

30 UDINE

Economia

LA CERIMONIA

Confindustria e Danieli premiano Andrea Carletti

Sotto la sua guida l'Isis Malignani ha stretto e consolidato una proficua collaborazione con Confindustria Udine e le aziende del territorio, un lavoro al quale, ieri, il presidente degli industriali friulani, Gianpietro Benedetti, ha voluto rendere pubblica l'importante merito assegnando all'ex preside Andrea Carletti il riconoscimento dell'asso-

ciamento e quello della Danieli.

«Per l'impegno profuso a servizio di una scuola aperta al mondo e al lavoro» si legge sulla targa che Benedetti ha consegnato, al palazzo Torricelli, nelle mani dell'ex dirigente scolastico, andato in quiescenza a settembre dopo aver guidato per otto anni l'istituto di via Leonar-

do Da Vinci a Udine, una realtà tra le più "spallate" d'Italia con i suoi 3.000 studenti. Il presidente di Confindustria Udine ha ringraziato Carletti per aver realizzato, in continuità con i suoi predecessori, «una positiva collaborazione tra il sapere e il fare».

Un ponte tra il mondo dell'istruzione e il mondo



Da sinistra, Benedetti, Perabò, Carletti, Benedetti e Mareschi Danieli

delle imprese. «Il professor Carletti è stato alla guida di una scuola che spazia ai risultati, che riconosce il merito e che ha messo ai ragazzi di esprimere i propri talenti».

ha concluso Benedetti, che con la targa di Confindustria ha dato al professore anche la riproduzione di una moneta longobarda, omaggio della Danieli.

Oltre che preside dell'Isis, «Carletti» ha ricordato la vicepresidente della Fondazione Isis Malignani, Paola Perabò - ha dato un importante contributo sia alla promozione sia allo sviluppo dell'istruzione degli Istituti in regione». Esperienza, quella dell'istituto tecnico superiore che mi ha acceso una visione che non avevo - ha confessato - sono potuto entrare in contatto diretto con Confindustria Udine e con le aziende da lei rappresentate. Una collaborazione - ha concluso - che sarà sicuramente mantenuta anche negli anni a venire.

MAURA DELLE CASE

Dalla commessa all'elettricista a disposizione 85 posti di lavoro

Giovedì 15 dicembre è in programma il Matching Day Job di Confartigianato

Alessandro Cesare

È stato uno dei primi eventi organizzati in Friuli per far incontrare domanda e offerta di lavoro. A proposito, fin dal 2009, è Confartigianato Udine, che da qualche anno si è alleato con la Regione Pvg per dare ancora maggior forza al suo Matching Day Job. L'appuntamento è per giovedì 15 dicembre al Galin Food a Rana, quando 40 imprese artigiane della provincia di Udine metteranno a disposizione 85 posti di lavoro. Ieri mattina, nella sede della Regione, c'è stata la presentazione dell'iniziativa, che ha visto protagonisti l'Assessore regionale a Lavoro e Formazione Alessio Rosolen, i funzionari del Servizio Imprese della Regione Pvg Anna D'Angelo e Gianni Fratte, la presidente zonale di Udine e capo categoria dell'artigianato artistico di Confartigianato Imprese Udine Eva Seminare, il funzionario dell'ufficio categoriae Luca Nardone.

Le posizioni di lavoro aperte e i profili ricercati sono mol-



Da sinistra, Gianni Fratte, Anna D'Angelo, Alessio Rosolen, Eva Seminare e Luca Nardone

tipici: si va dall'elettricista all'idraulico, dal serramentista al falegname, dal muratore al manutentore elettromeccanico, dall'operaio generico all'operaio specializzato, dalla commessa alla parrucchiera. Ci sono anche aziende che cercano project manager nel settore dei cantieri edili e na-

viali, commerciali e addetti alle vendite, impiegati, periti e addetti all'ufficio tecnico, programmatori e sviluppatori di software, buyer.

«Nel settore dell'artigianato» ha chiarito l'assessore Rosolen - vanno pensati progetti ad hoc per tutelare le realtà del nostro tessuto imprendito-

riale, valorizzando le competenze acquisite nel corso della vita e favorendo la trasmissione dei saperi. Così facendo, questo importante settore produttivo della nostra regione, potrà continuare a dare il proprio contributo al miglioramento della situazione occupazionale».

Una prospettiva che, per Rosolen, è perseguibile se tutti i comparti produttivi del Pvg lavorano a stretto contatto per soddisfare le richieste del mercato. «Sulla nuova programmazione del Fondo sociale europeo - ha aggiunto l'assessore - andranno individuate forme di intervento ad hoc rispetto alle quali la Regione è disponibile a discutere. Oltre ai vari matching day fino ad ora organizzati, a cui si associa l'incrocio tra domanda e offerta compiuta sulla base della banca dati a disposizione, una delle partite importanti da giocare in futuro è quella di attivare corsi coprogettati. Questi potranno essere avviati affiancando ai percorsi formativi classici quali tirocinio, stage o apprendistato, nuove attività individuate insieme alle ditte che necessitano di particolari figure e con il supporto agli enti di formazione», ha chiuso Rosolen.

Per partecipare al Matching Day Job del 15 dicembre (i colloqui sono in programma tra le 9 e le 16) è necessario inviare il curriculum vitae entro giovedì 8 dicembre, utilizzando il link <http://eventi.dettaglobvemo.nsp?evento=20221> e scegliendo l'area di interesse. Sarà fatta una preselezione e i candidati scelti saranno abilitati alle imprese sulla base della coerenza del profilo con le posizioni di lavoro offerte.

GIUSEPPE DI NINO

LA CCIAA

Lezioni di finanza complementare incontri gratuiti per le imprese

La Camera di Commercio Pn-Ud offre un servizio di incontri "one to one" gratuiti per le aziende che vogliono approfondire, confrontandosi con esperti, le opportunità del fintech, della finanza digitale e dei diversi strumenti innovativi per finanziare l'attività e lo sviluppo della propria azienda. Questo, grazie alla costante e proficua collaborazione con Innexia, struttura del sistema camerale che si propone come valida guida su questi temi, e che le imprese hanno imparato a conoscere grazie anche a una serie di approfondimenti nel corso dell'anno. Fino a fine anno, ci sono 15 accessi gratuiti per le imprese del territorio alla cosiddetta "suite finanziaria" piattaforma di autovalutazione messa a punto da Innexia. Resta inoltre a disposizione il servizio di primo orientamento dedicato alla finanza complementare e anche in questo caso ci sono 20 incontri one to one, sempre gratuiti. Mail a pid@pnud.caincom.it.

TEMPORARY SHOP

Aperto al Città Fiera l'Emporio del gusto made in Friuli Vg

Si chiama "Emporio del gusto Pvg". È il temporary store inaugurato ieri negli spazi del centro commerciale Città Fiera per promuovere oltre 50 aziende regionali e circa 500 prodotti artigianali. Un negozio che resterà aperto per tutto il periodo delle feste natalizie mettendo in vetrina le specialità enogastrono-

omiche locali riconosciute sotto il cappello del marchio Igo sono Friuli Venezia Giulia.

«Un brand che ha anticipato di molto i tempi, dato durante il Covid quando ancora la sensibilità sulla sostenibilità e sulla tracciabilità era meno evidente» ha affermato il presidente Massimiliano Pedrigo, presente al taglio del nastro del nuovo store. Oggi il marchio va in questa direzione, che a livello internazionale viene guardata con grande interesse, ol-



tre a essere un valore aggiunto per la produzione delle eccellenze della nostra regione. Il segnale che emerge da questo store - ha aggiunto - è l'unità di intenti dei produt-

tori e della Regione, che insieme, facendo squadra, promuovono il Pvg e le sue eccellenze in maniera unitaria».

Al taglio del nastro sono intervenuti anche il sindaco di

«Il segnale che emerge da questo store è l'importante e compatta unità di intenti dei produttori e della Regione»

L'INAUGURAZIONE
DEL TAGLIO DEL NASTRO ALL'EMPORIO
DEL GUSTO FRIULI VENEZIA GIULIA

Martignacco, Gianluca Casella, l'assessore regionale Stefano Zannier, il presidente del Città Fiera Antonio Maria Bardelli, i vertici dell'Associazione nazionale cuochi e di Agrifood.

«Siamo contenti di ospitare questo temporary store per dare la possibilità ai produttori di promuoversi sotto un'unica regia» ha detto Bardelli. «Ci teniamo a essere vetrina del territorio. Mi auguro che questa sperimentazione possa diventare stabile nel tempo». Di «punto di arrivo di una filiera completamente Pvg», prima dell'imminente assaggio dei prodotti, ha parlato l'assessore Zannier.

A.C.

GIUSEPPE DI NINO

TEMPORARY SHOP

Aperto al Città Fiera l'Emporio del gusto made in Friuli Vg

Si chiama "Emporio del gusto Fvg". È il temporary store inaugurato ieri negli spazi del centro commerciale Città Fiera per promuovere oltre 50 aziende regionali e circa 500 prodotti artigianali. Un negozio che resterà aperto per tutto il periodo delle feste natalizie mettendo in vetrina le specialità enogastro-

nomiche locali riconosciute sotto il cappello del marchio lo sono Friuli Venezia Giulia.

«Un brand che ha anticipato di molto i tempi, nato durante il Covid quando ancora la sensibilità sulla sostenibilità e sulla tracciabilità era meno evidente – ha affermato il presidente Massimilia-

no Fedriga, presente al taglio del nastro del nuovo store –. Oggi il marchio va in questa direzione, che a livello internazionale viene guardata con grande interesse, ol-

tre a essere un valore aggiunto per la produzione delle eccellenze della nostra regione. Il segnale che emerge da questo store – ha aggiunto – è l'unità di intenti dei produt-

«Il segnale che emerge da questo store è l'importante e compatta unità di intenti dei produttori e della Regione»

L'INAUGURAZIONE
IL TAGLIO DEL NASTRO ALL'EMPORIO
DEL GUSTO FVG (FOTO PETRUSSI)

tori e della Regione, che insieme, facendo squadra, promuovono il Fvg e le sue eccellenze in maniera unitaria».

Al taglio del nastro sono intervenuti anche il sindaco di

Martignacco, Gianluca Casali, l'assessore regionale Stefano Zannier, il presidente del Città Fiera Antonio Maria Bardelli, i vertici dell'Associazione nazionale cuochi e di Agrifood.

«Siamo contenti di ospitare questo temporary store per dare la possibilità ai produttori di promuoversi sotto un'unica regia – ha detto Bardelli –. Ci teniamo a essere vetrina del territorio. Mi auguro che questa sperimentazione possa diventare stabile nel tempo». Di «punto di arrivo di una filiera completamente Fvg», prima dell'immane assaggio dei prodotti, ha parlato l'assessore Zannier. —

A.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

