

I/u

INFORMIMPRESA UDINE



N°
6

2016

ANNO I - NOVEMBRE/DICEMBRE

**TUTTO IL GUSTO
DELL'ARTIGIANATO**

In questo numero:

Editoriale

3 Tutto il gusto dell'Artigianato!

Focus

4 Un futuro fatto di innovazione e mercati di nicchia per le imprese dell'agroalimentare

6 "Chi sono gli artigiani del cibo"

8 Finalmente riparte la spesa per i prodotti alimentari, dopo molti anni di calo

10 La ricetta della mia felicità

I fatti

12 Udine3D Forum: il nutrimento "digitale" per la mente di imprese e professionisti
Tecnologie che fanno impresa

14 Le imprenditrici artigiane aumentate dell'1,9% in 10 anni

16 Gestire le situazioni di crisi aziendali con i nuovi ammortizzatori sociali

17 Giorgio Merletti confermato presidente nazionale di Confartigianato

I nostri imprenditori

18 È sempre l'ora giusta per una crêpe

Categorie

21 Etichettatura nutrizionale? Sì (ma non in tutti i casi) e facilmente grazie a Confartigianato

Cronache

23 Venti artigiani in piazza San Giacomo per animare il Natale a Udine

25 MANI: riparte il progetto dedicato ai giovani e all'artigianato!

27 Molto interesse per i seminari organizzati da CATA Artigianato FVG

Anap/Ancos

29 Alzheimer: serata di informazione e prevenzione al Palamostre
Viaggio a Roma con udienza papale in occasione del Giubileo
Soggiorno in Sicilia

PERIODICO DELL'UNIONE ARTIGIANI PICCOLE E MEDIE IMPRESE - CONFARTIGIANATO

Autorizzazione del Tribunale di Udine
n. 1/16 del 20.01.16
Anno 1 - Numero 6 - Novembre/Dicembre

DIRETTORE RESPONSABILE
Tiziana Sabadelli

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO
Chiara Selenati, Daniel Cuello, Maura Delle Case,
Rachele Francescutti, Gian Luca Gortani, Giulia Peccol,
Isabella Plazzotta, Nicola Serio, Oliviero Pevere, Flavio Cumer,
Luca Nardone, Mario Cozzi

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE
Via del Pozzo, 8 - 33100 Udine - Tel. 0432.516611

EDITORE
Unione Artigiani Piccole e Medie Imprese Confartigianato
Via del Pozzo, 8 - 33100 Udine - Tel. 0432.516611

PROGETTO GRAFICO
page,
www.pagecomunicazione.com

STAMPA
Cartostampa Chiandetti Srl
Reana del Rojale - Via Vittorio Veneto 106

PUBBLICITÀ
Per la pubblicità su Informimpresa potete contattare
Rosanna Palmisciano - Tel. 0432 516738

Tutto il gusto dell'Artigianato!

C'è un Artigianato che nonostante la recessione continua a crescere.

Ci sono tante micro e piccole imprese a cui si rivolge una clientela sempre più attenta ed esigente.

Tutti gli imprenditori resistono giorno dopo giorno a mille difficoltà, ma alcuni di loro riescono anche a primeggiare sui mercati di riferimento. Sono storie che non trovano lo spazio che meritano sui mezzi di comunicazione, anche se spesso i social network e qualche progetto ben costruito aiutano a metterli in evidenza. Storie diverse tra loro, ma con qualcosa che le accomuna. Un qualcosa che non costituisce di per sé la formula magica del successo, ma che probabilmente può aiutare ogni azienda a costruire o ad aggiornare la propria personale strategia.

Vale la pena di evidenziare due di questi fattori.

Il primo è la capacità di tradurre in un valore aggiunto e distintivo l'insieme di tradizioni, storia, collegamento con il proprio territorio, identità locale e culturale in cui un'impresa - non importa se grande o piccola - si trova ad operare. I clienti più interessanti dimostrano di ricercare e apprezzare questi aspetti, perfino in settori apparentemente insensibili a questa dimensione.

Il secondo fattore è la capacità di intercettare quelle che sono le concrete e reali esigenze della clientela; non sempre rilevate dalle ricerche di mercato e dai sondaggi, ma ben chiare a chi - da vero artigiano - sa entrare

in sintonia con il vissuto delle persone a cui fornisce un prodotto o un servizio su misura.

I/u ha scelto di dedicare questo numero al settore alimentare proprio perché in esso trova sintesi ed espressione questo filo conduttore. In anni di contrazione e stagnazione, l'artigianato alimentare è in controtendenza con un numero crescente di aziende e dati economici particolarmente positivi se si pensa allo scenario di riferimento. Merito di un mercato che sta riscoprendo quei valori di tipicità e autenticità collegati alle produzioni tradizionali, o talvolta innovative, ma sempre espressione originale di un territorio. Merito della capacità di intercettare comportamenti di consumo che stanno evolvendo, come nel caso della ristorazione rapida, ma di qualità. Merito soprattutto di uno spirito, quello artigianale, che tante, troppe volte è stato catalogato tra i retaggi del passato e invece continua a dimostrarsi per quello che è: un'energia inesauribile in grado di collegare passato e futuro, tecnica e creatività, materia e bisogni umani.

Prendendo a metafora il cibo e i suoi produttori, dedichiamo a questo "spirito" l'ultimo numero dell'anno di I/u che è anche il primo del nuovo formato, ancora più ricco e tutto "da assaporare".

A tutti voi arrivi da parte mia personale e di tutti i dirigenti di Confartigianato-Imprese Udine l'augurio più sincero per un Natale sereno ed un 2017 ricco di soddisfazioni.



di Graziano Tilatti
Presidente
Confartigianato-Imprese Udine

Un futuro fatto di innovazione e mercati di nicchia per le imprese dell'agroalimentare

**Intervista a Claudio Filipuzzi,
Presidente del Parco
Agroalimentare di San Daniele**



Il futuro delle piccole e piccolissime imprese attive nel settore dell'agroalimentare Fvg passa dall'innovazione. Ne è convinto Claudio Filipuzzi, presidente del Parco Agroalimentare di San Daniele, che sulla strategia da adottare per garantire un futuro di crescita alle aziende di casa nostra pare avere le idee già molto chiare e una ricetta pronta all'uso con tre ingredienti base: innovazione, specializzazione e aggregazione.

Il punto di partenza è rassicurante: "In un mercato globale come quello che ci troviamo ad affrontare c'è spazio per tutti". Uno spazio necessariamente diverso per le aziende di grandi dimensioni e quelle piccole chiamate per Filipuzzi a specializzarsi per diventare maggiormente competitive in settori di nicchia. "Penso al gluten-free e in generale a tutto il fronte del cibo che fa bene, non solo dunque il biologico ma anche gli alimenti arricchiti da vitamine e minerali o

con alto contenuto di fibra. Prodotti che non stanno nel mercato di massa ma che sono sempre più ricercati. Se è vero che la salute comincia dalla nutrizione allora questo è il momento di scommettere su un'alleanza tra agroalimentare e medicina che in Fvg si può fare vantando il nostro territorio importanti competenze sia nell'uno che nell'altro settore. Dobbiamo solo iniziare a ragionare consapevoli che sì, abbiamo una dimensione piccola, ma in questo caso abbastanza grande da poter essere competitivi".

La parola d'ordine è dunque alleanze. Intersettoriali - come vuole la logica del cluster - e tra aziende. Una delle principali debolezze delle imprese Fvg (non solo nel settore agroalimentare) è la commercializzazione e distribuzione dei prodotti. Ottimi dal punto di vista produttivo, ma scarsamente diffusi per la tendenza a restare sul territorio ed essere assorbiti dal mercato domestico. Uscirne d'altro



*La parola d'ordine è "alleanze".
Intersettoriali - come vuole la logica
del cluster - e tra aziende.*

canto non è semplice, specie parlando di micro attività dietro alle quali si celano eccellenze incapaci di guadagnarsi un posto al sole. Anche in questo caso la risposta secondo Filipuzzi deve venire dalle nuove tecnologie. Dal web nel caso specifico, ma non singolarmente. "È impensabile che una piccola realtà si metta a gestire un sito magari per spedire all'altro capo del mondo un prodotto singolo che deve etichettare, confezionare, garantire". In breve: il gioco non vale la candela. "Bisognerà trovare un'innovazione dal punto di vista dell'accesso al mercato e far sì che la singola azienda decida di aderire, di beneficiare di una serie di servizi, mettendosi insieme ad altre non dal punto di vista della produzione, ma solo della commercializzazione del prodotto finito".

Sono solo alcuni dei progetti sui quali sta muovendo i suoi primi passi il Parco, individuato dalla legge Rilancimpresa quale agenzia di sviluppo del cluster agroalimentare regionale. Nei prossimi giorni si completerà l'uscita di tutti i partner pubblici che detenevano il 51% dalle quote dell'Asdi e sarà dato avvio all'ingresso di nuovi soggetti tra cui istituti di credito, associazioni, imprese che hanno già bussato alla porta della sede sandanielese del distretto per essere della squadra e giocare insieme una partita che promette d'essere determinante per il futuro del settore agroalimentare, uno degli assi nella manica del Fvg.



129 milioni di Euro



A tanto ammonta l'export di prodotti alimentari da parte di aziende della provincia di Udine, pari al 40% del totale regionale. Un mercato, quello estero, che sta cercando sempre più artigianalità, anche nel settore del food.

-6,1%



+11,3%



Negli ultimi 7 anni l'artigianato della provincia di Udine ha perso il 6,1% delle aziende, mentre nel settore alimentare si è registrato un aumento dell'11,3%, dimostrando la sua vitalità anche in un periodo di crisi così lungo.

Chi sono gli artigiani del cibo

Un variegato panorama di aziende compone il mondo dell'artigianato alimentare, un settore strategico anche in chiave economica

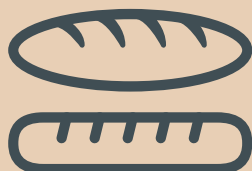
Il buon gusto artigiano è fatto dai mille sapori della nostra tradizione alimentare: dai pani tipici ai diversi tipi di pasta, dalle varietà di formaggi alla pasticceria più raffinata, dalla lavorazione di prosciutti e carni, fino ai birrifici. Un panorama di aziende ricco ed articolato, fatto non solo dai mestieri più tradizionali e tipicamente riconosciuti come artigianali, ma anche di tante imprese di trasformazione dei prodotti e di ristorazione per asporto che ora più che mai si stanno affermando sul panorama economico locale e non solo.

Un piccolo assaggio della composizione del settore lo si evince dalla tabella qui accanto e dalle infografiche.

Un dato da analizzare con attenzione è che se in generale le imprese artigiane in provincia di Udine diminuiscono, quelle del settore alimentare sono invece in netto aumento. Una prova evidente della vitalità di questo comparto, nonostante la crisi economica.

Come raccontato nelle pagine precedenti anche dal Presidente del Consorzio ..., il mondo delle imprese alimentari nel nostro territorio sta crescendo oltre che nei numeri, anche nella qualità e nella ricerca di nuovi mercati a livello internazionale, dove il buon cibo italiano è molto apprezzato. Anche

180



Tanti sono i panifici artigianali in provincia di Udine: uno ogni 3.000 abitanti. Soltanto 10 i mulini rimasti sul territorio, mentre l'artigianato alimentare più consistente è quello delle gelaterie e pasticcerie, ricco di quasi 200 imprese.

+33%



Rispetto a sette anni fa di tanto è cresciuto il numero di imprese artigiane che in provincia di Udine offrono una ristorazione per asporto: dalla pizza al kebab passando per la gastronomia tradizionale. Un segnale del profondo cambiamento in atto nelle abitudini alimentari quotidiane.




CLASSIFICA DEI MESTIERI NELL' ARTIGIANATO ALIMENTARE DELLA PROVINCIA DI UDINE E CONFRONTO 2015-2009

in questo caso la controprova è che il 40% dell'export friulano è legato al settore food. Confartigianato-Imprese Udine propone diverse attività per le aziende del comparto: dai corsi sull'HCCP, alle degustazioni guidate collegate alla promozione di prodotti, fino al più recente software per l'etichettatura nutrizionale (vedi articolo a pag. 21).

Per una riflessione dolce e ironica sul tema degli artigiani del cibo, vi invitiamo a guardare la bellissima vignetta disegnata per noi da Daniel Cuello che si trova a pagina 31 di questo numero di I/u.

Mestieri dell'artigianato alimentare in provincia di Udine	2015			2009		
	Imprese	%	Rank	Imprese	%	Rank
Gelatieri e pasticceri	197	30,4%	1	168	28,0%	2
Ristorazione per asporto (pizza al taglio kebab rosticcerie)	195	30,1%	2	147	24,5%	3
Pane prodotti da forno	179	27,6%	3	200	33,4%	1
Lavorazione prosciutto e carni	36	5,6%	4	45	7,5%	4
Specialità gastronomiche produzione	18	2,8%	5	12	2,0%	5
Molitori mulini	10	1,5%	6	11	1,8%	6
Caseari	6	0,9%	7	5	0,8%	8
Vino distillati e bevande	5	0,8%	8	9	1,5%	7
Birra	2	0,3%	9	2	0,3%	9
Totale filiera alimentazione	648	100,0%		599	100,0%	
Primi 3 mestieri legati all'alimentazione	571	88,1%		515	86,0%	

Fonte: Elaborazioni Ufficio Studi Confartigianato-Imprese Udine su dati Unioncamere-Infocamere-Stockview



Finalmente riparte la spesa per i prodotti alimentari, dopo molti anni di calo

*Il valore dell'export alimentare
si stima in 129 milioni per la
provincia di Udine*

La quota di consumi delle famiglie destinata all'alimentare è crollata dal quasi 40% del 1975 al 16,4% del 2005. Tuttavia negli ultimi anni la tendenza si è invertita con i cambiamenti nelle abitudini di consumo legati alla crisi che hanno indotto le famiglie a destinare una maggior parte del proprio reddito ai consumi "food", arrivando al 17,3% nel 2015.

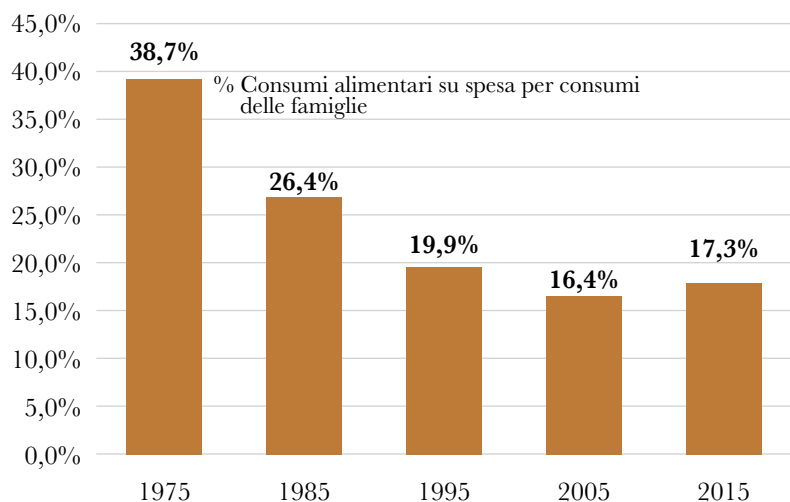
L'incidenza di imprese artigiane dell'alimentare sul totale del settore, tra il 1975 e il 2005 è rimasta pressoché invariata nonostante lo spostamento verso i consumi "non food" registrata nel trentennio precedente. Negli ultimi 10 anni è invece leggermente cresciuta, dal 3,7% al

4,6%, anche per il recente avvento della ristorazione "take away".

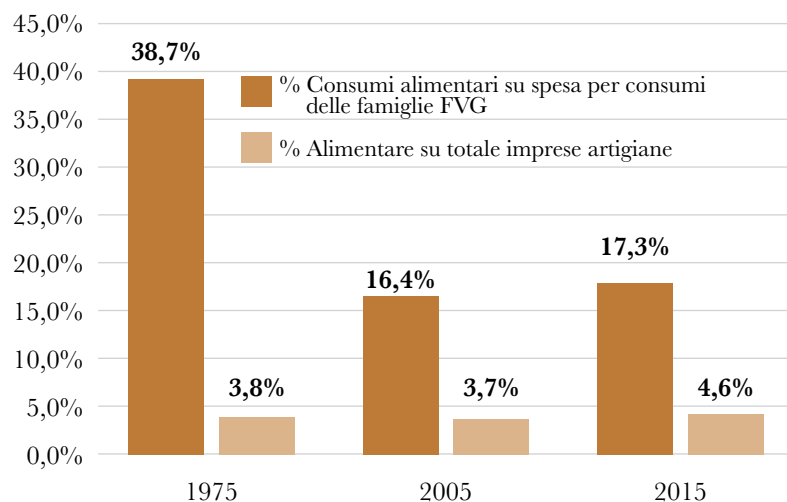
La spesa per consumi alimentari interni delle famiglie si può stimare in 242 milioni di euro in FVG, 105 milioni in provincia di Udine. Il valore dell'export alimentare si stima in 320 milioni per il FVG e 129 milioni per la provincia di Udine.

Tra il 2009 e il 2015 è cresciuto in provincia di Udine il numero di imprese artigiane dell'alimentare (+49). Il mestiere più diffuso nella filiera (come si può vedere anche nella precedenti pagine 6 e 7) è il gelatiere-pasticcere (30,4%). I primi tre mestieri della graduatoria raccolgono ben l'88,1% delle imprese della filiera.

Evoluzione della quota di spesa destinata ai consumi alimentari FVG e delle imprese artigiane dell'alimentare UD, 1975-2015



Fonte: Ricostruzione Ufficio Studi Confartigianato-Imprese Udine su dati ISTAT



Fonte: Ricostruzione Ufficio Studi Confartigianato-Imprese Udine su dati ISTAT, Infocamere ed ESA-FVG

105 milioni di Euro



È quanto spendono in un anno le famiglie della provincia di Udine per consumi alimentari: un mercato sempre più interessante per gli artigiani e le piccole imprese locali se si considera la crescente richiesta di prodotti tipici, di qualità e a filiera corta.

461 Euro



È quanto in media spende ogni mese una famiglia per prodotti alimentari e bevande: quasi un quinto della spesa totale. Più di un terzo di questa spesa riguarda produzioni a carattere artigianale

277



Tanti sono i prodotti italiani di qualità, ossia identificati da marchi DOP, IGP e STG: più di qualunque altro paese dell'Unione Europea (la Francia è seconda con 225). Soltanto il 2% di queste produzioni interessa però il Friuli Venezia Giulia.

154



È il numero dei prodotti agroalimentari tradizionali del Friuli Venezia Giulia, il 3,2% del totale nazionale. Per rientrare in questa categoria occorre rispettare metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, secondo il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

La ricetta della mia felicità

Collaborare con le aziende del settore alimentare richiede rigore, affidabilità, serietà e professionalità

di Chiara Selenati - Food Blogger
www.thatsamore.ifood.it



La nostra felicità dipende solo da noi.

- 500 grammi di passione
- 300 gr di umiltà
- 200 grammi di costanza
- 150 grammi di volontà
- Un cubetto di fantasia
- Un bicchiere di allegria
- 3 cucchiaini di professionalità
- Serietà quanto basta

Mescolare con cura tutti gli ingredienti e far lievitare lentamente.

Questa è la ricetta della mia felicità, gli ingredienti che ho usato e che uso per vivere della mia passione: la cucina e, in particolar modo la pasticceria.

La mia avventura è nata nel maggio 2007 in Francia, quando ho deciso di scrivere le prime righe del mio blog di cucina. Da quel giorno sono diventata una *food blogger* e scrivo di cibo e del mondo gastronomico sul mio

blog: un diario personale dove mi racconto attraverso le mie ricette, i miei viaggi e le mie scoperte legate al mondo del cibo.

All'inizio era solo un passatempo, poi, piano piano è diventato qualcosa di più importante e si è imposto sempre di più nella mia vita. Oggi quando penso ad una ricetta, cerco subito di visualizzare come la devo impiattare, come voglio fotografarla, quale sfondo usare, quali accessori aggiungere al set fotografico per esaltarla al meglio. Un vero e proprio lavoro: purtroppo solo pochi foodblogger riescono a vivere con il loro blog. Io non faccio parte di questa categoria però collaboro regolarmente con alcune aziende importanti italiane e internazionali.

Collaborare con queste aziende richiede rigore, affidabilità, serietà e professionalità da entrambe le parti. Ricevo spesso richieste del tipo "Le mando un prodotto, lei lo usa in una ricetta e parla di noi sul blog e sui social", ma non funziona così! Io impiego

La ricetta proposta da Chiara per I/u TRONCHETTO DI NATALE AL CIOCCOLATO E MOUSSE DI MARRONI

• Ingredienti per il biscuit:

3 uova, 50gr di zucchero, 30gr di farina, 20gr di Maizena, 30gr di cacao amaro. Setacciate insieme la farina, la Maizena e il cacao. Montate i tuorli con lo zucchero, aggiungete gli ingredienti secchi e mescolate. Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale, poi incorporateli delicatamente al composto. Versate su una teglia ricoperta di carta forno (33x23cm) e cuocete 5-7 minuti a 200°C. Trasferite il biscotto su un canovaccio pulito (o un tappeto in silicone) e arrotolatelo su sé stesso. Lasciatelo raffreddare.

• Ingredienti per la bagna al rum:

50gr d'acqua, 40gr di zucchero semolato, 25gr di rum. Portate a bollire l'acqua con lo zucchero. Lasciate raffreddare prima di incorporare il rum. Conservate lo sciroppo in frigo.

• Per la mousse di marroni:

4 marrons glacés, 200ml di panna fresca, 250gr di crema di marroni. Tritate finemente i marrons glacés. Montate la panna: quando comincia ad addensarsi aggiungete la crema di marroni e continuate a montare fino ad ottenere una crema abbastanza densa. Aggiungete i marrons glacés e mescolate delicatamente.

Per l'assemblaggio:

200gr di cioccolato fondente, scaglie di cioccolato, 2 marrons glacés. Sistemate il rotolo su un foglio di pellicola, bagnatelo con lo sciroppo al rum. Versate la mousse e stendetela con una spatola. Arrotolate il tutto e avvolgete con la pellicola. Mettete in frigo per almeno tre ore. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria, poi stendetelo sul tronchetto con una spatola o un coltello. Decorate con le scaglie di cioccolato e dei pezzetti di marrons glacés. Conservate in frigo fino al momento di servire.



tempo ed energie a studiare una ricetta, acquisto gli altri ingredienti necessari, cucino, allestisco il set fotografico, faccio tante foto, le post produco per correggere la luce e i colori, redigo la ricetta... queste aziende non si rendono bene conto del tempo e dell'impegno che c'è dietro ad una foto e una ricetta, ma fortunatamente ci sono altre realtà che danno valore al lavoro di noi food blogger e ci trattano con rispetto.

Le aziende che lavorano nel settore del cibo ricorrono sempre più spesso a figure come la mia per mettere in valore il loro prodotto o servizio, attraverso una ricetta, un articolo, delle foto.

Le nostre aziende locali dovrebbero affidarsi ai food blogger per farsi conoscere non solo attraverso un comunicato stampa, ma coinvolgendoli nella loro attività, facendo provare i loro prodotti, raccontando la loro storia... il tutto nella maniera più semplice e genuina. In questo modo il food blogger ne parlerà sul suo blog in primis, poi sui

canali social e lo farà sinceramente, non solo perché si sente in dovere di farlo. Bisogna creare dei contenuti interessanti, che possano catturare l'attenzione dei propri lettori e poi è indispensabile condividerli sui social media: strumenti gratuiti che vanno usati al meglio per farsi conoscere da un vasto pubblico.

Ed è proprio con aziende di questo tipo che collaboro e lavoro da un paio d'anni: mi hanno affidato la cura e l'aggiornamento del loro sito internet e della loro pagina Facebook. Curando il blog, gli articoli e le foto in esso contenuti e poi pubblicizzandoli sui social media mi sono fatta notare e ho trovato un lavoro, seppur part-time, nel mondo della cucina e del web.



Oltre 1.500 adesioni alla settima edizione del Forum dedicato a imprenditori, professionisti, studenti e famiglie, che si è tenuto a Udine dal 10 al 13 novembre

È stata una vera scorpacciata di idee, stimoli, curiosità, ma anche informazioni tecniche e professionali la settima edizione di Udine3D Forum, organizzata da Confartigianato-Imprese Udine in collaborazione con Segnoprogetto srl che si è tenuta dal 10 al 13 novembre a palazzo Di Toppo Wasserman. Un appuntamento ormai consolidato che si propone di aprire una finestra sulle ultime novità in fatto di tecnologie 3D applicate alla progettazione, al design e alla produzione. Perché per alimentare un settore in crescita

come quello delle tecnologie digitali, ci vogliono tavole ben imbandite di temi legati al digital imaging, alla progettazione, alla grafica e alla stampa 3D.

E gli oltre 1.500 partecipanti al Forum, diversi dei quali anche di fuori regione, hanno potuto nutrire la propria mente durante vari incontri e workshop tecnici tenuti da veri e propri guru del settore, ma anche da coloro che si candidano ad esserlo domani come gli studenti dell'istituto tecnico Malignani, che hanno fatto da "ciceroni" alla kermesse accompagnando il pubblico alla scoperta dei vari spazi espositivi.

Ma Udine3D si è anche aperta una volta in più all'interazione con le famiglie e i bambini, proponendo un CoderDojo, vari laboratori di robotica e programmazione con i Lego organizzati in collaborazione con l'Istituto salesiano Bearzi e CoderDojo FVG.

In quest'edizione si è consolidato pure il rapporto di Udine3D con la scuola, protagonista attiva della quattro-giorni e destinataria di alcuni contenuti specifici.

Grazie alla collaborazione con l'Ordine dei Giornalisti del FVG è stato organizzato anche un corso al quale hanno partecipato 100 giornalisti sul tema "Giornalismo e tecnologie alla ricerca di una grammatica comune".

Obiettivo raggiunto quindi da Udine3D Forum - sostenuto dalla Banca di Udine e da Confidimprese FVG e con il patrocinio della Regione FVG - quello di avvicinare quanti più professionisti ed appassionati possibile alle applicazioni concrete delle nuove tecnologie all'architettura e al design, all'ingegneria e alla prototipazione, alla grafica e all'animazione.

Partner dell'evento sono stati, tra gli altri, l'Università degli Studi di Udine, gli Ordini Professionali degli Architetti e degli Ingegneri, l'ADI FVG, il Comune di Udine e il Cluster regionale dell'arredo e sistema casa.

"Stiamo già lavorando per la prossima edizione - spiega Luca Nardone, funzionario di Confartigianato-Imprese Udine e project manager di Udine3D Forum - si svolgerà dal 9 al 12 novembre 2017 e sarà ancor più stimolante e ricca per le nostre piccole imprese: vogliamo essere al loro fianco per aiutarle a costruire il futuro".



Udine3D Forum: il nutrimento "digitale" per la mente di imprese e professionisti

Tecnologie che fanno impresa

Imprese artigiane e tecnologie digitali. Il tandem inizia a prender piede anche in Friuli grazie a giovani aziende che pur piccole hanno scelto di abbracciare la sfida. Con successo. Udine3d Forum ha aperto il sipario su queste nuove realtà nel corso del convegno inaugurale di giovedì 10 novembre moderato da Giulio De Lorenzo. A salutare il folto pubblico riunito in sala è stato il presidente dell'associazione, Graziano Tilatti, che ha invitato la politica "a far sì che i giovani laureati e imprenditori non se ne vadano da questa nostra meravigliosa Italia". Perché fare impresa nel Belpaese si può. Lo dimostrano i casi portati ad esempio come quello de "La Meneghina", una city bike basata su un progetto open source

ideato e sviluppato dal Politecnico di Milano insieme a Confartigianato per semplificare ed incentivare l'utilizzo della bicicletta in città mescolando elementi più classici agli accessori progettati ad hoc integrando fabbricazione analogica e digitale.

O come Odontoproject tech che ha realizzato, in Friuli, la prima rete d'impres del settore odontotecnico, con un proprio centro di produzione di bite e avanzati strumenti tecnologici. Come Domus Gaia, impresa di costruzione di case in bioedilizia, capace di progettare e realizzare con estrema precisione e sartorialità soluzioni abitative utilizzando avanzati software di modellazione 3D. E ancora come Delta Aski, la software house di stanza a

Pienone per il convegno di apertura, protagoniste alcune delle giovani imprese che hanno abbracciato con successo le tecnologie digitali

Tavagnacco fondata con successo da quattro giovanissimi compagni di università, ed Exelio, altra azienda con sede nel comune dell'hinterland udinese, che ha fatto il grande salto inventandosi un dispositivo wireless che ha spopolato nel mondo del calcio: adottato da molte squadre di serie A nonché dalla nazionale consente di registrare i dati della performance atletica. Infine come Tarta design, che progetta schienali di carrozzine, che diversi nazionali paraolimpici hanno voluto con sé alle Olimpiadi di Rio.

Una carrellata davvero interessante dei casi di successo in questi settori, che ha stimolato riflessioni e domande da parte degli oltre 100 partecipanti all'incontro.



Le imprenditrici artigiane aumentate dell'1,9% in 10 anni

Ospitata per la prima volta a Udine la Convention nazionale di Donne Impresa



Fiorini:

“Esteso alle imprenditrici artigiane il voucher baby-sitting, superando finalmente l'incomprensibile disparità di trattamento tra dipendenti e titolari d'impresa”



La ripresa corre sulle gambe delle imprese femminili. Artigiane in particolare.

Ospitata per la prima volta a Udine, all'inizio di dicembre, la Convention nazionale di Donne Impresa Confartigianato ha presentato i risultati dell'Osservatorio sull'imprenditoria femminile svelando che il bistrattato Belpaese vanta un primato in Europa per numero di imprese “rosa”. A giugno erano ben 1.758.794 - tra imprenditrici e lavoratrici autonome - ben oltre il milione e mezzo del Regno Unito e il milione e 300 mila della Germania. Ancor più significativo l'aumento che il lavoro indipendente femminile ha messo a segno negli ultimi dieci anni. Dunque in periodo di piena recessione. Le imprenditrici artigiane sono aumentate dell'1,9%, un piccolo esercito di 357.110 donne, tra titolari, socie e collaboratrici, di cui 8.247 operative in Friuli Giulia.

La Convention ha contato la presenza di un centinaio di imprenditrici giunte a Udine da tutta Italia per la due giorni fortemente voluta dalla presidente nazionale di Donne impresa, la friulana Edgarda Fiorini, ed ha analizzato i principali ostacoli che si trovano ad affrontare le capitane d'impresa. A partire dal welfare, che non aiuta le donne a conciliare il lavoro con la cura della famiglia. Il 43% delle 993 titolari d'impresa coinvolte dall'Ufficio studi nazionale di Confartigianato in un sondaggio presentato durante la Convention ha denunciato difficoltà penalizzanti nel dividersi tra gli impegni lavorativi e la famiglia. E se il 39,3% del campione si occupa regolarmente di figli under 18, un quarto (il 24%) deve prendersi cura di persone anziane, malate o disabili.

Così, se il tasso di occupazione delle donne senza figli arriva al 55,5%, scende per le madri al 52,8% e ancora più giù, al 44,7%, per le donne con ragazzi tra i 25 e i 34 anni. Dal gradino più alto del podio, l'Italia scende

qui agli ultimi posti della classifica dell'Ue a 28 con una media del tasso di donne occupate del 48,5% contro il 61,4%.

Un segnale positivo viene dall'ex Governo che ha esteso alle imprenditrici artigiane la possibilità di usufruire del voucher baby-sitting “superando finalmente quella che era un'incomprensibile disparità di trattamento tra dipendenti e titolari d'impresa - ha sottolineato con soddisfazione Fiorini durante la Convention -. Apprezziamo che nella legge di bilancio, grazie anche alla nostra battaglia, la misura sperimentale prevista lo scorso anno sia stata resa strutturale per gli anni 2017 e 2018, incrementando le risorse dai 2 milioni di euro del 2016 ai 10 milioni per ognuno degli anni futuri. Ma bisogna continuare su questa strada per offrire alle donne i servizi indispensabili a conciliare il lavoro e la cura della famiglia”.

Tornando al sondaggio e passando dalla famiglia all'azienda, il 39,5% delle imprenditrici segnala di aver riscontrato difficoltà di accesso al credito nel corso del 2016. Il 32,7% ha crediti inesigibili per la fornitura di beni e servizi ad imprese in crisi e i mancati pagamenti incidono sul fatturato del 19,2% delle imprese creditrici. Per rimanere competitive sul mercato, il 22,8% delle piccole imprenditrici sfrutta o dichiara che utilizzerà in futuro le tecnologie digitali. Il 73,4% è attiva sul web, il 75,2% dispone di un proprio sito, il 67,8% ha un profilo social e il 9,6% utilizza negozi di e-commerce e/o piattaforme di servizi on line. Tra le imprese che utilizzano tecnologie digitali, è maggiormente diffuso l'Internet delle cose (48,7% delle imprenditrici), i social manufacturing (40,1%), la manifattura 3D (37,5).

Durante la seconda mattinata di convention, è stata organizzata una tavola rotonda sul welfare cui hanno partecipato Tiziana Ciprini, deputata M5S, Capogruppo in

I Fatti

*Per il 44,3% delle imprenditrici
difficile conciliare lavoro e famiglia*



Commissione Lavoro della Camera dei Deputati; Chiara Gribaudo, Vice Presidente Gruppo Parlamentare PD alla Camera dei Deputati; Barbara Poggio, Prorettrice alle politiche di equità e diversità all'Università degli Studi di Trento; Dario Bruni, Presidente Confartigianato Imprese Trieste e Presidente Nazionale San. Arti. Si sono confrontati sulle misure introdotte dal Governo per sostenere l'imprenditoria e in generale il lavoro femminile spingendosi a fare qualche proposta come quella che per il futuro si punti su una politica in materia di welfare improntata non più a misure straordinarie, come i bonus, ma a interventi stabili.



Grande interesse per il seminario organizzato dall'Ufficio Lavoro e Relazioni Sindacali di Confartigianato Udine

Gestire le situazioni di crisi aziendali con i nuovi ammortizzatori sociali



I nuovi ammortizzatori sociali offrono diverse opportunità per le imprese in caso di mancanza lavoro.

Si tratta di strumenti che servono per gestire e non subire le crisi aziendali.

Uno di questi è il Fondo di Solidarietà Bilaterale per l'Artigianato (FSBA), che rappresenta il nuovo sistema di welfare contrattuale per la gestione delle crisi aziendali. Grazie a Confartigianato anche il comparto artigiano ha un proprio sistema di ammortizzatori gestito direttamente dalle parti sociali attraverso la bilateralità.

Diverse sono anche le novità della Cassa Integrazione Guadagni Ordinaria (CIGO) per il comparto edile ed industriale oltre al Fondo di Integrazione Salariale (FIS) che eroga prestazioni per tutte le altre imprese con più di 5 dipendenti.

Per fare il punto su questi strumenti, Confartigianato-Imprese Udine il 16 novembre scorso ha organizzato un seminario durante il quale sono intervenuti il responsabile dell'Ufficio Lavoro e Relazioni Sindacali di Confartigianato-Imprese Udine, Mario Cozzi che ha parlato dei nuovi ammortizzatori sociali evidenziando opportunità e limiti degli attuali strumenti a disposizione delle imprese e Massimiliano Martinello sempre dell'Ufficio Lavoro e Relazioni Sindacali il quale ha illustrato gli strumenti offerti dal Fondo di Solidarietà Bilaterale per l'Artigianato (FSBA).

Molto apprezzato anche l'intervento di Michelino De Carlo, responsabile Agenzia Prestazioni e servizi individuali dell'INPS di Udine che ha parlato delle novità della Cassa Integrazione Guadagni Ordinaria (CIGO) per il comparto edile ed industriale e del Fondo di Integrazione Salariale (FIS).

All'evento hanno partecipato una settantina

di imprese artigiane ed industriali affollando la nuova sala riunioni della Confartigianato - Imprese Udine recentemente dedicata al commemorato Presidente Beppino Della Mora.

I numerosi quesiti posti dalle imprese hanno animato l'evento e fornito l'occasione ai relatori per offrire soluzioni a questioni concrete. Molto interesse è stato manifestato per il Fondo di Solidarietà Bilaterale per l'Artigianato e sulle opportunità che offre alle imprese artigiane, ma non è stata persa dalle imprese neppure l'occasione, vista la presenza dell'Inps, per segnalare all'Istituto le difficoltà che affrontano con le nuove norme sulla cassa integrazione guadagni ordinaria costruita guardando più alle grandi imprese industriali che alle piccole o piccolissime imprese artigiane. Sotto questo aspetto Il dott. De Carlo ha rassicurato la platea garantendo la disponibilità dell'Istituto a confrontarsi con tutti e soprattutto con Confartigianato Udine per avvicinare la cassa integrazione guadagni ordinaria alle peculiari esigenze delle imprese artigiane.





Giorgio Merletti confermato presidente nazionale di Confartigianato

L'Assemblea di Confartigianato Imprese, riunitasi il 30 novembre a Roma, ha rieletto per acclamazione Giorgio Merletti alla presidenza per il quadriennio 2016-2020. Merletti guiderà quindi anche per i prossimi 4 anni la maggiore Confederazione italiana dell'artigianato e delle piccole imprese che associa 700.000 imprenditori organizzati in 118 Associazioni territoriali (con 1.200 sedi in tutta Italia), 20 Federazioni regionali, 12 Federazioni di categoria, 46 Associazioni di mestiere.

Ad affiancare Merletti al vertice di Confartigianato, l'Assemblea ha indicato tre vice presidenti: Marco Granelli, di Parma, con l'incarico di vice presidente vicario; Domenico Massimino, di Cuneo; Filippo Ribisi, di Palermo.

Cesare Fumagalli è stato confermato Segretario Generale.

Giorgio Merletti è nato ad Arsago Seprio (Varese) nel 1951. Laureato in architettura, è imprenditore nel settore legno-arredo.

“Confartigianato - ha dichiarato Merletti indi-cando le linee programmatiche del suo secondo mandato - prosegue il proprio cammino all'insegna della capacità di rispondere alla sfida del cambiamento per lo sviluppo degli artigiani e delle piccole imprese. La nostra Confederazione, che

rappresenta la più grande rete europea di rappresentanza degli interessi e di erogazione di servizi reali alle piccole imprese, è unita e compatta per accompagnare gli imprenditori nelle sfide che li attendono. Le misure della manovra economica contengono segnali di attenzione per ridurre il carico di tasse e burocrazia che frena le piccole imprese.

Ma bisogna insistere in questa direzione.

Il Paese potrà uscire dalla crisi soltanto se verrà adeguatamente sostenuta l'economia reale del Paese, vale a dire il sistema di 4.200.000 micro e piccole imprese.

Fanno parte della nuova Giunta nazionale di Confartigianato Imprese anche Graziano Tilatti, in qualità di presidente regionale, e Dario Bruni, presidente di Confartigianato Trieste, eletto dall'assemblea.

Il rinnovo cariche nazionale ha riguardato anche le categorie e tre rappresentanti di Confartigianato-Imprese Udine sono stati eletti alla presidenza dei rispettivi consigli nazionali di categoria. I tre dirigenti sono Mauro Damiani per il settore legno e arredo, Walter Sbrugnera per ANARA/ autofficine e revisione, Adriano Stocco per gli elettricisti. A loro vanno le congratulazioni di Confartigianato Udine e l'augurio di buon lavoro.

L'Assemblea dei Delegati lo ha rieletto alla guida della Confederazione che rappresenta 700.000 artigiani e piccole imprese



Damiani, Sbrugnera e Stocco di Confartigianato-Imprese Udine alla guida rispettivamente delle categorie legno-arredo, revisori di autoveicoli ed elettricisti



È sempre l'ora giusta per una crêpe

*Le dolci tentazioni di Frel
conquistano i turisti della
città longobarda*

Passeggiando per il Corso Paolino D'Aquileia, la storica via che collega il centro di Cividale al famoso Ponte del Diavolo, è impossibile non venire rapiti dal profumo delle crêpes che sfrigolano sulle piastre roventi della Creperia - Yogurteria Frel.

Il locale - un vero paradiso per i golosi - è

specializzato nella produzione e vendita take away di crêpes, pancakes, yogurt, gelati e tante altre dolcezze.

A deliziare i palati di turisti (e non solo) ci pensa Eleonora Peressini, titolare dell'attività che nel 2013 ha deciso di rinunciare ad una carriera già avviata in una società di revisione di bilanci per dedicarsi

completamente ai dolci.

La passione per l'arte culinaria e la propensione imprenditoriale si è così espressa con l'apertura di un'attività artigianale che si contraddistingue per l'utilizzo di materie prime fresche e naturali, l'impiego di tanta frutta di stagione e la preparazione al momento di ogni singola dolce creazione.

I nostri imprenditori



“Sono molto attenta ed esigente nella selezione dei fornitori”, racconta Eleonora. “Tendo a prediligere fornitori locali per l’acquisto delle materie prime, con i quali riesco ad avere un rapporto diretto e di fiducia. Sono sempre alla ricerca di nuove sperimentazioni ed incontri di gusto e mi piace molto accostare ai miei impasti - anche se non tipici della tradizione dolciaria friulana - il miele, le confetture e i frutti provenienti da produzioni del nostro territorio. Ci tengo a farli conoscere ai clienti, soprattutto ai turisti, raccontando le specialità della nostra regione” continua la titolare.

Le specialità della Frel sono sicuramente le crêpes, proposte in più di venti diverse varianti dolci. Il cliente può seguirne passo passo la preparazione assistendo ad un vero proprio show cooking e degustando prima con la vista, poi con l’olfatto ed infine con il gusto quello che sarà il suo sweet time.

Molto apprezzati, soprattutto dai più giovani, sono anche i pancakes, rivisitati secondo una personale ricetta di Eleonora

Frel

Creperia - Yogurteria artigianale

Corso Paolino d’Aquileia, 5

Cividale del Friuli

www.frel.it

Facebook: [@frelincontridigusto](https://www.facebook.com/frelincontridigusto)

che li rende inconfondibili in fatto di leggerezza e sofficità. Per i più attenti alla linea Frel propone invece delle coppette di yogurt naturale o gelato allo yogurt, in abbinamento ad una fresca macedonia di frutta o ad una salsa ai frutti di bosco sempre di propria produzione. Davvero uniche inoltre sono le Ice crêpes, delle crêpes a base di yogurt gelato lavorato manualmente su una piastra ghiacciata.

Il locale dispone di alcuni posti a sedere

all’interno e nei giorni festivi, quando la prospiciente via è esclusa al traffico, i clienti possono consumare il proprio snack nei tavolini esterni ed apprezzare la tipica brezza cividalese.

Eleonora gestisce personalmente la realizzazione degli impasti, delle miscele e delle creme di farcitura, frutto di una continua ricerca e perfezionamento, mentre si avvale di personale stagionale per la vendita e il rapporto con la clientela, soprattutto in primavera-estate. Grazie alla laurea in Economia e commercio Eleonora si occupa anche dell’attività di analisi, gestione e controllo dell’azienda e degli adempimenti burocratici, sin dall’avvio del suo progetto. Si dedica inoltre a promuovere l’attività partecipando a numerose fiere a livello regionale e aggiornando i profili aziendali sui principali social network (Facebook e Instagram).

Riguardo ai progetti futuri confida: “considerato l’apprezzamento della clientela, mi farebbe piacere allargare l’idea che sta alla base della Frel anche ad altre città, attirando dei finanziatori che credano in un progetto giovane, fresco ed elegante”. Frel è il posto ideale per concedersi una pausa golosa con prodotti sempre rigorosamente freschi, genuini e preparati artigianalmente. L’unico piacevole ‘rischio’ che si corre è quello di estraniarsi per alcuni istanti dalla realtà e non di certo per colpa dello smartphone.

#Elmo

La nuova soluzione per la sicurezza delle imprese




Confartigianato

UDINE SERVIZI SRL

Per fare sicurezza in azienda in modo efficace non è più sufficiente tenere uno scadenziario. È importante organizzare gli adempimenti in sequenze logiche che si ricolleghino alle fasi lavorative e che consentano di individuare in modo chiaro le azioni da compiere e le catene di responsabilità.

La prevenzione è organizzazione!

Gli strumenti per arrivare a questo risultato esistono già: sono i Sistemi di Gestione della Sicurezza sul Lavoro (SGSL) e i Modelli Organizzativi di Gestione (MOG).

Ispirati alla qualità e pensati inizialmente per le aziende più strutturate, grazie alle sperimentazioni attuate da Confartigianato sono oggi applicabili anche alle piccole imprese.

È da qui che nasce **#Elmo, il nuovo servizio a tutele crescenti** pensato da Confartigianato Udine Servizi per anticipare le sfide future anziché subirle: zero infortuni e zero malattie professionali, qualificazione verso clienti e fornitori, esenzione dalle responsabilità amministrative del D.Lgs. 231/01.

Grazie ad **#Elmo** l'impresa potrà scegliere, fra 3 livelli di servizio, la soluzione più adatta alle proprie esigenze oppure decidere di affrontare gradualmente, un passo alla volta, il percorso verso il miglioramento continuo.

Perché la sicurezza sul lavoro è un investimento!



#Elmo 1

Soluzione "più di ieri"

Con lo stesso impegno di ieri, tutto il supporto necessario per rispondere agli obblighi di legge e, in più, un Sistema di Gestione della Sicurezza sul Lavoro (SGSL) già pronto per essere applicato.

VANTAGGI:

- rispetto degli obblighi di legge
- un passo in avanti verso il proprio SGSL



#Elmo 2

Soluzione SGSL

L'azienda sarà accompagnata da un tecnico dedicato alla personalizzazione ed adozione del proprio SGSL, e successivamente alla sua efficace attuazione grazie ad un mirato programma di audit.

Il modello proposto è conforme alle linee guida UNI INAIL del 2001.

VANTAGGI:

- rispetto degli obblighi di legge
- riduzione della possibilità di errore e massimo controllo delle performance aziendali in tema di sicurezza
- massima qualificazione nei confronti di clienti e fornitori
- riduzione di quasi il 30% del premio INAIL per ogni anno di mantenimento del sistema



#Elmo 3

SOLUZIONE MOG

Garantisce all'azienda il massimo livello di tutela, grazie all'adozione ed attuazione di un vero e proprio **Modello di Organizzazione e Gestione (MOG)** conforme all'art. 30 del D.Lgs. 81/2008.

VANTAGGI:

- rispetto degli obblighi di legge
- riduzione della possibilità di errore e massimo controllo delle performance aziendali in tema di sicurezza
- massima qualificazione nei confronti di clienti e fornitori
- riduzione di quasi il 30% del premio INAIL per ogni anno di mantenimento del sistema
- esenzione dalla responsabilità amministrativa del D.Lgs. 231/01 in caso di efficace attuazione



Etichettatura nutrizionale? Sì (ma non in tutti i casi) e facilmente grazie a Confartigianato

Confartigianato Alimentazione ha scelto di sviluppare PrimoLabel, un software su misura per le piccole imprese alimentari associate



Per garantire ai consumatori una corretta e puntuale informazione sui prodotti alimentari, a partire dal 13 dicembre 2016, è diventato obbligatorio l'inserimento in etichetta di una dichiarazione nutrizionale per tutti i prodotti alimentari preimballati.

Si tratta della "tabella" cui siamo già abituati per molti prodotti alimentari e che riporta i 7 valori di **energia, grassi, acidi grassi saturi, carboidrati, zuccheri, proteine e sale**.

Costruire una dichiarazione nutrizionale non è semplice e, anche rinunciando a costose analisi di laboratorio e scegliendo di utilizzare metodi matematici, richiede di avere a disposizione i valori nutrizionali di tutti gli ingredienti e alcune attenzioni nella fase di calcolo.

Per questo Confartigianato Alimentazione ha scelto di sviluppare **PrimoLabel**, un software su misura per le piccole imprese alimentari associate che è stato presentato a Udine il 18 novembre scorso da Alfredo Croci, responsabile dell'azienda che lo ha sviluppato.

Tramite un'interfaccia estremamente intuitiva le imprese alimentari possono inserire le proprie ricette utilizzando **un'ampia banca dati di ingredienti** (o inserendo i dati dei propri) e **generare immediatamente le**

proprie etichette complete di dichiarazione nutrizionale.

Le ricette, protette ed accessibili solamente all'azienda che le ha inserite, restano a disposizione dell'azienda che può così avere un archivio aggiornato dei propri prodotti, completo di tutte le schede tecniche necessarie a confrontarsi con gli organi di controllo in caso di necessità.

Il software è utile anche a chi realizza prodotti che vengono venduti **sfusi o preincartati** (come panifici, pasticcerie, rosticcerie...) perché permette di stampare anche delle schede tecniche del prodotto che da utilizzare per costruire il libro degli ingredienti che le aziende possono esporre vicino alle vetrine di vendita.

È prevista un'esenzione dall'obbligo di inserire la dichiarazione nutrizionale per tutte le piccole imprese i cui prodotti siano *"forniti direttamente dal fabbricante di piccole quantità di prodotti al consumatore finale o a strutture locali di vendita al dettaglio che forniscono direttamente al consumatore finale"*.

Una recente Circolare del Ministero dello Sviluppo Economico e del Ministero della Salute (disponibile sul nostro sito internet www.confartigianatoudine.com) ha poi chiarito come questo punto del Regolamento vada interpretato.

OFFERTA RISERVATA AGLI ASSOCIATI DI **CONFARTIGIANATO**

Scegli una Banca solida
per i tuoi risparmi!
Vieni in Banca di Udine!

BCC del Friuli Venezia Giulia

18,1%

CET1 ratio dati al 31/12/2015

Sistema Bancario Italiano

12,1%

CET1 ratio dati al 31/12/2015



CONTO CORRENTE MELOGRANO WEB SMALL BUSINESS:

Nessuna spesa di tenuta conto, carta di credito e operazioni tramite Relax banking gratuite fino al 30.06.2017. Carta bancomat, attivazione Relax Banking, invio estratto conto e documenti di sintesi on line, gratuite per sempre. Dal secondo anno spese di tenuta conto solo € 5,00 al trimestre.



FINANZIAMENTI ALLE ATTIVITA':

Finanziamenti chirografari a condizioni vantaggiose, fino a 50.000 € e fino a 60 mesi, senza spese di istruttoria! Ed inoltre, ulteriore sconto sul tasso se la linea di credito è assistita da garanzia Confidi.



PRESTITI PERSONALI:

prestiti a condizioni vantaggiose, fino a 50.000 euro e fino a 84 mesi, senza spese di istruttoria!



LEASING:

Il servizio che prevede la collaborazione con Iccrea Banca Impresa, società del sistema del Credito Cooperativo specializzata nel settore dei leasing, per garantire la consulenza di professionisti qualificati in grado di consigliare la tipologia di operazione più adatta. Sconto del 50% sulle spese di istruttoria.



CONSULENZA FINANZIARIA:

Analisi, personalizzazione, diversificazione e investimenti mirati. Gestione specialistica ad alto valore aggiunto, garantita dai consulenti finanziari certificati EFA, per la creazione di portafogli finalizzati all'ottimizzazione del profilo rischio/rendimento. L'utilizzo di tutti i principali Fondi Comuni scelti tra le migliori Sicav Internazionali è garanzia dell'elevata qualità dell'offerta.



GESTIONE PREVIDENZIALE:

Il servizio prevede un'analisi della posizione previdenziale maturata, finalizzato alla costruzione di piani integrativi (fondi pensione) per colmare il divario tra il futuro trattamento pensionistico e il tenore di vita desiderato. Accesso ai Fondi pensione del Credito Cooperativo.



Il Natale a Udine è da anni sinonimo di Mercatino. Agli addobbi che illuminano il centro cittadino si aggiunge ormai da tradizione la fiera natalizia organizzata da Confartigianato-Imprese Udine in collaborazione con il Comune. Un appuntamento divenuto un must nel panorama delle iniziative che accompagnano la città verso il 25 dicembre grazie alla folta presenza di artigiani in piazza e al ricco cartellone di eventi che strizza l'occhio in particolare ai più piccoli e alle famiglie.

Ad animare il Mercatino sono state venti aziende artigiane che nell'occasione hanno messo in vendita, trasformando le casette in piccoli negozi, i propri prodotti. Cioccolato,

distillati, pasticceria, dolci natalizi, miele, tessuti, oggetti in legno, ceramiche, presepi, tè e infusi, bigiotteria, pasta e riso. Piccole produzioni che hanno ispirato i visitatori per qualche pensiero di Natale che sotto l'albero porta l'amore, la cura, il saper fare di cui gli artigiani sono custodi.

Organizzato da Confartigianato-Imprese Udine con il contributo della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia e della Banca di Udine, in collaborazione con il Comune di Udine, Confcommercio, Associazione UdineIdea, Civiform e FUC (Ferrovie Udine-Cividale), il Mercatino è stato inaugurato il 2 dicembre sotto la loggia del Lionello da dove, con l'aiuto dei Folletti



Un grande successo anche quest'anno per il Mercatino di Confartigianato con tante proposte, per grandi e piccini

Venti artigiani in piazza San Giacomo per animare il Natale a Udine

di Babbo Natale si è raggiunta piazza San Giacomo per scoprire il piccolo centro commerciale en plein air, arricchito da un ricco cartellone con eventi quasi quotidiani. Tra le attività di animazione non sono mancati gli appuntamenti dedicati a tutti i bambini con i folletti di Babbo Natale appunto, che hanno aiutato in diverse giornate a scrivere nientemeno che la famosa letterina, il Ludobus, a cura dell'omonima associazione e del Comune di Udine, e i laboratori didattici sui "Giochi Elettrici" a cura degli allievi del Corso Elettrecisti del Civiform di Cividale.

Per i più grandi sono stati proposti assaggi di prodotti vegani e non solo, oltre ad un appuntamento culturale con la Casa Editrice Forum per presentare un volume sul Natale e uno sulle bellezze nascoste di Udine a cura della fotografa Ulderica Da Pozzo.

Anche quest'anno è stata rinnovata la collaborazione con le Ferrovie Udine-Cividale. Gli artigiani presenti in Piazza San Giacomo hanno premiato infatti i viaggiatori FUC riconoscendo a tutti i clienti che presentavano un biglietto delle tratte Udine-Cividale o Udine-Villach (MICOTRA) sconti, omaggi o degustazioni.



ASSICURA &
CONFARTIGIANATO

**PER LA TUA IMPRESA
GARANZIE ASSICURATIVE A 360°**

ASSICURA AGENZIA SRL UDINE

Via Verzegnis, 15 - Parco Nord 15 - Torre Est - 33100 Udine (UD)
tel: 0432 473555 - fax: 0432 473532

SEDE OPERATIVA C/O CONFARTIGIANATO UDINE

Viale Ungheria, 71 - 33100 Udine (UD) - tel: 0432 516651 - fax: 0432 516625
Agente: Manuel Mian - cell: 349 4655209 - mail: mmian.assicura@uaf.it



MANI: riparte il progetto dedicato ai giovani e all'artigianato!

Riparte il **progetto MANI** (Mestieri Artigianali per Nuovi Imprenditori) di **Confartigianato-Imprese Udine e Fondazione Cassa di Risparmio di Udine e Pordenone**, con lo stesso impegno delle edizioni passate: far avvicinare i giovani, di età compresa tra i 14 e i 35 anni, al mondo dell'artigianato.

Anche la quarta edizione si articolerà in due percorsi distinti per i giovani:

- **Un concorso a premi dal titolo "Souvenir Makers. Andata e ricordo dal Friuli Venezia Giulia"** rivolto agli studenti delle scuole secondarie superiori delle province di Udine e Pordenone, con l'obiettivo di stimolare l'elaborazione di idee creative e originali sul tema dei souvenir. I partecipanti sono chiamati a presentare nuove proposte di "oggetti-ricordo" o a rivisitare in chiave innovativa quelli esistenti, offrendo nuove interpretazioni del

concetto di souvenir che siano in grado di valorizzare il territorio e l'artigianato della nostra regione. Per favorire l'innovazione di prodotto e lo scambio tra generazioni è previsto il coinvolgimento di alcune imprese artigiane che affiancheranno gli studenti nella realizzazione pratica del loro progetto. Al concorso si sono iscritti oltre 400 studenti provenienti da 12 diversi Istituti scolastici.

- **Un percorso formativo di sviluppo delle idee imprenditoriali** con l'obiettivo di accompagnare gli aspiranti imprenditori nello sviluppo di una nuova impresa. Gli incontri formativi affronteranno diversi argomenti legati alla creazione di un'attività imprenditoriale, tra cui: le forme giuridiche d'impresa, il digital marketing, l'e-commerce, la gestione economica dell'impresa.

Il percorso inizierà a gennaio/febbraio 2017. È possibile iscriversi online attraverso il sito del progetto MANI www.manifuture.it

Per maggiori informazioni contattare la segreteria organizzativa:
Staff Progetto MANI
Confartigianato-Imprese Udine
email: info@manifuture.it
tel. 0432 516747 - 0432 516772



Due i punti cardine: un concorso a premi e un percorso formativo sull'autoimprenditorialità

Scegli l'istituto di Garanzia Fidi più grande del Friuli Venezia Giulia

Con noi, 12.948*
imprenditori
hanno ottenuto
il credito

* Dato aggiornato al 30.09.2016



Altrementi.it

Abbiamo cambiato il modo di far ottenere il credito agli imprenditori

Siamo il primo Confidi della regione FVG per dimensioni e per presenza sul territorio. Grazie alle concessioni di garanzia, quasi tredicimila imprenditori hanno ottenuto il prestito per le loro imprese. Le giovani startup, le aziende consolidate che vogliono crescere e le imprese storiche in cerca di una nuova sfida, sono i partner ai quali vogliamo assicurare l'accesso al credito presso le banche. Contattaci anche via web per avere tutte le informazioni e poter dire insieme a noi... Siii!



info@confidimpresefvg.it
www.confidimpresefvg.it

Udine
Via Savorgnana, 27
T 0432 511820

Pordenone
Viale Grigoletti, 72/E
T 0434 370039

Trieste
Via Cassa di Risparmio, 11
T 040 3721214



Confidimprese FVG
Sosteniamo le Imprese

Innovazione, previdenza, tutele legali e gestione aziendale i temi al centro degli incontri sul territorio

Molto interesse per i seminari organizzati da CATA Artigianato FVG

Sono sette gli eventi gratuiti organizzati da Confartigianato-Imprese Udine, in collaborazione con CATA Artigianato Friuli Venezia Giulia, che da settembre a novembre hanno coinvolto numerosi partecipanti tra artigiani, collaboratori e aspiranti imprenditori.

Con il ciclo di incontri organizzati a Codroipo, San Giorgio e Latisana, il docente Loris Comisso ha presentato il format “Professionista Libero-diventa protagonista del tuo tempo” affrontando il tema dei troppi impegni e oneri che fanno capo ai titolari delle imprese artigiane.

Negli incontri di Udine invece, dopo il saluto del presidente zonale Mauro Damiani, l'avvocato David D'Agostini, Marco Alvisè De Stefani di Synaptic e Dario Tion di LegalEYE hanno affrontato il tema “Come tutelarsi dai crimini informatici che colpiscono le aziende”. Diffamazione, contraffazione di prodotti, concorrenza sleale, dipendenti infedeli sono tematiche che - pur sempre presenti nel mondo del business - stanno trovando nuove e importanti forme di diffusione e amplificazione tramite Internet. Vecchie e nuove minacce al business - portate online - richiedono nuove modalità di tutela e difesa. A Latisana Manuel Mian e Tiziano Gratton di Assicura Agenzia hanno affrontato il tema “Sanità 2.0 - come compensare le riforme del S.S.N.”. Dopo i saluti del vicepresidente zonale Giorgio Venudo, i relatori hanno sensibilizzato gli imprenditori sull'evoluzione dell'attuale sistema del welfare, approfondendo in particolar modo il tema della sanità, al fine di cogliere i mutamenti demografici e normativi in atto

ed essere consapevoli delle soluzioni più adeguate per far fronte agli scenari futuri che si dovranno affrontare.

“La gestione dell'economia digitale, e-commerce e nuovi di business” sono stati gli argomenti trattati da Daniel Rueda di Gdoox nella sede di Confartigianato a Latisana. L'incontro, introdotto da Giorgio Venudo, ha fatto il punto sui dispositivi per la gestione dell'economia digitale, le modalità per creare alleanze formali e virtuali e gli strumenti disponibili in una piattaforma per la gestione di un ecosistema d'impresa come fattore di successo.

A concludere il ciclo di incontri CATA è stato il seminario su “Aiuti agli investimenti tecnologici delle PMI svoltosi nella sede di Confartigianato-Imprese a Udine. E' stato aperto dal presidente della Sezione Piccole e Medie Imprese di Confartigianato Udine Daniele Cuciz e coordinato dal Daniele Pez consigliere della Sezione PMI, a cui ha fatto seguito l'intervento di Diego Angelini della Direzione Centrale Attività Produttive, Turismo e Cooperazione - Servizio Accessorio al Credito delle Imprese della Regione FVG, che ha descritto il Bando approvato dalla Giunta Regionale il 7 ottobre scorso per il sostegno della competitività e l'innovazione tecnologica delle PMI regionali. Il Bando in questione prevede un finanziamento a fondo perso (fino al 40%) della spesa per acquisto di macchinari, impianti e beni intangibili e l'accompagnamento dei processi di riorganizzazione e ristrutturazione aziendale, con risorse disponibili pari a 20 milioni di euro.

Per informazioni sugli eventi CATA è possibile contattare l'Ufficio Sviluppo Commerciale e Marketing Strategico di Confartigianato-Imprese Udine (ref. Flavio Cumer: tel 0432.516745 email fcumer@uaf.it).



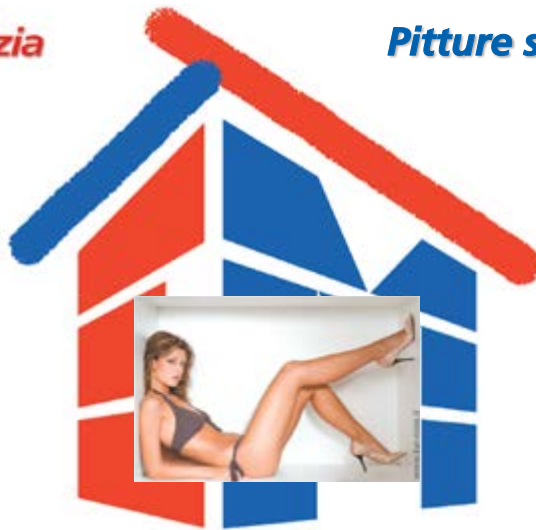


**UN PUNTO DI RIFERIMENTO SICURO
PER I VOSTRI ACQUISTI**



Un aiuto per l'edilizia

Pitture servizio tintometrico



EDILMARTIGNACCO

**I MIGLIORI CAPPOTTI E SOLUZIONI ISOLANTI
PER VECCHIE E NUOVE ABITAZIONI**

**MATERIALI EDILI • FERRAMENTA
CERAMICHE • SANITARI**

**INTERNET TI CONFONDE,
LA GRANDE DISTRIBUZIONE NON TI AIUTA...**

EDILMARTIGNACCO

DA 35 ANNI

**CORTESIA, PROFESSIONALITÀ, QUALITÀ, PUNTUALITÀ
AL TUO SERVIZIO**

EDILMARTIGNACCO srl

33035 Martignacco (UD) - Via Spilimbergo, 151 - Tel. 0432 400509 - Fax 0432 542990 - www.edilmartignacco.it - info@edilmartignacco.it

Alzheimer: serata di informazione e prevenzione



Grandi ospiti e grande pubblico alla 7^a serata sull'Alzheimer organizzata al Palamostre venerdì 21 ottobre in occasione della 23^a giornata mondiale dedicata a questa malattia. L'evento, condotto dal cantautore Dario Zampa, ha visto nella prima parte le relazioni dei medici Prof. Vincenzo Marigliano - Direttore del Dipartimento di Scienze Geriatriche dell'Università La Sapienza di Roma - dei dottori Roberto Colle, Liberato Di Leo, David Leita e Ferdinando Schiavo che hanno illustrato ed approfondito le pro-

blematiche connesse a questa malattia; la seconda parte della serata, dopo i saluti delle autorità presenti, ha visto l'intervento degli ospiti Enzo Cainero e Franco Causio mentre al termine i presenti hanno apprezzato l'inter-mezzo teatrale del gruppo "Buine Blave" di Mortegliano.

La serata, organizzata da Ancos Udine e dall'Associazione Alzheimer Udine grazie alla sponsorizzazione di MAICO sordità, è stata patrocinata dal Comune di Udine e dalla Provincia di Udine.



Viaggio a Roma con udienza papale in occasione del Giubileo

"Una grande emozione". Così hanno detto i partecipanti al viaggio a Roma, per l'udienza il 12 novembre con il Santo Padre, Papa Francesco, in Piazza S. Pietro, promosso dall'Anap FVG e organizzato da Ancos Udine. Un viaggio che ha consentito ai partecipanti, dei quali una nutrita schiera

era composta dal gruppo territoriale di Anap Udine, di cogliere l'occasione per scoprire con la guida, alcuni luoghi caratteristici della capitale e dintorni, come la visita a Frascati e a Grottaferrata o per il centro di Roma, per poi partecipare all'udienza ricevendo la benedizione del SS. Padre.



Soggiorno in Sicilia

Grande partecipazione dei soci di ANAP Udine anche al soggiorno organizzato annualmente dal nazionale per la "Festa del Socio" che quest'anno si è svolta in settembre in Sicilia presso il "Serenusa Village" di Licata (Agrigento). Relax, mare, escursioni, gare e

divertimento sono stati i principali ingredienti del periodo trascorso in compagnia anche dei colleghi soci provenienti da tutta Italia. Occasione di ritrovo con un arrivederci al prossimo anno.

Canon



Udine
Operated by Horizon srl

Vertek:
think fast, ink faster



VELOCITÀ



FLESSIBILITÀ



GESTIONE



RISPARMIO



EFFICIENZA



TEMPO LIBERO



Vertek, il futuro dell'office automation, offre la più ampia gamma di apparecchiature Canon:

- Maggiore efficienza;
- Incremento della produttività;
- Taglio dei costi;
- Riduzione degli sprechi di tempo;
- Assistenza pre- e post-vendita.

Vertek Canon Business Center: specialisti in soluzioni digitali e sistemi avanzati per il document e network management.



E se perdo la chiave del successo?



Per questo ci stiamo attrezzando.

Tutto il resto te lo assicuriamo.

Soluzioni assicurative complete per ogni esigenza dell'impresa. Con in più la chiarezza BCC.

Gestire bene un'impresa significa garantire sicurezza, continuità e sviluppo alla propria attività e ai propri dipendenti. La Banca di Credito Cooperativo risponde alle tue esigenze, con una gamma completa di prodotti assicurativi. Individueremo insieme le soluzioni in grado di assicurare i beni, garantire il patrimonio e tutelare gli uomini chiave della tua azienda. Assicurati un futuro di sviluppo e successo insieme alla BCC.



www.bccfug.it facebook.com/bccfug