di Commercio di Udine

Via Morpurgo 4 - 33100 Udine
Centralino 0432 273 111
www.ud.camcom.it - urp@ud.camcom.it
PEC: urp@ud.legalmail.camcom.it

Novità dalla Cciao

Statistica e Prezzi

Centro Studi - Ufficio Statistica e Prezzi
statistica@ud.camcom.it

Contributi

Informazioni: Punto Nuova Impresa
nuovaimpresa@ud.camcom.it

Azienda Speciale Imprese e Territorio I.TER

Ramo Promozione
progetti.info@ud.camcom.it

Azienda Speciale Imprese e Territorio I.TER

Ramo Formazione
www.ricercaeformazione.it

Friuli Future Forum

www.friulifutureforum.com
info@friulifutureforum.com

