

FRIULOVEST MAGAZINE

NUMERO

46

20
22

PERIODICO DI INFORMAZIONE, ECONOMIA E CULTURA

FOCUS ON

IL MONDO DEL VINO

Storie di eccellenze del territorio
e di prodotti imperdibili

Tariffa Regime Libero. Poste Italiane s.p.a. / Speciazione in abbonamento postale - 70%
DCB - PN / Anno XXV - Dicembre 2022 / Editore Friulovest Banca



FRIULOVEST
BANCA dal 1891
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

CALENDARIO FRIULOVEST BANCA 2023

Il territorio di competenza di Friulovest Banca continua ad ampliarsi e con esso il nostro desiderio di scoprire, attraverso gli occhi di fotografi amatoriali, tutta la bellezza che racchiude. Così il calendario di Friulovest Banca non è un semplice dono natalizio per i nostri Soci e Clienti ma **un omaggio lungo un anno** con la scoperta di una meraviglia ogni mese che ci auguriamo vi accompagni con salute e soddisfazioni personali.

Siamo chiamati a offrire un modello concreto di comunità che, attraverso il riconoscimento della dignità di ogni persona e della condivisione del dono di cui ognuno è portatore, permetta di vivere rapporti fraterni.

(Papa Francesco)

*Buon Natale
e felice anno nuovo*

SOMMARIO

INFO@BANK

L'APPRODO IN RIVA ALLA LIVENZA E I PROGETTI DI FUSIONE

Continua l'allargamento a Ovest della Banca: a settembre è stata inaugurata la filiale di Sacile, secondo centro della provincia di Pordenone per numero di residenti. Per proseguire nella crescita e restare l'unica banca con sede nel Friuli Occidentale, sono iniziati anche i ragionamenti con BancaTer per un progetto di fusione.



2

FOCUS ON

ALLA (RI)SCOPERTA DEL MONDO DEL VINO

Dalle Cantine sociali ai tanti operatori del territorio che fanno della produzione locale una delle più apprezzate a livello mondiale: il "Vigneto chiamato Friuli" è ancora trainante per l'economia regionale.



12

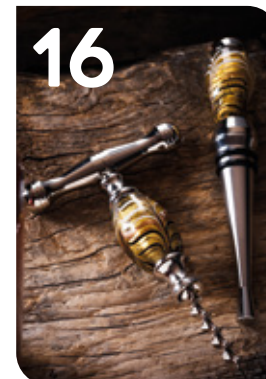


14

COMUNITÀ

LE TANTE ECCELLENZE DELL'ENOLOGIA LOCALE

Non solo bottiglie di qualità ma anche un indotto di straordinario valore: abbiamo incontrato le aziende che operano nel settore vitivinicolo grazie a prodotti che abbinano tradizione e innovazione.



16

TACCUINO

QUATTRO PASSI TRA ENOTECHE E DISTILLERIE

A Erto di Corona non c'è solo Mauro: l'Enoteca del paese è infatti un universo culinario da sorseggiare e gustare. A Castions di Zoppola sorge, invece, la Distilleria Pagura marchio che ha fatto la storia della "sgnape": è la più antica del Friuli Venezia Giulia. E ora la quinta generazione rilancia con tante idee.



23

IN SALUTE

IL RUOLO DELLO SPORT

Credima punta sempre sulla prevenzione e rilancia le attività motorie e sportive come perno di una vita sana e capace di scongiurare le principali patologie.



26

I PROTAGONISTI IN VIDEO

Iscriviti al canale YouTube di Friulovest Banca per vedere i servizi di questo numero



FRIULOVEST BANCA A SACILE

LA COMUNITÀ DI SAN ODORICO
TORNA AD AVERE UNO SPORTELLO
NEL PROPRIO QUARTIERE

Piazza del Popolo
a Sacile.
Foto di
Denis Scarpante

« C'è grande
entusiasmo:
la popolazione
liventina
ci attendeva già
da diverso tempo »

Friulovest Banca continua ad allargare i propri orizzonti arrivando in un luogo di importanza strategica fondamentale: lo scorso 10 settembre, l'istituto di credito ha aperto una nuova filiale a Sacile, il secondo comune della destra Tagliamento in termini di abitanti. Presenti all'inaugurazione il sindaco Carlo Spagnol, i parroci don Franco Corazza e don Boris Bandiera, e un nutrito pubblico. La location scelta, un luogo comodo e facilmente accessibile, si trova nella frazione di San Odorico, che era rimasta recentemente orfana di questo servizio fondamentale. La popolazione non è rimasta passiva di fronte alla notizia: al contrario, si è dimostrata fin da subito entusiasta e ricettiva all'idea, tanto che molti residenti hanno avviato il procedimento per diventare Soci prima ancora che Friulovest Banca confermasse definitivamente il progetto della nuova apertura a Sacile.

Una testimonianza d'affetto ripagata con l'avvio del progetto "Una spesa a Sacile" che prevede l'erogazione ai nuovi Clienti di buoni spesa utilizzabili nei negozi del comune liventino.

IL PRESIDENTE: UN PERCORSO CHE PARTE DA LONTANO

« Le relazioni
alla base del
nostro modo
di fare banca »



“La decisione di aprire una filiale a Sacile è frutto di numerose riunioni con la comunità locale: nella nostra Banca, ogni singola scelta è orientata verso il soddisfacimento dei bisogni delle persone.

E San Odorico è stata chiarissima su ciò di cui aveva bisogno” ha raccontato il presidente di Friulovest Banca, Lino Mian. “Anche qui, la nostra filosofia sarà sempre la stessa: crediamo che una buona banca passi innanzitutto dalle relazioni con la propria utenza, ed ecco perché ogni aspetto, fin dal primo approccio con i nostri cassieri, è curato con attenzione in ogni filiale, tanto in montagna quanto in pianura.

Imprese, famiglie, organizzazioni no profit: siamo al fianco di tutti con prodotti convenienti e cuciti su misura per le diverse necessità del territorio, e l'apertura di Sacile ci permetterà di seguire da vicino nuove importanti realtà in una cittadina viva e produttiva tanto dal punto di vista socio-culturale quanto da quello economico”.



Il Presidente di Credima Giorgio Siro Carniello e il Presidente di Friulovest Banca Lino Mian consegnano al sindaco Carlo Spagnol il defibrillatore di nuova generazione. Sacile diventa così uno dei 33 comuni che costituiscono il territorio cardio protetto realizzato dal progetto “Abbiamo a cuore il tuo cuore”.

IL DIRETTORE:
SOLIDITÀ,
TERRITORIO
E COMUNITÀ



“**P**ortiamo in dote la nostra solidità: deriva dall'appartenenza al settimo gruppo bancario nazionale, Cassa Centrale Banca” ha spiegato il direttore generale Giuseppe Sartori in occasione dell'inaugurazione. “Ma anche **la nostra capacità di dare risposte immediate alle istanze del territorio e della comunità**: da noi le decisioni sono assunte in provincia, da un board locale, e da professionisti che conoscono le

esigenze di famiglie e aziende perché vivono le loro stesse emozioni e i loro stessi problemi, che cerchiamo sempre di tramutare in opportunità di sviluppo collettivo”. Friulovest Banca, dunque, porta a Sacile la coniugazione perfetta: le risorse e la forza di una grande banca unite all'attenzione ai dettagli che si può trovare solo in un istituto di credito strettamente connesso con il proprio territorio e con la gente che lo abita.



UN PROGETTO PER DIGITALIZZARE LE AMMINISTRAZIONI COMUNALI

Contestualmente all'apertura della nuova filiale, **Friulovest Banca ha stretto con l'amministrazione comunale di Sacile un accordo per implementare dei servizi digitali a favore della cittadinanza**. L'obiettivo, che sarà perseguito con la collaborazione di Neosperience, è di trasportare in versione digitale molte delle operazioni legate alla macchina amministrativa, in modo

che per i sacilesi tutto sia alla portata di un click. Ma l'intervento non riguarderà soltanto il Giardino della Serenissima: Friulovest Banca imbastirà un'operazione analoga anche con i municipi della Comunità di Montagna delle Prealpi Friulane Orientali. Entusiasta dell'iniziativa Carlo Spagnol, il sindaco di Sacile: “**Un'amministrazione ha il dovere di tenersi al passo con i tempi e di aggiornare i propri strumenti per andare incontro alle esigenze della comunità**. In un mondo in cui la chiave di volta del successo sono l'innovazione e le tecnologie digitali, dobbiamo essere in grado di cavalcare quest'onda per fornire ai sacilesi dei servizi all'avanguardia e adatti alle sfide del futuro. C'è tanto lavoro da fare”.



IL PUNTO DI VISTA DI GIUSEPPE SARTORI

Prosegue il percorso di crescita di Friulovest Banca anche nel corso del 2022. I dati relativi ai primi tre trimestri dimostrano come le strategie aziendali abbiano dato i frutti sperati.

Si consolidano i principali indicatori che vedono il nostro Istituto in ottima salute e si conferma la bontà delle scelte strategiche territoriali, ultima in ordine di tempo l'approdo a Sacile, comunità molto dinamica e particolarmente ricca di idee e progetti.

Quanti ai dati principali, fa piacere sottolineare le **masse amministrate che arrivano a 2,2 miliardi** (erano di 2,1 miliardi a fine 2021), la cui composizione registra una raccolta diretta che si attesta a 1 miliardo di euro (+26 mln; +2,66% rispetto ai dati di fine 2021) e una raccolta indiretta che si attesta a 377 milioni (-22 mln; -5,5%). La terza componente di prodotto bancario sono gli impieghi con la clientela; in tale comparto portiamo all'attenzione dei nostri Soci e Clienti gli **800 mln di impieghi netti per cassa** con la clientela che registrano un incremento in termini assoluti di 58 mln (+7,81%) rispetto al dato di fine 2021.

Complice, come detto, l'allargamento della base territoriale con le aperture di Sesto al Reghena e di Sacile, ma anche il consolidamento del radicamento nel capoluogo provinciale, **i conti correnti crescono costantemente** con un trend che a fine anno ci porterà a raggiungere 2.000 nuove unità e superare quindi quota 32.000.

Nonostante le dinamiche sui tassi di interessi siano in controtendenza con i continui rialzi decretati dalle Banche Centrali, proseguiamo a erogare nuovi mutui per sostenere imprese e famiglie: nei primi dieci mesi dell'anno sono stati pari a oltre 131 mln per circa 1500 rapporti. Non fa eccezione, rispetto al trend di costante ascesa, il dato commissionale che registra un incremento di circa 850 mila euro + 10,37% rispetto a settembre 2021.

In tale ambito **da segnalare il comparto assicurativo**, in cui, grazie alla preparazione e all'empatia del personale, sempre pronto a ritagliare prodotti su misura per Soci e Clienti, la progressione è rispettivamente del 22,73% pari a 343 mila euro attestandosi a circa 1,9 milioni di euro. In materia di credito deteriorato, la Banca continua a essere in totale sicurezza e con gli indicatori più significativi che proseguono nel loro percorso virtuoso: l'NPL ratio lordo è al 3,35% (8° posto nel gruppo Cassa Centrale Banca a livello nazionale) e netto a 0,40%, mentre il Coverage medio deteriorate si attesta a 88,53%, ponendoci sempre all'8° posto nel gruppo CCB.

Il nostro obiettivo è continuare sulla strada intrapresa, mettendo eventualmente a sistema ciò che deriverà dal progetto di fusione con BancaTer, facendoci diventare uno dei principali player bancari del Friuli Venezia Giulia.

Il direttore generale
Giuseppe Sartori

I numeri al 30 settembre 2022

Masse amministrate	2,2 miliardi di Euro	+5%
Raccolta diretta	1 miliardo di Euro	+2,66%
Impieghi	800 milioni di Euro	+7,81%
Conti correnti	31.813	+1.714

INSEDIATO IL NUOVO VICE DIRETTORE GENERALE

Loris Di Bernardo, 51 anni, di Tarcento, è il nuovo vice direttore generale di Friulovest Banca. Ha alle sue spalle ruoli dirigenziali e di prestigio in altri primari istituti di credito che operano in Friuli Venezia Giulia. Come primo gesto, non solo simbolico, il giorno dell'insediamento ha sottoscritto la quota sociale della Banca e di Credima, per vivere a 360° la compagine sociale e la cooperativa di credito. **"Sono felice di far parte di una banca ben organizzata e impegnata a garantire alla clientela una consulenza di alto valore"** - le sue prime parole -. Cercherà di dare il mio contributo per cogliere tutte le opportunità di crescita che il mercato riserva al segmento delle Banche di Credito Cooperativo. Di Bernardo è subentrato a Renato Simioni, che lo scorso 31 ottobre è andato in quiescenza e a cui sono andati i ringraziamenti della Direzione e del Cda per la storica e preziosa collaborazione.

FRIULOVEST BANCA E BANCA TER, AVVIATO PERCORSO DI FUSIONE

L'unione fa la forza. E non è stato un momento di difficoltà a spingere Friulovest Banca e BancaTer ad avviare un percorso che potrebbe concludersi con la fusione dei due istituti, bensì la consapevolezza che, nel mondo di oggi, mettere in rete le risorse e lavorare insieme permette di fronteggiare al meglio un mercato in continua evoluzione e che riserva costanti sorprese.

Insomma, una manovra che vuole far trovare le due banche, che comunque godono di ottima salute, preparate alle sfide del futuro, con le radici salde nel territorio e una struttura solida su cui poter fare affidamento.

La fusione delle due banche di credito cooperativo, che al termine del percorso recentemente inaugurato i 20 mila Soci complessivi sceglieranno se effettuare o meno, porterebbe a una realtà dotata di 63 sportelli. La nuova banca, con queste risorse, sarebbe in grado di servire in modo capillare l'intera regione, inclusi tutti i quattro capoluoghi di provincia, e Bibione in Veneto, per un totale di oltre 5,3 miliardi di euro gestiti, 253 milioni di patrimonio e 400 operatori. Nulla cambierà per quanto riguarda l'impegno profuso e l'attenzione maniacale che Friulovest Banca ha nei confronti del territorio, delle comunità e delle esigenze locali, prospettiva condivisa anche da BancaTer, allineata sugli stessi valori.

« 20 mila associati e 5,3 miliardi di masse gestite in totale »

Importante nella buona riuscita del processo sarà anche il ruolo di Cassa Centrale Banca, di cui Friulovest Banca e BancaTer fanno parte. Ha già seguito e supportato diverse operazioni di fusione tra altre realtà appartenenti al Gruppo: se anche questa dovesse andare in porto, la banca che ne nascerebbe diverrebbe, per dimensioni, la quinta a livello nazionale tra quelle di Cassa Centrale.

Chi è BancaTer

È la somma di due storiche BCC che, per oltre sessant'anni, hanno rappresentato e condiviso le esigenze economiche, sociali e culturali delle proprie comunità: Basiliano e Manzano. Due storie parallele che dal primo gennaio del 2018 hanno inaugurato un nuovo percorso per dare forza e continuità alla propria missione, vivere la comunità e arricchirla.

**progetto
ARCOBALENO**



« Soci e Clienti protagonisti delle scelte »

Essere banca di comunità significa reinvestire le proprie risorse per il benessere e lo sviluppo del territorio:

ma Friulovest Banca ha compiuto un passo oltre, arrivando a dare ai propri Soci e ai propri Clienti la libertà di scegliere dove investire i contributi. È questo lo spirito del Progetto Arcobaleno: premiare gli enti no profit, ma lasciare ai cittadini la scelta sui beneficiari. Mutui, assicurazioni, fondi pensione, Pac, conti correnti, prestiti: per ogni sottoscrizione di un prodotto, Friulovest Banca si impegna a erogare un contributo.

Si è conclusa l'assegnazione dei fondi 2022, per un totale di 76 mila e 620 euro.

Il contributo più cospicuo se l'è aggiudicato la **Scuola dell'Infanzia Immacolata Concezione di Rauscedo, con 3.910 euro**; seguono il Gruppo di Forgaria nel Friuli dell'Associazione Nazionale Alpini, con 2.420 euro, e l'Associazione Progetto Susan, a cui sono stati devoluti 2.350 euro. Fuori dal podio troviamo il Gruppo Alpini della Valmeduna, con 2 mila euro, l'associazione pescatori sportivi la Richinvelda con 2.010 euro, la Cooperativa San Mauro di Maniago con 1.870 euro, l'Associazione polisportiva dilettantistica Valmeduna con 1.800 euro e il Tennis Club Maniago con 1.700 euro. Seguono poi numerosi altri sodalizi che hanno ricevuto contributi via via inferiori: complessivamente, le associazioni e le realtà premiate dal Progetto Arcobaleno sono state ben 127.

Per quanto riguarda i territori, le associazioni che hanno sede a Maniago hanno ottenuto, sommando tutte le donazioni alle diverse realtà, la cifra più alta (10.380 euro complessivi) seguite da quelle di Meduno (7.650) e Cordenons (6.890).



LE BORSE DI STUDIO 2022

LUCA DE BIASE PARLA DI FUTURO

Non una semplice consegna degli assegni ai giovani talenti, ma un momento di condivisione e di arricchimento.

È quanto accaduto al VCR Research Center di Rauscedo, lo scorso settembre, in occasione dell'annuale cerimonia di consegna delle borse di studio straordinariamente arricchita dalla collaborazione con Pordenonelegge. **Ospite d'onore, il divulgatore scientifico Luca De Biase**, giornalista che ha intervistato negli anni tutti i principali protagonisti dei social network e dell'economia digitale, da Mark Zuckerberg a Elon Musk e Bill Gates.

Quanto alla cerimonia, **sono 63 gli studenti e le studentesse meritevoli che sono stati premiati con circa 50 mila euro complessivi**. Una curiosità sull'edizione 2022: una famiglia di Udine, i Tolusso, è stata premiata addirittura con tre borse di studio: l'anno scorso, infatti, Raffaele e Sara si sono laureati rispettivamente in Informatica e Comunicazione interlinguistica applicata, mentre Aurora si è diplomata al liceo delle scienze applicate. Una tripletta che certamente ha reso papà Giacomo e mamma Monica oltremodo orgogliosi. Andando a ritroso nel tempo, complessivamente la Banca ha donato, dall'istituzione delle borse di studio nel 1999, un totale di ben 680 mila euro suddivisi tra 820 studenti meritevoli.



« Sappiamo che la felicità è collegata alle relazioni umane, alla qualità dell'ambiente, alla profondità culturale. Dunque sappiamo che lo sviluppo sostenibile è lo sviluppo che genera qualità nelle relazioni, nell'ambiente e nella cultura. E non la disperde »

COMUNITÀ ENERGETICHE, UN NUOVO MODELLO PER UN CONSUMO VIRTUOSO



Una comunità energetica è una associazione di utenti che condividono tutta l'energia da loro prodotta con fonti rinnovabili al fine di coprire il fabbisogno energetico simultaneo.

Nel nostro territorio a questo scopo è nata la cooperativa Part-Energy, che promuove e realizza sistemi energetici in forma collettiva ed ecosostenibile. La condivisione di energia verde, prodotta e utilizzata da cittadini, amministrazioni e Pmi di un determinato territorio, permette infatti di creare benefici, ambientali ed economici alla popolazione. Part-Energy è un integratore sovramunicipale, dotato di personalità giuridica. **Per favorire la massima adesione alla cooperativa, Friulovest Banca ha annunciato una misura per incentivare i propri Soci: rimborserà i 25 euro di quota associativa a coloro che entreranno a farne parte.**

Nelle scorse settimane - anche in collaborazione con Omnia Energy 3 - sono state organizzate partecipate serate di approfondimento a Spilimbergo e Casarsa della Delizia, altre saranno proposte nei primi mesi del prossimo anno.

I convegni si possono rivedere sul canale YouTube di Friulovest Banca.



www.comunitaenergetica.eu

NON SOLO LEZIONI: I MIGLIORI PROGETTI DIDATTICI PREMIATI CON IL BANDO SCUOLA

Scuola
Green

32 mila euro per 14 istituti: è questa la misura dell'impegno profuso da Friulovest Banca con il Bando Scuola 2022, che ha premiato i migliori progetti presentati in provincia di Pordenone.

- 1 Il contributo più corposo, pari a cinquemila euro, se l'è aggiudicato l'Istituto d'istruzione superiore E. Torricelli di Maniago con il suo progetto "siSTEMaticamente".
- 2 Segue l'Istituto comprensivo Ippolito Nievo di Cordovado con "La farfalla che era brucco", che ha permesso alla scuola di ottenere quattromila euro di fondi.
- 3 Un contributo di tremila euro è stato invece assegnato all'Istituto comprensivo Pordenone Centro per "Musica, linguaggio universale", all'Istituto comprensivo Federico da Prata per "Insieme c'è più orchestra" e all'Isis Paolo Sarpi di San Vito al Tagliamento per un progetto di didattica outdoor.
- 4 Duemila euro sono stati destinati invece all'Istituto comprensivo Margherita Hack di Maniago ("Divertiamoci con le STEM"), all'Associazione comunità educante Vendramini ("Vendra-esserci"), all'Istituto d'istruzione superiore Il Tagliamento di Spilimbergo ("26° Concorso Internazionale Fax for peace, fax for tolerance"), all'Istituto Comprensivo Valli del Meduna, Cosa, Arzino ("Ar-telInFiore") e all'Istituto comprensivo di Zoppola ("Seminiamo cultura").
- 5 Infine, sono stati assegnati mille euro ai progetti "www... what we want for future" dell'Istituto comprensivo di Aviano, "La relazione con il sé e l'altro: percorso psicomotorio" dell'Istituto comprensivo Pierpaolo Pasolini di Casarsa della Delizia, "A scuola di... #economia civile" della Fondazione opera Sacra Famiglia impresa sociale e "Laboratorio Storia vicina e lontana" dell'Istituto comprensivo di Sacile.

La grande novità per il futuro è l'inserimento, tra i possibili beneficiari dei Bandi, anche degli ITS, esperienze didattiche post diploma sempre più gettonate e che garantiscono un'immediata collocazione nel mondo del lavoro con percentuali vicine al 100%.

PORDENONELEGGE A PRAGA CON FRIULOVEST BANCA

Si è aperta a Praga in modo assolutamente inedito l'edizione 2022 di Pordenonelegge.

Main sponsor di questo prologo internazionale è stata Friulovest Banca. Una scelta simbolica e che mette in collegamento la Repubblica Ceca, che ha subito la dominazione nazista prima e quella sovietica poi, con le sofferenze patite oggi dall'Ucraina, ricordando come a cambiare le cose a Praga fu la rivoluzione di velluto, agitata non da soldati e uomini d'armi ma da poeti e drammaturghi. L'evento è andato in scena nell'Istituto italiano di cultura, ma è stato anche proiettato in streaming nell'ex convento di San Francesco a Pordenone: hanno dialogato Emanuele Trevi e Michael Žantovský, autore, traduttore e direttore della Biblioteca nazionale ceca.



CON FIDAPA L'ABC DELLA FINANZA



Si tratta del corso promosso nelle scorse settimane in collaborazione con Friulovest Banca.

L'obiettivo è quello di contribuire a un processo di alfabetizzazione alla finanza e di fornire un'opportunità per le donne che faticano a padroneggiare questo tema.

L'iniziativa ha visto la partecipazione anche del Circolo della cultura e delle arti di Pordenone e della Fondazione Santin.

Gli incontri, gratuiti, aperti a tutti, maschi e femmine, iscritti o meno, sono stati ospitati in biblioteca a Pordenone e condotti dal consulente finanziario Alessandro Pazzaglia e dal professore Guglielmo Cevolin.

Il prologo è stato affidato ad Andrea Trevisiol, responsabile dell'area finanza di Friulovest Banca.

@Fidapa Pordenone

DALLA VITE ALLA TAVOLA

Trasformare l'uva in vino è un "miracolo" al quale contribuiscono diverse realtà e figure professionali che rendono questa operazione una delle eccellenze del nostro territorio, in cui qualità e sicurezza corrono sullo stesso binario. Il mondo del vino è arricchito anche degli accessori che rendono speciale una bottiglia, dal tappo al cavatappi, nonché degli esperti che il vino lo degustano, lo valorizzano, lo rendono protagonista di eventi e manifestazioni.

In un affascinante viaggio, vi accompagniamo alla scoperta di un mondo fatto di passione, di storia e di tradizione in un territorio vocato alla produzione di quello che, non a caso, è definito "il nettare degli dei".

■ Laura Venerus

Le rose a inizio dei filari hanno la funzione di "pianta spia", per monitorare patologie e parassiti

Un vigneto di Prosecco a Lestans di Sequals. Foto Consorzio di tutela del Prosecco DOC

LE BOLLICINE ITALIANE CHE CONQUISTANO IL MONDO

INTERVISTA A
STEFANO
ZANETTE
PRESIDENTE
CONSORZIO
DI TUTELA DEL
PROSECCO DOC



PROSEGUE LA CORSA DEL PROSECCO

Sembra infatti inarrestabile la crescita della DOC più impetuosa d'Italia, che ha chiuso il 2021 con un fatturato oltre quota 3 miliardi di euro, con anche il valore della bottiglia in leggero aumento. Ci racconta l'ascesa il contadino nato in Belgio, da emigranti trevigiani, che è ora a capo del colosso planetario.

Quali sono le attività che svolge il Consorzio Prosecco DOC?

Il Consorzio è stato istituito per tutelare la Denominazione di Origine Controllata Prosecco nata nel 2009 dall'unione dei viticoltori, vinificatori e imbottiglieri di 9 province distribuite tra Veneto (Treviso, Belluno, Padova, Venezia e Vicenza) e Friuli Venezia Giulia (Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine) al fine di legare questo vino al suo territorio di origine. Tra i compiti del Consorzio: definire le politiche di gestione delle produzioni per salvaguardare la qualità e coordinare l'immissione sul mercato del prodotto, definire piani di miglioramento dello stesso; tutelare il consumatore; valorizzare la produzione attraverso la promozione e la protezione della denominazione "Prosecco" in Italia e nel mondo.

Qual è l'andamento della produzione?

Dall'anno di costituzione della denominazione, le vendite hanno sempre registrato

segno positivo, anche durante quest'ultimo biennio caratterizzato dalla pandemia. Per il futuro si prevedono alcune incognite, legate al sensibile aumento dei costi e alla diminuzione del potere d'acquisto del consumatore. A oggi i segnali sono positivi: rispetto allo scorso anno gli imbottigliamenti dei primi 8 mesi del 2022 registrano una crescita del 7%.

Quali sono i motivi, secondo lei, del successo del Prosecco e quali le prospettive future?

È un vino piacevole, di qualità e accessibile a tutti. Successo testimoniato anche dal Prosecco DOC Rosé Millesimato la cui produzione, avviata nel 2020, in poco ha raggiunto consensi notevoli: ben 71,5 mln sui 627,5 mln di bottiglie immesse nel mercato nel 2021.

 www.prosecco.wine



IL TERRITORIO

Il termine Prosecco DOC richiama il territorio di produzione le cui origini risalgono alla località vicina a Trieste. Tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, su un totale di 28.100 ettari di vigneti, il Prosecco sta vivendo oggi una stagione di successi tale da condizionare i flussi turistici di consumatori che, una volta innamoratisi del prodotto, partono alla scoperta del territorio dove i vigneti si alternano a boschi, prati, borghi e città incantevoli.

Non a caso vi si contano una decina di siti riconosciuti dall'UNESCO.

Superficie Prosecco DOC	→ 28.100 ettari
Aziende viticole	→ 12.312
Aziende vinificatrici	→ 1.189
Aziende spumantistiche	→ 360
Superficie media aziendale	→ 2,3 ettari

PRODUZIONE ED EXPORT

627,5 milioni sono le bottiglie di Prosecco DOC prodotte nel 2021, di cui l'80% vendute all'estero. Tre i principali mercati che assorbono quasi i 2/3 della quota export: Gran Bretagna, Stati Uniti e Germania. Il Prosecco DOC è prodotto nelle tipologie Tranquillo, Frizzante e Spumante, la più apprezzata. Le versioni: Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Dry e Demi-sec dipendono dal residuo zuccherino.



LE CANTINE SOCIALI

Un patrimonio del territorio che nasce per il conferimento da parte dei Soci dei prodotti dei vigneti, per la produzione e la lavorazione del vino e per la vendita all'ingrosso o al minuto. Nella Destra Tagliamento queste realtà si sono fortemente diffuse e radicate fin dalla prima metà del Novecento.



LA DELIZIA VITICOLTORI FRIULANI



È nata a Casarsa della Delizia nel 1931 sviluppandosi lungo il corso degli anni in stretto contatto con la comunità e il suo territorio. Fedele alle sue radici è ora proiettata verso il futuro grazie al progetto

valoriale "Visionari. Sostenibili. Responsabili", iniziato in occasione del novantesimo anniversario. Puntando sulla sostenibilità ambientale, economica e sociale, la Cantina cooperativa presieduta da Flavio Bellomo ha innovato la sua filiera produttiva dal vigneto - passando per la vinificazione e il marketing - fino al bicchiere. Importanti i riconoscimenti per i propri spumanti e molto apprezzati i vini fermi, sia in Italia che all'estero. Ha tre sedi produttive: Casarsa, Zoppola e Pantianicco di Mereto di Tomba.

I NUMERI

- La cantina conta 350 soci, da San Quirino a Cervignano.
- Lavora 320 mila quintali di uva l'anno e produce 25 milioni di bottiglie.
- Il 60% è venduto all'estero (soprattutto Usa, Inghilterra, Germania e Francia), il restante in Italia tra grande distribuzione e Ho.Re.Ca.
- Il fatturato è in crescita: dai 47 milioni di euro dello scorso anno ai 63 del 2022.

<https://ladelizia.com>

CANTINA PRODUTTORI RAMUSCELLO E SAN VITO



Il 26 novembre 1959 i primi 21 agricoltori costituiscono la Cantina Cooperativa di Ramuscello con primo presidente Luigi Boz. Seguono l'entrata di nuovi soci e capitali, l'acquisto del terreno

sul quale sorgerà lo stabilimento, l'accensione di mutui, l'inizio dei lavori per la costruzione degli edifici. Nel 1986 diventa presidente Rino Deotto, nel 2009 Gianluca Trevisan, tuttora in carica. La Cantina di Ramuscello e San Vito è fortemente radicata sul territorio: nel 2020 è iniziato il progetto SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata) che copre quasi tutta la capacità produttiva aziendale. Quest'anno inoltre è stata ottenuta la certificazione di "Cantina Biologica" e si sta puntando al "Residuo Zero" (Assenza di fitofarmaci nell'uva e nel vino).

I NUMERI

- La cantina ha 159 soci.
- I comuni di provenienza delle uve sono 21.
- Nel 2022 sono stati vinificati 130 mila quintali di uva per un valore di produzione di 13 milioni di euro.
- Il 95% di vino sfuso è venduto a imbottiglieri nazionali e il 5% in negozi di proprietà, canale Ho.Re.Ca. e rivendite.

www.cantinaramuscello.it

CANTINA RAUSCEDO



È stata fondata da 130 viticoltori di Rauscedo con la firma dell'atto costitutivo il 4 agosto del 1951 e nei primi giorni dello stesso anno si è iniziata la vinificazione. L'azienda è nata per dare risposta

alla necessità di vinificare le uve dei soci e commercializzarle insieme, per evitare la concorrenza e per sostenersi a vicenda. I soci provenivano dall'esperienza cooperativa della Latteria turnaria prima e dei Vivai Cooperativi dopo. Oggi l'azienda è un riferimento a livello regionale per la produzione di uve a bacca bianca con il 95% della produzione e progetti di qualità riservati a Sauvignon, Traminer Aromatico, Cabernet franc e Refosco dal peduncolo rosso. Il Sauvignon di Cantina Rauscedo è stato vincitore della medaglia d'oro al Concorso Mondiale del Sauvignon ed è stato insignito del prestigioso premio Rivelazione Italia 2022. Il presidente in carica è Antonio Zuliani.

I NUMERI

- La cantina conta 370 soci.
- 2 sedi produttive (Rauscedo e Codroipo).
- 7 punti vendita (oltre a Rauscedo e Codroipo, Gemona del Friuli, Tavagnacco, Trieste, Sacile e Treviso).
- La superficie a vigneto è di oltre 1.700 ettari tra i fiumi Cellina, Meduna e Tagliamento.

<https://cantinarauscedo.com>

CANTINA VINI SAN GIORGIO



È istituita l'8 novembre 1951 a opera di 47 soci fondatori, che sono ricordati anche nella targa apposta in Cantina in occasione del 50° anniversario di fondazione, avvenuto nel 2003. La costituzione di questa realtà nasce, come si

legge nell'Atto Costitutivo "Per la salvezza della vite, per un progresso dell'agricoltura, per il miglioramento economico degli agricoltori che stanno tra Pinzano e Valvasone...". La maggior parte della produzione è commercializzata in cisterna. I prodotti derivanti dal progetto qualità vengono imbottigliati per essere venduti nel punto vendita aziendale. La quasi totalità della produzione di Vini San Giorgio è certificata SQNPI. Il presidente della Cantina è Ivan Volpatti.

I NUMERI

- La cantina conta 82 soci.
- Nel 2022 vi sono stati conferiti circa 66 mila quintali di uva.
- Si estende su una superficie di circa 400 ettari tra i comuni di Cavasso Nuovo e Aquileia.
- Il 90% di vino sfuso è venduto a imbottiglieri e il 10% nel punto vendita di proprietà.

<https://vinisangiorgio.com>



ONAV - ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DEGLI ASSAGGIATORI DI VINO

Un po' di storia

- Nasce il 28 ottobre 1951 da un'iniziativa della Camera di Commercio di Asti, fiancheggiata da alcuni importanti esponenti del mondo vinicolo italiano.
- Nella prima metà degli anni Settanta diviene associazione.
- Il 2 luglio 1981 con il Decreto del Presidente della Repubblica assume lo status di organizzazione non professionale nel mondo del vino.
- Oggi ONAV conta 80 sezioni che organizzano ogni anno altrettanti corsi di primo livello.

In provincia di Pordenone

La sezione provinciale nasce nel 2011 a Rauscedo, capitale mondiale delle barbatelle. Ogni anno ONAV PN organizza Corsi di primo livello aperti a chi desidera conoscere le fasi di produzione del vino e la sua degustazione, visite in aziende vitivinicole e incontri di approfondimento.

Insieme alle altre sezioni del FVG, è stato istituito un corso per Esperti Assaggiatori. Un ulteriore step è il terzo corso di 60 ore per Maestro Assaggiatore in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Agrarie Forestali e Alimentari dell'Università di Torino. Vengono proposti anche Master per approfondire diverse tematiche.

Il consiglio direttivo

Francesco Zoldan, delegato
Matteo Zuccolin, vice delegato
Luisa Marson, tesoriere
Francesca Albertin, Alessandro Bisutti, Armando Ongaro e Luciano Baldo, consiglieri.

www.onav.it



VCR RESEARCH CENTER

L'innovativa sede
del VCR Research
Center, riferimento
per il Ministero
dell'Agricoltura

**NEI VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
SI COMPIE UN VERO E PROPRIO VIAGGIO
TECNOLOGICO NEL CUORE DELLA
RICERCA**

Esteso su una superficie totale di circa 2.000 metri quadri, il VCR Research Center si articola in 3 corpi principali: a est, ci sono l'area ricreativa e la sala riunioni, nella parte centrale il centro divulgativo e a ovest l'area di ricerca e sviluppo VCR, che comprende otto laboratori attrezzati con le più moderne e sofisticate tecnologie.

Organizzazione interna

Il viaggio nel Centro di ricerca parte dalla camera di crescita e micropropagazione, aree adibite a culture cellulari, embryo-rescue e micropropagazione dotate di controllo domotico per gestire in tempo reale e differenziale temperatura, umidità, fotoperiodo e intensità luminosa. Si prosegue nell'area per la microscopia diagnostica ottica, attrezzata con stereomicroscopio a fluorescenza per poi entrare nella banca genetica dove si conservano tessuti, organi vegetali e acidi nucleici. Si continua con il laboratorio di biologia molecolare, dove si svolgono le indagini molecolari e bioinformatiche di virus, funghi, batteri e fitoplasmi sia a scopo diagnostico che di ricerca. Nel reparto di chimica e microbiologia, due cappe di flusso laminare verticale e una cappa chimica di ultima generazione garantiscono standard massimi.

Il VCR Research Center si completa con l'area dedicata alla virologia, dove si analizzano più di 50 mila campioni, e il reparto di conferimento per la rintracciabilità dei lotti processati. I laboratori sono interconnessi da porte scorrevoli per garantire funzionalità e limitare le contaminazioni biologiche.

Numeri importanti

Il Centro di ricerca si estende su 22 ettari. Del corpo aziendale fanno parte quattro serre riscaldate, dotate di sistemi di climatizzazioni e ferti-irrigazione automatizzati, in grado di ospitare annualmente 300 mila barbatelle in cartongio. Il vigneto sperimentale si estende su 19 ettari e vanta una collezione di 271 varietà convenzionali di uva da vino e da tavola declinate in 612 cloni originali VCR e 31 mila varietà resistenti alle malattie.

Nel cuore aziendale si trova la Screen House, la banca genetica dove sono conservate le piante capostipite delle linee clonali.

La storia

Nel 1965, i Vivai Cooperativi Rauscedo decisero di realizzare un centro all'avanguardia per perfezionare le tecniche vivaistiche e avviare un programma di miglioramento genetico. Hanno così investito in ricerca e innovazione dando vita al VCR Research Center: il nuovo laboratorio enologico garantisce un attento monitoraggio di tutte le fasi, dalla fermentazione all'imbottigliamento.

« Il centro ha un'estetica che riprende i tratti distintivi del vigneto, con le colonne che ricordano i tutori e la volta a forma di chioma, intrecciando modernità e tradizione »



UN COMPARTO IN FORTE ESPANSIONE

INTERVISTA A STEFANO ZANNIER, ASSESSORE REGIONALE ALLE RISORSE AGROALIMENTARI



Il settore primario resta colonna dell'economia del Friuli Venezia Giulia, grazie alla produzione di vino da record, per qualità e quantità. La Regione sta mettendo in campo strumenti e azioni per aumentare ulteriormente la competitività

Qual è la situazione del comparto vitivinicolo in regione?

Il 2022 è un anno particolare a causa delle conseguenze della siccità, ma nonostante tale situazione che ha colpito diverse colture, il comparto vitivinicolo dimostra di aver sofferto meno degli altri. Questo vale soprattutto nella pianura pordenonese e del Medio Friuli, dove tutti gli impianti sono caratterizzati dalla grande efficienza dell'irrigazione e le produzioni non stanno dando segnali né di cali né di problemi fitosanitari: le uve, pertanto, si sono dimostrate di alta qualità. Gli unici problemi riscontrati riguardano fitopatie ascrivibili ai parassiti quali la flavescenza dorata e le cocciniglie, problemi che sono molto complicati da gestire vista l'impossibilità di utilizzare prodotti che riducevano la presenza di quei parassiti, in quanto dichiarati non idonei secondo l'Unione europea.

Quali sono le politiche regionali per lo sviluppo e la valorizzazione del settore?

Anzitutto, il settore vitivinicolo gode di norme finanziarie per il sostegno provenienti da fondi strutturali europei per la ristrutturazione e riconversione dei vigneti, per gli investimenti di cantina e per la promozione nei mercati dei Paesi terzi. Inoltre, per quanto riguarda le imprese, sono in vigore le norme FER (Fonti energia rinnovabile), una misura concepita per concedere aiuti alle imprese del settore agricolo, zootecnico e agroindustriale per la realizzazione di impianti FER, sulle coperture delle proprie strutture produttive. Nell'ambito della promozione, la Regione Friuli Venezia Giulia ha finanziato per un triennio il Consorzio delle DOC affinché si realizzino campagne di promozione anche in territorio nazionale per le DOC del FVG. Inoltre, forti sostegni sono stati destinati alle aziende che abbiano effettuato investimenti per garantire il minimo impatto ambientale irriguo e un minor utilizzo di prodotti fitosanitari.

Quali le prospettive future per il comparto vitivinicolo?

Il 13% della superficie agricola regionale è a vigneto, prevalentemente con produzione di Prosecco e Pinot Grigio. Dopo di noi c'è il Veneto con il 7%, mentre le altre regioni si attestano su una percentuale dal 5 in giù. Questo inizia a essere un problema da un punto di vista dell'equilibrio della produzione agricola, rischiando di creare una bolla. Attualmente il comparto va a gonfie vele, ma in prospettiva c'è una preoccupazione sulla quantità di superfici coltivate a vite. Nell'immediato futuro prevediamo un'ulteriore crescita e poi sarà il mercato a dare il vero limite.

STRADA DEL VINO E DEI SAPORI

La Strada del vino e dei sapori del Friuli Venezia Giulia è un'esperienza di viaggio profonda tra vino e cibo alla scoperta della nostra bellissima regione.

Itinerari fatti di vigneti, allevamenti, aziende agricole, strutture ricettive e di trasformazione, enoteche, produzioni tipiche e di qualità, agroali-

mentari, beni di interesse ambientale, museale e culturale, che costruiscono un'offerta turistica integrata. PromoTurismoFVG, in collaborazione con ERSa, ha l'obiettivo di migliorare gli standard di qualità degli aderenti e di valorizzarne le risorse.



18 MILIONI CONTRO LA SICCITÀ

“Attraverso lo stanziamento di 18 milioni di euro la Regione sostiene la creazione di nuove opere e il completamento di quelle in fase di realizzazione per la raccolta dell'acqua, di modo da far fronte alle criticità legate alla diminuzione delle precipitazioni. In questo modo aggiungiamo ai 5 milioni già stanziati a favore dei Consorzi di bonifica per l'efficientamento della rete idrica le risorse necessarie a finanziare un piano straordinario per l'acqua, che renderà disponibile in modo duraturo le risorse idriche necessarie all'agricoltura del Friuli Venezia Giulia”.
Lo ha annunciato l'assessore Zannier a margine dell'assestamento di bilancio. “Si tratta - ha spiegato - di un provvedimento che guarda al futuro favorendo interventi strutturali e che si integra con il Fondo di rotazione per le progettazioni, per il quale è stata ampliata la casistica dei progetti finanziabili includendo anche le nuove opere”.



Sul sito www.turismoFVG.it/strada-del-vino-e-dei-sapori si possono scegliere sei esperienze personalizzate in altrettante aree geografiche del Friuli Venezia Giulia per conoscere i produttori e le loro produzioni e scaricare la brochure con l'elenco completo delle aziende che partecipano all'iniziativa.



UNA STORIA DI UCHÌ

■ Enos Costantini

ECONOMIA, AMPELOGRAFIA E SIMBOLOGIA DI UNA LOCALITÀ VOCATA AL VINO

Ho sempre detto, e fervidamente sostenuto, che Rauscedo / Rosséit è l'unica, vera, autentica, genuina e naturale capitale del Friuli. Perché? E osate chiedermelo?



periodico "L'Amico del Contadino" del 2 ottobre 1915: "di pregio grandissimo sia per la qualità che per la quantità della sua produzione. Forma la base del tanto reputato vino di Rauscedo, che viene completato con la Cordenossa e con la Palomba...". Il 24 maggio dello stesso anno l'esercito aveva cominciato a marciare e, da allora, molte cose sono cambiate. Però nell'Annuario 1927-1930 del Consorzio per la Vitecoltura di Udine questa varietà ha diritto a una corposa scheda e il suo vino (non l'uvaggio con Palomba e Cordenossa) è definito "limpido, di colore rosso vivo, profumato, vinoso, asciutto, fresco...".

Il catalogo dei Vivai Cooperativi Rauscedo ospita l'omonimo vitigno almeno fino agli anni Quaranta e, poi, il mondo è cambiato ancora di più.

Non di meno ci resta questo orgoglio di una capitale che ha una vite ben connotata e un vino, il *Vin di Uchì*, nella sua grande storia. Gli imperi avevano come simboli aquile e corone, la capitale del Friuli abbia, e si tenga stretto, un succoso grappolo di acini neri: *un rap di Refosc, Refosc di Rosséit*.

Enos Costantini, agronomo, è coordinatore redazionale del periodico «Terra friulana/Tiere furlane». Collabora con riviste del settore agricolo, sia a livello nazionale che a livello locale. In campo viticolo si è dedicato, e si dedica, allo studio degli aspetti storici e storico-linguistici: lessico vitivinicolo, ampelonimi e loro etimi e storia documentata di decine di vitigni.

Perché la sua economia nasce dalla terra, punto primo. E non vi è economia che non abbia i piedi solidamente piantati per terra. Passano le industrie, passano i commerci, passano i servizi, passano le innovazioni, passano le gabole informatiche, ma la terra resta. Crollano gli imperi (Roma, Carlo Magno, perfida Albione, Yankee, ecc.), ma le Grave restano, qui come nel Médoc.

Perché il suo nome, Rauscedo, è noto in tutto l'universo mondo, molto più conosciuto di quanto non lo siano Udine, Pordenon, San Giorgio... Diciamo che, se Venezia è famosa per l'acqua, Rauscedo è rinomato per la terra. E questo è il punto secondo.

Il punto terzo è che a *Rosséit* si parla friulano, una lingua che a Udine, Pordenon, Portogruaro, Trieste si parlava fino a qualche secolo addietro e che poi è stata rifiutata per rincorrere le sirene linguistiche lagunari. Chi non ha legami con la terra perde la

lingua che da essa è scaturita. Quindi qui si è mantenuta la cultura della terra.

Infine Rauscedo ha dato il nome a un Refosco. Essi, perché di Refoschi nel nostro amato Friuli, regione la cui capitale è Rauscedo, ve ne sono tanti.

Il Refosco di Rauscedo è descritto in modo elogiativo nel



I RACCONTI DI RE FOSCO



È un progetto di storytelling dal valore promozionale, ma anche educativo, per raccontare il vino attraverso storie del territorio e raccontare il territorio attraverso il vino.

È facile, ascoltando i protagonisti di questo mondo, rimanere catturati dagli intrecci che legano il vino a famiglie, luoghi, grandi personaggi e avvenimenti della storia che viaggiano su di un crinale leggero tra realtà e mito.

Il Refosco è vino rosso autoctono per eccellenza del Friuli, anche se è più corretto parlare di Refoschi, essendo più d'uno i biotipi di questo eccellente vitigno; più longevo di qualsiasi altro vino rosso autoctono, è presente da svariati secoli in molte zone del nostro territorio.

Lo scopo del progetto è quello di recuperare elementi della tradizione quasi dimenticati, relativamente alle località di produzione del Refosco, e di rafforzare la conoscenza dei vini Refosco e dei luoghi tipici a esso collegati (castelli e residenze, borghi storici, cantine), anche sostenendo la conoscenza delle manifestazioni locali a esso dedicate. Il risultato di "I racconti di Re Fosco" sono tre brevi episodi realizzati con la tecnica della video-animazione.

Il primo episodio, ambientato a San Giorgio, racconta la storia d'amore tra il Re Fosco locale e Palomba, fino alla nascita del frutto della loro unione: *Uchì*, perfetta combinazione di gentilezza, fragranza e forza.



Il secondo episodio ci porta alla scoperta della storia del Re Fosco di Cervignano, della malattia che dovette affrontare nel 1870 e delle conseguenti cure. Una storia a lieto fine, che lo portò alla guarigione facendolo diventare il

vino dal profumo inebriante e dal gusto sublime che ancora oggi lo rendono unico.

Il terzo e ultimo episodio è ambientato a Savorgnano del Torre, nel Comune di Povoletto, e racconta il legame tra la nascita del Refosco in questi luoghi e il torrente Torre, suo acerro nemico.

"I Racconti di Re Fosco" è un progetto realizzato da Incipit Film, Promoturismo FVG, Comune di San Giorgio della Richinvelda, Comune di Cervignano, Comune di Povoletto, Vitis Rauscedo, Vivai Cooperativi Rauscedo, Cantina I Magredi, Friulovest Banca, Fondazione Friuli.

[f](https://www.facebook.com/friuliveneziaGiulia) @friuliveneziaGiulia.StradaVinoeSapori

SAN VITO AL TAGLIAMENTO È CITTÀ DEL VINO



CONSEGNATA LA BANDIERA NELLE MANI DEL SINDACO BERNAVA

Un cittadino su dieci in Friuli Venezia Giulia risiede in una Città del Vino: il dato è fornito dal Coordinamento regionale, guidato da Tiziano Venturini, al quale aderiscono 32 Comuni e 6 Pro loco, per una popolazione di oltre 120 mila persone. Ultimo comune a entrare in questa famiglia è San Vito al Tagliamento. "Questo ingresso - commenta Venturini - amplia ulteriormente il nostro gruppo, che programma in maniera coordinata una serie di iniziative sul territorio. Stiamo anche portando avanti, insieme all'Università di Udine e ai Consorzi di produzione, un progetto sulla sostenibilità in viticoltura e l'obiettivo di un regolamento intercomunale di Polizia rurale".

"L'adesione alle Città del Vino - commenta il sindaco Alberto Bernava - sancisce quanto la nostra sia una realtà vocata al mondo enoico. Siamo il comune friulano con la maggiore superficie agricola a vigneto e ospitiamo le sedi istituzionali dei Consorzi DOC Friuli Venezia Giulia, DOC Friuli Grave, DOC delle Venezie e gli organismi di certificazione Valoritalia e Triveneta Certificazioni e Ceviq". "Stiamo anche organizzando un grande appuntamento dedicato alla Ribolla gialla per la prossima primavera insieme a PromoturismoFVG", aggiunge l'assessore alla vitalità Andrea Bruscia.

www.cittadelvino.it

LA PUBBLICAZIONE

"Viaggio nell'Italia del Vino" è il titolo del volume scritto da Dario Stefàno e Donatella Cinelli Colombini nel quale si evince che il Friuli Venezia Giulia è all'interno della **top 5 nazionale tra le regioni più attrattive dal punto di vista dell'enoturismo**.

FARFALLI, CAVATAPPI DI DESIGN



L'AZIENDA MANIAGHESE LI ESPORTA IN TUTTO IL MONDO

La storia

1950

La ditta Farfalli nasce con Marino Farfalli, iniziando con la produzione di temperini sui quali venivano riprodotte vedute ricordo delle più importanti città italiane da vendere come gadget turistici. A seguire si introduce anche la produzione di cavatappi tascabili e da cameriere.

Anni '70

La produzione di cavatappi è l'attività caratteristica dell'azienda, la quale ha intrapreso un cammino di innovazione in questo settore ricercando sempre nuove soluzioni e nuovi modelli.

Anni 2000

Dopo Marino, l'azienda è stata condotta dai figli Giovanni, Mario, Germano e Armando, e dal 2000 il testimone è passato al nipote Daniele.

La ditta Farfalli è insediata a Maniago, Città delle coltellerie, una realtà che porta con sé una grande tradizione centenaria dedicata alla produzione di lame e di oggetti da taglio in genere. Ma non ci sono soltanto coltelli, forbici e lame: a Maniago è fiorente anche la produzione di cavatappi, settore nel quale la Farfalli ha saputo raggiungere una posizione di prim'ordine a livello mondiale. Partita da Marino Farfalli nell'immediato secondo dopoguerra con temperini tascabili, la produzione si è ben presto diversificata, contemplando anche la realizzazione di cavatappi che è diventata, con il tempo, preponderante. L'obiettivo è da sempre quello di fornire un prodotto valido, utile e di ottima qualità, con un controllo costante del processo produttivo: dall'acquisto e selezione delle materie prime, alla progettazione degli stampi, ai sistemi di assemblaggio fino alle finiture per garantire sempre la massima qualità. Con un **vasto campionario che va dall'articolo strettamente promozionale al cavatappi professionale da cameriere, dal levatappi del sommelier professionista fino a preziosi oggetti da regalo o da collezione**, la Farfalli esporta i suoi cavatappi in tutto il mondo. All'interno dell'azienda si è sviluppato sempre più anche il settore galvanico che oggi rappresenta una vera e propria attività di lavorazione conto terzi. Questo ramo d'azienda, con marchio NichelCrom, esegue trattamenti superficiali dei metalli con sistema di qualità certificato UNI EN ISO 9001-2015, ed è in costante evoluzione.

I brevetti

La Farfalli è sempre alla ricerca di nuovi modelli, di qualità sempre più elevata, con **utilizzo di materiali innovativi come alluminio, fibra di carbonio, titanio**. Molto attenta al design, ha sviluppato un importante progetto con la scuola di design di Pordenone (ISIA). La continua ricerca ha portato allo sviluppo di due sistemi di leve brevettati: il meccanismo a doppio asse e il sistema a leva doppia (Farfalli DLS). Nuovo è il brevetto che prevede la spirale raccordata al manico con due perni.

Tra i prodotti di punta, Vaja, con finiture in legno e acciaio satinato, cavatappi ufficiale del 53° Congresso Nazionale AIS 2019; Line, sviluppato dal Vaja, con linea pulita e semplice, costruito con componenti in acciaio inox su un manico in alluminio monoblocco; Aria, progetto di design del Distretto del Coltello per un cavatappi 'concept' caratterizzato da una linea accattivante e da una particolare tecnica costruttiva: progettato e realizzato da Farfalli in sinergia con l'azienda Martinuzzo.



« La ricerca di nuove soluzioni per agevolare la stappatura ha portato allo sviluppo di due importanti sistemi di leve brevettati »

SUGHERIFICIO FRIULANO MOLINAS

DI PADRE IN FIGLIO, ALL'INSEGNA DELLA TRADIZIONE

Il sugherificio friulano Molinas nasce alla fine degli anni Sessanta da Giovanni Molinas, imprenditore di origine sarda, che ha avviato l'attività di lavorazione del sughero per la produzione di tappi da vino nello stabilimento di Bertiole.

All'interno si tratta sughero proveniente esclusivamente dal Portogallo. **Due le zone di lavorazione: quella per il vino fermo e quella per i tappi da spumante.**

Per quanto riguarda il vino fermo, il sughero portoghese arriva in Italia sotto forma di tappo semilavorato che viene preventivamente selezionato a mano e suddiviso in base alla qualità. Una volta marchiato, è pronto per essere distribuito ai clienti.

Per quanto attiene invece alla produzione di tappi per spumante, l'innovativo macchinario realizzato all'interno del sugherificio permette di realizzare pezzi assolutamente unici sia come lavorazione sia come qualità del prodotto.

La macchina, in particolare, permette di realizzarli in un'unica fase: le due rondelle e il corpo granulato, elementi indispensabili per la produzione di questa tipologia di tappi, che rappresentano la maggiore produzione dell'azienda, vengono assemblati in un processo di lavorazione che prevede alcuni automatismi pensati fin nel minimo dettaglio.

Oggi l'azienda è portata avanti dal figlio di Giovanni, Mario, che ha acquisito la passione e l'amore per questo lavoro, coltivato fin da ragazzo: nel 2010 è entrato in società e da 13 anni si occupa direttamente del business e di tutte le fasi produttive. Il sugherificio Molinas è l'unico attualmente operante in Friuli Venezia Giulia.

www.sugherificiofriulano.it



Il sughero per la produzione dei tappi

TAPPI DA SPUMANTE COME NESSUN ALTRO

Una lavorazione unica ed esclusiva per manufatti distribuiti in Italia e all'estero

La rivoluzionaria tecnologia per la produzione di tappi da spumante del sugherificio friulano Molinas consente di assemblare assieme le due rondelle e il granulato in un'unica fase di lavorazione con la stessa colla poliuretanica. La rondella esterna, grazie a questo particolare processo, può essere lavata per eliminare muffe e batteri. Dopo il processo di cottura, i tappi vengono posizionati in un silos dove vengono asciugati per una settimana e, al termine, una volta controllata la qualità, possono passare alla fase di timbratura ed essere messi in una macchina lubrificatrice per essere spediti ai clienti, principalmente collocati nel Nordest, ma anche in altre parti d'Italia e all'estero.

STORIE DI VITI LE PROFONDE RADICI DEL VINO IN FRIULI

Chi percorre le strade della nostra regione può ben dire di viaggiare in un vigneto.

Friulovest Banca è felice di sostenere l'attività editoriale dell'**Università della Terza Età dello Spilimberghese**: l'associazione riesce, infatti, a trasformare in grandi progetti le idee che nascono dalle lezioni e dalle numerose collaborazioni, con passione e tenacia.

Leggete a questo link il prezioso volume su viti e vino di Enos Costantini: bit.ly/Storie_di_viti



Inquadra il codice e sfoglia il libro



GRUPPO BISARO PER L'ENOLOGIA DEL FUTURO

 www.gruppobisaro.it



Alla convenienza economica unisce i concetti di Valore sociale dell'impresa e di qualità di vita, mettendo al centro l'Uomo, elemento basilare del Made in Italy che deve essere sempre più un'icona e non un marchio commerciale.

Il Gruppo Bisaro G&B Srl è nato nel 1985, periodo dello scandalo del vino al metanolo, per promuovere nella produzione del vino di qualità l'uso di biotecnologie e di sistemi fisici, in contrapposizione a quello della chimica. Supporta le Cantine con metodiche di produzione, di lavaggio-sanitizzazione degli impianti e controlli di laboratorio. A tal fine, il suo fondatore l'enologo Gianfranco Bisaro, ha dotato l'azienda di **s sofisticati laboratori di microbiologia e di personale specializzato** per la divulgazione e il controllo delle metodiche di produzione che mettano in primo piano la salute e la tutela dell'ambiente. Nel 1992, per sviluppare propri brevetti, Gianfranco Bisaro ha fondato l'azienda SIFA

Srl in cui progetta, produce e assiste impianti complessi con tecnologie sempre all'avanguardia. In questo modo il Gruppo Bisaro è partner affidabile e competente nel controllo microbiologico, di fermentazione, spumantizzazione, confezionamento, gestione dei servizi e diminuzione dei residui di produzione. Nel 2012, grazie alla pluricompetenza del proprio staff, **il Gruppo Bisaro ha dato inizio alla "Cantina Intelligente", una piattaforma web in grado di gestire i dati raccolti da sensori posizionati nelle macchine** e nelle linee di produzione con la possibilità di controllo da remoto su cellulare, tablet e PC. Questa tecnologia prevede l'invio agli operatori di mail alert, report, grafici e statistiche: applicata su grandi cantine con l'offer-

ta della servitizzazione, dal 2023 si prevede di estenderla anche nelle piccole e medie aziende.

DALLA CANTINA ALLA VIGNA

Nelle aziende vitivinicole offre la gestione dei tempi e le aree di irrigazione, crea la possibilità di eseguire la fertirrigazione, il monitoraggio e il controllo H24 su piante e ambiente. Nella logica della sostenibilità, le acque di lavaggio di vasche e autoclavi vengono purificate e destinate alla pulizia dei pavimenti o all'irrigazione dei vigneti. Gli ultimi studi vertono su trattamenti del vigneto con prodotti naturali e la loro dispersione con carrelli irroranti senza operatore, a guida satellitare.

I NUMERI

Il Gruppo Bisaro nel 2016 ha rivoluzionato il sistema di brillantatura dei vini con particolare successo nella spumantizzazione e nei prodotti di alta gamma. Con gli impianti di lavaggio e riempimento keg, per la miscita di vino e birra alla spina, **ha acquisito l'85% del mercato enologico** e ha trovato nell'alta specialità il proprio posizionamento nei microbirrifici, consolidando così, con le due aziende G&B e SIFA, una sua voce competente e apporta di continuo aggiornamento e innovazione.

CON CIPRESSO, DALLA STORIA AL FUTURO



"Stappiamo una Storia: una cu- vée di storie di vita e buon vino"

è il titolo del riuscitissimo incontro con Roberto Cipresso, autore e winemaker di fama mondiale, proposto da **Friulovest Giovani Soci** nell'ambito dell'ultima edizione de "Le Radici del vino" di Rauscedo.

Ancora una volta, gli under 35 dell'istituto di credito hanno saputo intercettare le esigenze dei coetanei (e non solo), proponendo un evento che ha coniugato la storia con il futuro, grazie alla visione illuminata dell'esperto internazionale.

 @friulovestgiovanisoci



ANGELO SIGALOTTI SCIENZIATO IN ERBA

Quando pensiamo ai camici da laboratorio, alla chimica o alla biologia, probabilmente uno scienziato dai capelli grigi ci viene in mente prima di un ragazzino.



Forse perché non abbiamo ancora fatto la conoscenza del 17enne di San Giorgio della Richinvelda Angelo Sigalotti, studente del Malignani di Udine.

Il ragazzo, insieme a due compagni di classe - Alessandro Deganutti e Eleonora Peresan - **ha conquistato la medaglia d'argento nell'edizione italiana di EOES, le Olimpiadi europee delle scienze sperimentali.**

Una gara per chi ama osservare, provare, misurare per capire come vanno le cose. EOES propone prove sperimentali da affrontare in gruppo: in esse confluiscono procedure proprie della biologia, della chimica e della fisica. Prima della gara EOES, Angelo aveva ottenuto la medaglia d'oro nella competizione d'istituto e il bronzo in una gara Aupdn. In attesa dell'inevitabile incontro alle future consegne delle borse di studio, il presidente Lino Mian l'ha ospitato a San Giorgio per far sentire la vicinanza dell'istituto di credito a tutti i giovani di talento.

ASSOCIAZIONE LE DONNE DEL VINO



LA QUOTA ROSA DEL MONDO VITIVINICOLO

L'Associazione nazionale Le Donne del vino nasce nel 1988 con l'obiettivo di diffondere la cultura e la conoscenza del vino attraverso la formazione e la valorizzazione del ruolo della donna nel settore vitivinicolo. Riunisce 950 tra produttrici, ristoratrici, enotecarie, sommelier, giornalisti ed esperte di vino in tutta Italia.

Ogni regione è rappresentata da una propria delegata: per il Friuli Venezia Giulia è Cristina Cigolotti. Una settantina le associate in regione tra produttrici, ristoratrici, enologhe, sommelier e donne impegnate in varie attività, sempre inerenti al mondo del vino.

È questo infatti il requisito per accedere all'associazione: esserne collegate in qualche modo e per entrarvi a far parte un apposito organo a livello nazionale è deputato alla valutazione di ogni singola domanda.

Le Donne del vino si sono sempre distinte per le attività di charity, per azioni finalizzate allo sviluppo sostenibile dei territori agricoli e alla salvaguardia dei vitigni autoctoni.

Sul territorio, le Donne del vino del Friuli Venezia Giulia sono presenti in varie manifestazioni organizzando numerose iniziative come gli aperitivi in occasione di Pordenonelegge, le degustazioni per Art&Food, il Cinema in cantina nella stagione estiva assieme a Cinemazero, varie serate nelle cornici delle ville venete, sono presenti al Vinitaly e, a livello nazionale, aderiscono alla raccolta di tappi di sughero per sostenere realtà benefiche.



La partecipazione al Festival Art&Food 2022 di Pordenone.



UN ALBERO ALL'UNCINETTO PER FESTEGGIARE IL NATALE



Quest'anno, il Natale a Villa d'Arco di Cordenons si festeggerà in un modo unico: l'albero sarà decorato con 900 coloratissime mattonelle realizzate all'uncinetto. La variopinta novità è il frutto di un progetto dell'associazione Il Capitello e del lavoro di una comunità molto legata a quest'arte. L'iniziativa ha preso un sapere manuale antico e lo ha mescolato con la socialità, trasformando l'uncinetto in un'occasione per incontrarsi e ricucire le distanze causate dalla pandemia.

Ma non è tutto: Il Capitello, che ha da sempre posto un occhio di riguardo nei confronti della parità di genere, ha lanciato un messaggio invitando gli uomini a prendere parte all'iniziativa. Un gesto che vuole esortare a superare le suddivisioni delle professioni, delle mansioni e delle passioni tra maschi e femmine, permettendo a tutti di realizzarsi ed esprimersi nei modi che preferiscono. La scorsa estate sono andate in scena in anteprima le prove generali, con le mattonelle all'uncinetto disposte sul selciato della piazza riprese dall'alto attraverso un drone. Dal 3 dicembre, per tutto il periodo natalizio, l'albero è ammirabile nella piazza di Villa d'Arco.

LE PARROCCHIE SI ATTIVANO PER VALORIZZARE E MIGLIORARE I LUOGHI DI PREGHIERA

SI PUÒ DARE DI PIÙ è il progetto di raccolta fondi promosso da Friulovest Banca per consentire la realizzazione di opere per la comunità. Per ogni euro raccolto la nostra banca si impegna a donare ulteriori 50 centesimi.

Anche per il 2022 l'iniziativa si basa sulle donazioni volontarie da parte del pubblico, alle quali vanno di pari passo i contributi delle istituzioni coinvolte. Tre i progetti già avviati.

■ TRAMONTI DI SOTTO

Pieve di Santa Maria Maggiore

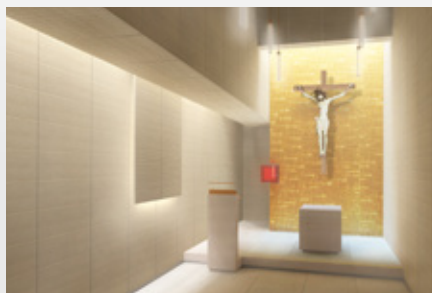
Il progetto prevede il recupero di un prezioso ciclo di affreschi nell'abside realizzato tra il 1528 e il 1530 da Giampietro da Spilimbergo.



■ TORRE DI PORDENONE

Chiesa dei Santi Ilario e Taziano

La raccolta consentirà il recupero della Cappella Feriale del Cristo in cui andrà collocato e valorizzato il bellissimo crocifisso rinascimentale restaurato.



■ CORDOVADO

Duomo di Sant'Andrea apostolo

Con le offerte e i contributi si potrà realizzare la trasformazione dell'impianto di illuminazione con la nuova efficiente tecnologia LED.



Si può
DARE
di più

www.friulovestbanca.it

QUATTRO GRAN MAESTRI DI SCACCHI A SPILIMBERGO PER UN OPEN DI SPESSORE

■ Nella Città del mosaico si sono sfidati anche giocatori ucraini e russi, seduti al medesimo tavolo



I Gran Maestri stranieri protagonisti all'evento nella città del mosaico

www.spilimbergochess.com

Venticinque: è il numero di mosse che sono bastate al giovane Gran Maestro indiano Visakh N R, 335esimo scacchista nel ranking mondiale, per sconfiggere in finale l'avversario e aggiudicarsi il trofeo messo in palio da Friulovest Banca come premio per il torneo Open di scacchi Città di Spilimbergo.

Visakh è stato abile a sfruttare una giocata debole dell'altro finalista, lo statunitense Katz, per metterlo all'angolo e costringerlo alla resa. Al torneo, organizzato dal circolo Le Due Torri e giunto alla ventesima edizione, hanno preso parte 328 scacchisti con oltre quaranta diverse nazioni di provenienza. Il livello complessivo è stato reso molto competitivo dalla presenza di svariati Gran maestri, coloro che hanno raggiunto il massimo grado della disciplina accumulando più di 2500 punti in carriera: oltre a Visakh, che ha 23 anni, hanno partecipato anche gli indiani Leon Luke Mendonca (16 anni) e Diptayan Ghosh (24 anni) e il francese Pierre Baillet (34 anni). La competizione si articolava in quattro categorie (master, torneo A, torneo B e torneo C), e la possibilità di accrescere le proprie capacità vedendo all'opera un maestro o sfidandolo sulla scacchiera ha reso anche quest'edizione dell'Open Città di Spilimbergo un evento memorabile per i partecipanti.



Sport

A PORDENONE LE FINALI NAZIONALI UNDER 15 DI BASKET



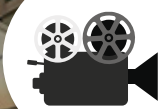
Si tratta di uno dei tanti eventi sponsorizzati da Friulovest Banca nel corso dell'anno.

32 squadre, divise tra settore maschile e settore femminile, si sono date battaglia sul parquet a colpi di rimbalzi, schiacciate e tiri per aggiudicarsi il titolo italiano nella propria categoria. Il teatro dell'evento finale, che ha fatto tappa in diverse città friulane, a Pordenone è stato il PalaCrisafulli.

Nel torneo femminile la Roma Team Up si è imposta su una squadra che giocava in casa, la Libertas Trieste, per appena due punti di distacco: 60-58, con 25 punti segnati da Isabel Hassan. Terzo posto alla Limonta Costa Masnaga, che ha battuto l'Oroscosa Bergamo 57 a 37.

Nel torneo maschile, invece, l'Olimpia Milano si è aggiudicata il titolo battendo in finale l'Aquila Basket Trento per 67-59, punteggio che si è sbloccato solo nei minuti finali. Il top scorer per la quadra che ha conquistato il trofeo è stato Achille Lonati con 19 punti. Terzo posto alla Smg Basket School Latina, che ha avuto la meglio sulla Virtus Bologna per 71-60.

DUE MESI DI SOLDOUT PER IL CINEMA SOTTO LE STELLE



Oltre 10 mila persone si sono riversate quest'estate nella nuova location di Largo San Giorgio, a Pordenone, per assistere ai film della rassegna di cinema all'aperto organizzata da Cinemazero e sponsorizzata da Friulovest Banca. Complice del grande successo, ovviamente, il fatto che gli spettacoli fossero tutti a ingresso gratuito, proprio per incentivare il riavvicinamento delle persone a una dimensione di collettività in seguito alle inevitabili distanze che sono nate nel periodo della pandemia.



L'ENOTECA CORONA DI ERTO

LO STORICO EDIFICIO È LA CORNICE IDEALE PER VIVERE MOMENTI CONVIVIALI NELL'ANTICO BORGO IN UN'ATMOSFERA ACCOGLIENTE

 *Masterchef a km 0*

 www.trattoriajulia.com

« Siamo all'interno del Parco naturale delle Dolomiti Friulane: i visitatori si recano nei luoghi della memoria della diga, ma il territorio offre tanto anche dal punto di vista naturalistico con i sentieri, la Val Zemola, la Val Cimoliana, paesaggi mozzafiato poco conosciuti »

Nel centro storico del paese, tra case di sassi incastonate e rette l'una all'altra, si trova l'enoteca Corona di Marco e Rossana Corona. Con un paziente e minuzioso restauro, quella che era conosciuta come la casa dell'Abate perché luogo in cui i prelati si fermavano a dormire quando passavano tra questi borghi per riscuotere le decime (di quest'epoca rimane al piano superiore un Cristo datato 1600), nel 2008 è stata trasformata in un locale dall'aspetto genuino e familiare. **Questa l'atmosfera che si respira, in cui le persone che la frequentano si sentono a casa, un posto raccolto, tranquillo, sereno, dove i clienti diventano amici.**

La ricca e rifornita enoteca punta sui vini friulani sia del Collio che Grave, qualche prodotto proviene dal Veneto, in particolare il Prosecco, ma non manca anche una selezione di vini bianchi e rossi. **Il menù è rustico e si basa su antipasti, crostini, affettati o il gustoso pastin, e su carni alla griglia, in particolare costate e tagliate.** Suddivisa in due piani, l'enoteca ha anche una terrazza esterna, anch'essa elegantemente realizzata in legno, una passione di Marco che ha ricavato, in una stanza dell'edificio, il suo laboratorio da falegname, che è visitabile anche dalla clientela.

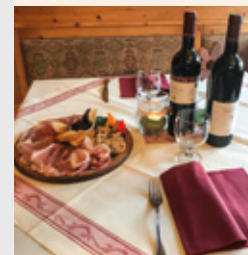


Greta, Rossana, Franca e Maria passato presente e futuro del ristorante Julia



NON SOLO ENOTECA

ROSSANA E MARCO
SI OCCUPANO ANCHE
DEL RISTORANTE
JULIA



La famiglia Corona gestisce anche il ristorante Julia, che si trova nella parte nuova di Erto.

Aperto dai genitori di Rossana nel 1980 dopo che il locale nel centro storico era sta-

to chiuso la sera del Disastro, è gestito da Rossana e Marco dal 2001 con il supporto di mamma Franca, della sorella Maria e dei figli Elia e Greta.

È caratterizzato da una cucina casalinga, con prodotti del territorio, cose fatte in casa, dolci, pasta.

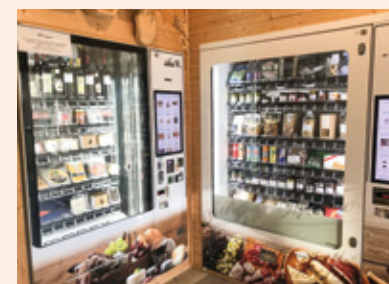
È il primo locale che ha aperto dopo il Disastro del Vajont del 1963.

Il menù è caratterizzato da prodotti tipici come il piatto ertano composto da polenta preparata con tre tipi di farine, frico con cipolla, salsiccia affumicata tipica ertana e contorno del giorno. Tra gli antipasti c'è il piatto con il crudo di San Daniele, il formaggio Frant con fichi e pistacchi e i fichi caramellati del Figomoro di Caneva.



LA CURIOSITÀ

A fianco al ristorante Julia è stato creato un **negozio di distributori automatici, aperto 24 ore su 24**, per dare un servizio in più ai turisti che arrivano fuori orario o ai residenti che si ritrovano a dover acquistare qualcosa quando negozi e attività sono chiuse. All'interno di questi due distributori si trova un po' di tutto, le eccellenze slow food, del Parco e friulane, prodotti di aziende piccole o poco conosciute, ma anche le cartine Tabacco e alcuni libri di Mauro Corona.



DISTILLERIA PAGURA



DALLA SGNAPERIE A SIMBOLO TERRITORIO

La Premiata Distilleria Pagura nasce nel lontano 1879 a Castions di Zoppola: è la più antica nel Friuli Venezia Giulia, ormai giunta alla quinta generazione.

Il tutto nasce da Domenico Campagna che aveva una piccola rivendita di grappa in centro a Castions, la "sgnaperie", frequentata dai contadini che la mattina prima di andare nei campi e la sera al ritorno bevevano il "decimin". L'attività ha fatto la fortuna di Domenico che nel 1904 ha costruito la sede attuale in via Favetti. **All'interno si trova ancora uno dei più antichi alambicchi funzionanti d'Italia**, in rame, utilizzato per dare struttura e robustezza alla grappa.

Oltre al capostipite, ricordiamo Giovanna Mistruzzi, detta "La Giovannina" che ha condotto la distilleria nel travagliato periodo della Seconda guerra mondiale, in un'e-



poca in cui il mondo della grappa era in mano agli uomini e le donne non avevano nemmeno diritto di voto. Le redini sono quindi passate a Domenico Pagura, ai suoi figli e oggi alla **quinta generazione**: Clara con il compagno Matteo e Mattia con la compagna Isis.

La grappa si produce partendo dalla vinaccia, la parte solida della produzione del vino, che viene venduta alla distilleria dai contadini e dai produttori locali. La vinaccia fermentata è posta all'interno di caldaie che funzionano a vapore diretto estraendone l'alcol.

Il vapore passa all'interno dell'alambicco, si condensa e produce una grappa a 70 gradi, poi tagliata con acqua di falda per raggiungere la gradazione voluta.

La Pagura si trova nei supermercati della provincia di Pordenone e, al di fuori, è commercializzata grazie al passaparola. All'estero si esporta in Canada e Germania.



LA GRAPPA D'ARTISTA

Non solo grappa, ma anche creatività: è quella che propone Angelo Toppazzini, marito di Dora Pagura, che ha portato il proprio tocco alla distilleria attraverso le dediche realizzate a mano sulle bottiglie, ma anche grazie al progetto Grappa d'artista. Si tratta di bottiglie a tiratura limitata realizzate da trent'anni su bozzetti donati

alla distilleria da artisti di fama internazionale. Questo ha reso il prodotto di Pagura creativo e artistico, valorizzando l'artigianalità della produzione della grappa.

Durante quasi tutto l'anno, la Distilleria Pagura apre le porte dello stabilimento organizzando eventi e degustazioni che attraggono sempre centinaia di persone.

 <https://distilleriapagura.com>



SACILE MAGIA SULLA LIVENZA

QUI SI RESPIRA LA STORIA
DI VENEZIA CON SCORCI
SUGGERITI E PALAZZI D'EPOCA

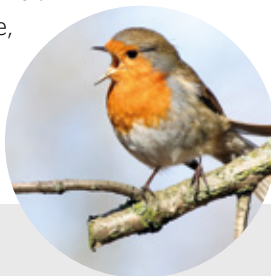
"Il Giardino della Serenissima" non è certo un soprannome che i veneziani, che di belle città ne sanno qualcosa, hanno attribuito a Sacile a cuor leggero. Molti nobili della Laguna, infatti, avevano scelto questo gioiello sul fiume Livenza per costruirvi i propri palazzi di campagna.

È impossibile camminare lungo gli argini del corso d'acqua che attraversa la città senza percepire l'atmosfera idilliaca creata da fiori, rampicanti, ponti e balaustre. Una passeggiata per le vie del centro storico permette di gettare lo sguardo su numerosi palazzi in stile veneziano medio, dal doppio ingresso: uno sulla strada e uno sul fiume. **Il fiore all'occhiello dell'architettura sacilese è indubbiamente il cinquecentesco Palazzo Ragazzoni**, nelle cui stanze finemente decorate più di un sovrano fu ospitato a dormire dal potente mercante Giacomo Ragazzoni, che commerciava con le famiglie reali di mezza Europa. Nel 1797, persino Napoleone Bonaparte fu ospitato qui. Sacile richiese la protezione di Venezia nel 1420 contro le invasioni degli ungari: prima di allora, era stata la prima città friulana

Gironzoland

a rendersi indipendente con un proprio statuto, altro aspetto unico della storia locale. Quando infine la Serenissima cadde, Sacile trascorse lunghi anni nel fuoco incrociato di francesi e austriaci, che qui combatterono una battaglia nel 1809.

Un altro luogo in cui si respirano le vicende del passato è piazza del Popolo, che era il fulcro degli scambi commerciali ed è la zona più antica della città con alle spalle seicento anni di storia. Palazzo De Zanchis, Palazzo Pianca e il Palazzo Comunale circondano la piazza, ma a far da padrone è il campanile del Duomo di San Nicolò, curiosamente inclinato a causa del dissesto idrogeologico. Altra piccola perla nascosta del centro è la chiesetta di Santa Maria Addolorata, all'altezza del fiume, nella quale si racconta che un'effigie della Madonna lacrimò nel Seicento. E come dimenticare borgo San Gregorio, subito oltre il ponte della Vittoria: un tempo era da qui che si entrava in città attraverso un varco nelle mura difensive, delle quali si possono ancora osservare tre torrioni.



La città attrae ogni anno migliaia di visitatori.
Foto Mauro Vitolo

LA SAGRA DEGLI OSEI

 www.prosacile.it

Ogni stagione, a Sacile, è rallegrata da eventi e manifestazioni, ma quella che maggiormente simboleggia il Giardino della Serenissima è la **Sagra degli Osei**, che nel 2023 festeggerà la 750esima edizione.

Sembra incredibile, ma quello che nacque nel medioevo come mercato degli uccelli da richiamo è sopravvissuto attraverso i secoli tramutandosi in una mostra-mercato di uccelli da canto conosciuta in tutta Europa.



I LUOGHI DEL CUORE



IL CASTELLO DI SAN VITO AL TAGLIAMENTO

Dimora prediletta del Patriarca d'Aquileia e della famiglia Altan

Nell'area in cui sorse l'edificio si sviluppò il primo centro urbano della cittadina. Dopo alterne vicende, fu salvato dalla demolizione e restaurato finemente. Due piani diverranno sede museale mentre un terzo sarà luogo di mostre temporanee.

Il Castello di San Vito sorge nel centro della cittadina, in una zona rialzata attorno alla quale, storicamente, c'erano corsi d'acqua, risorgive e fontanili: un primo nucleo fu costruito in epoca medievale e tra l'XI e il XII secolo, la struttura si ampliò diventando un vero e proprio maniero nel quale si può ritenere che il Patriarca di Aquileia lo avesse individuato come luogo di sua influenza e dove amministrava la giustizia.

Il Castello, tra il '300 e il '400, fu trasformato in palazzo e cominciò a perdere la sua funzione baricentrica. In quegli anni vi si insediò Antonio Altan, vescovo di Urbino, cardinale e nunzio apostolico che ne impreziosì gli interni. Con gli anni la struttura cominciò a perdere la sua importanza tanto che nell'800 fu trasformata in luogo di attività commerciali e residenze. Negli anni '80 del '90 si ipotizzò di trasformare l'area in case popolari, ma in seguito ad approfondimenti, la Sovrintendenza bloccò il progetto e "grazie a fondi statali" il Castello fu ristrutturato.

Gli interni. Il restauro è stato curato dagli architetti Paolo Zampese e Fabiola Molinaro. Al piano terra, dove si trova l'ingresso, che era una sorta di scantinato, sarà realizzato il museo archeologico. Il primo piano, adibito a mostre, si presenta con un salone nobile sulle cui pareti sono presenti affreschi e decorazioni che rappresentano l'araldica friulana, un omaggio alle famiglie influenti dell'epoca. Nello stesso piano è ancora presente un'ampia stanza probabilmente utilizzata come cucina. Al piano superiore è presente un primo allestimento del museo di San Vito nell'area più prestigiosa.

IL PIANO NOBILE

La prima stanza del secondo piano, chiamata Salone dei Personaggi, è affrescata con raffigurazioni di personaggi famosi, quali Papa Paolo II e il profilo di un Doge. La sala attigua, detta Sala del Cavaliere, è così chiamata per gli affreschi sulle pareti che ripropongono un torneo su uno splendido prato e dove emerge ben nitida la figura di un prode cavaliere. È questa la sala in cui sono stati posizionati anche gli affreschi che impreziosivano lo studiolo di Antonio Altan e che sono stati salvati, in modo provvidenziale, da Federico De Rocco. Questi rappresentano le virtù teologali e cardinali e le Sibille. Procedendo nel Salone degli Stemmi è stato collocato un pregiato affresco raffigurante Costanza d'Altavilla: da solo merita la visita. Per prenotazioni, contattare la sede IAT di San Vito.



36 FRIULI VENEZIA GIULIA
FOTOGRAFIA 2022



CRAF CENTRO DI RICERCA
E ARCHIVIAZIONE
DELLA FOTOGRAFIA

Il claim della 36esima edizione di Friuli Venezia Giulia Fotografia è **#pezziunici**, un inno al valore dell'unicità.

Ogni opera e ogni autore sono portatori di significati e messaggi "unici" che contribuiscono a identificare la rassegna come crocevia di arte e umanità.

Sono quattro le mostre fotografiche allestite dal CRAF a San Vito al Tagliamento, Spilimbergo e Pordenone con il sostegno di Friulovest Banca.

"Sotto l'ombrello metaforico di ogni opera di questa rassegna c'è spazio per chiunque desideri guardare profondamente la realtà, eliminare le ingiustizie e pensare il futuro come luogo della rivoluzione virtuosa" afferma il presidente Davide De Lucia.

C'è tempo fino a fine gennaio per visitare l'ultima esposizione a Palazzo Tadea in collaborazione con la National Geographic Society, un inno alla vita, alla protezione, alla salvaguardia del nostro meraviglioso pianeta e delle sue straordinarie creature.

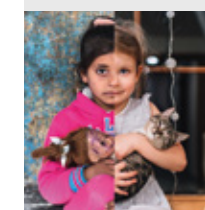
Il CRAF e il suo deposito climatizzato sono anche tra i beneficiari dell'Art Bonus Fvg, cui Friulovest Banca ha generosamente aderito fin dalla sua nascita, nel 2020.



DANILO DE MARCO
Un tempo in Cina

27-5 // 4-9

Chiesa di San Lorenzo
SAN VITO AL TAGLIAMENTO



UGUR GALLENKUS
**Parallel Universes
of war and peace**

1-7 // 4-9

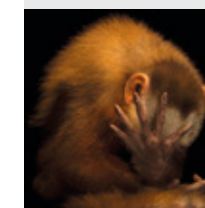
Palazzo Tadea
SPILIMBERGO



MAURIZIO GALIMBERTI
Mosaici scomposti

26-8 // 16-10

Galleria Harry Bertoia
PORDENONE



JOEL SARTORE
Photo Ark

29-10 // 29-1

Palazzo Tadea
SPILIMBERGO

 www.craf-fvg.it

SPORT È SALUTE

I MEDICI NE RACCONTANO IL VALORE MA METTONO IN GUARDIA DAI RISCHI DI NON CONOSCERE IL PROPRIO CORPO



Lo scorso primo ottobre, Credima e Friulovest Banca hanno organizzato, a Palazzo Montereale Mantica di Pordenone, il forum intitolato "Sport è Salute" per promuovere l'importanza dell'attività sportiva e della prevenzione. Tra gli ospiti che hanno preso parte all'evento c'erano il diabetologo **Ciro Antonio Francescutto**, il medico e presidente del Comitato Regionale Federazione Medico Sportiva Italiana **Fernando Agrusti** e la campionessa paralimpica, bronzo a Tokyo 2020 nell'handbike, **Katia Aere**. Focus per gli sportivi e le loro famiglie: il rapporto di reciprocità che esiste tra l'attività motoria, agonistica e non, e la prevenzione di malattie di diversa natura, attraverso le visite e i controlli.

■ Enrico Padovan

L'atleta paralimpica Katia Aere in allenamento e a destra gli intervenuti al convegno



INTERVISTA AL DOTTOR FERNANDO AGRUSTI

Nel corso del convegno ha più volte ribadito l'importanza delle visite sportive. In che modo fanno la differenza?

Uno studio in Veneto, coordinato dal professor Domenico Corrado di Padova, ha confrontato le morti improvvise nei giovani sportivi (under 35) prima e dopo la legge del 1982 che ha reso obbligatorie le visite di idoneità sportiva. Il risultato è strabiliante: c'è stato un calo delle morti improvvise del 90%. Le visite sportive svolte con la giusta attenzione evidenziano infatti situazioni latenti - di tipo prevalentemente cardiologico - che l'attività motoria può far riemergere. Anomalie che, senza le visite, non si conoscerebbero e sarebbero dunque molto pericolose. Ma non sono utili solo in campo cardiologico: queste visite permettono di scoprire anche problematiche respiratorie o ortopediche e svolgono un importantissimo compito di prevenzione.

Gli adulti che continuano a praticare sport da amatori non sono tenuti a sottoporsi alle visite sportive.

Gli adulti che fanno sport amatoriale sono proprio coloro che dovrebbero controllarsi con maggior attenzione: è risaputo che andando avanti con l'età le malattie ischemiche e cardiovascolari aumentano. Per quanto fare sport giovi all'organismo, infatti, farlo senza le dovute consapevolezze sul proprio stato di salute può essere paradossalmente più pericoloso che non farlo affatto.

Appurato che l'attività sportiva va affrontata con le giuste precauzioni, quanto è importante per il nostro benessere?

È semplicemente fondamentale. Sarebbe molto utile programmare interventi nelle scuole per incentivare l'attività motoria e spiegare l'importanza di uno stile di vita attivo. È ormai ampiamente dimostrato che lo sport, anche non agonistico, ha un effetto potente nella prevenzione di malattie non solo metaboliche, come diabete e ipertensione, ma persino neoplastiche. Cito un dato esemplificativo: chi fa sport ha il 30% di probabilità in meno di sviluppare neoplasie al colon, alle mammelle e via dicendo.

Qual è il minimo indispensabile per mantenersi in salute?

Trenta minuti di camminata veloce, almeno tre volte a settimana ma ancor meglio ogni giorno; anche le linee guida internazionali parlano di quest'attività come soglia minima. Non è nulla di impegnativo, ma ha dei risultati molto importanti dal punto di vista della salute.



CONVENZIONI



Una delle modalità più significative con cui Credima ha scelto di operare è la stipula di convenzioni vantaggiose con professionisti, strutture sanitarie, altri enti e associazioni che offrono i servizi di cui c'è bisogno, ma a **condizioni agevolate grazie allo sconto garantito**.

Nuove adesioni

- Centro Di Medicina - Pordenone, Sacile e altre sedi in Veneto
- Centro Medico Torre - Pordenone
- Tirelli Medical Group - Pordenone
- Medisure Centro Medico - Porcia
- Studio Dentistico Macro Dott.ri M. Manfrini, G. Clocchiatti, S. Roveredo - Pordenone
- Di Lorenzo Dr. Alessandro (Medicina Generale) - San Giovanni di Casarsa
- Riabilitare Studio Pediatrico - Oderzo
- Starnoni Stefano Agenzia Pratiche Auto - Cordenons

Scopri le numerose realtà che hanno stretto un accordo con Credima grazie alla funzione ricerca per zona e per tipologia disponibile sul sito web!



www.credima.it/convenzioni/convenzioni-credima



MONTAGNA IN SICUREZZA

Grazie a questo progetto, i rifugi delle nostre Dolomiti si sono armati di presidi medici per far fronte a emergenze gravi come arresti cardiaci ed emorragie: a tenere le fila dell'iniziativa è il dottor Luigi Blarasin, medico di centrale della Sores, coordinatore dei Progetti defibrillazione in Friuli Venezia Giulia e responsabile della Commissione BLSD nazionale. "Montagna in sicurezza" è frutto di una collaborazione tra il Soccorso Alpino, la Federazione Medico Sportiva Italiana e la Sores FVG, che vede Friulovest Banca tra i più importanti partner economici e istituzionali che sostengono l'iniziativa.

Come nasce questa meritoria attività?

Montagna in Sicurezza prende avvio qualche anno fa, prima della pandemia, da un'idea mia e del dottor Carlo Fachin, uno dei medici del Soccorso Alpino. Un giorno, camminando in montagna, ci siamo chiesti in che modo si poteva intervenire nelle zone più periferiche della provincia di Pordenone. Ne abbiamo parlato con Friulovest Banca, che aveva già iniziato con la Mutua Credima a diffondere i defibrillatori nei comuni: poi il progetto si è esteso con Prima Cassa in provincia di Udine e con ZKB a Trieste e Gorizia. In ogni rifugio sono stati collocati un defibrillatore, un kit per le emorragie e una dose di adrenalina. I primi due possono essere utilizzati da chiunque sia stato formato per intervenire tempestivamente in caso di arresto cardiaco o gravi ferite. L'adrenalina, invece, è a uso esclusivo del personale sanitario e va somministrata in caso di shock anafilattico.

Qual è stata la risposta dei gestori?

Abbiamo trovato estrema disponibilità e grande entusiasmo. Hanno la sensazione di essere un po' più al sicuro: investendo una mattinata del loro tempo diventano in gra-

do di proteggere se stessi, i propri collaboratori e i frequentatori della montagna. La prima risposta sul campo la abbiamo già avuta quest'estate in Carnia: è avvenuto un arresto cardiaco in prossimità del rifugio e il gestore, che appena 15 giorni prima aveva frequentato il nostro corso, è intervenuto in tempo.

Quanto è importante la formazione del personale?

Limitarsi a collocare un defibrillatore non modifica di molto le probabilità di sopravvivenza; serve una serie di coincidenze fortunate per poterlo usare con successo. Il discorso cambia di parecchio nel caso dei progetti PAD, "public access defibrillation", che oltre al dispositivo prevedono anche un percorso di formazione di volontari che imparino a utilizzarlo. Questo aumenta notevolmente le possibilità di sopravvivere a un arresto cardiaco.

La rete di dispositivi in Friuli copre le esigenze di tutto il territorio?

In regione abbiamo circa 1.500 defibrillatori, ma almeno 3-400 di essi non sono stati co-

municati alla centrale operativa della Sores e questo non ci consente di avere una mappatura completa. C'è ancora molto da fare per quanto riguarda l'informazione: è fondamentale che tutti i cittadini e le amministrazioni locali conoscano le buone pratiche da seguire e la normativa.

Quali sono i prossimi passi da percorrere?

La Sores sta lavorando a un'applicazione per cellulare che consentirà a chiunque di avere una mappa di tutti i defibrillatori della regione. Inoltre, permetterà di segnalare direttamente alla centrale operativa la presenza di dispositivi non censiti o casi come guasti e furti. In un secondo momento sarà attivata anche la possibilità di essere allertati in caso di arresto cardiaco nelle vicinanze.



La consegna del defibrillatore a Ponte Antoi di Barcis e in basso al Rifugio Pradut di Claut

IL TERRITORIO CARDIOPROTETTO DI FRIULOVEST BANCA

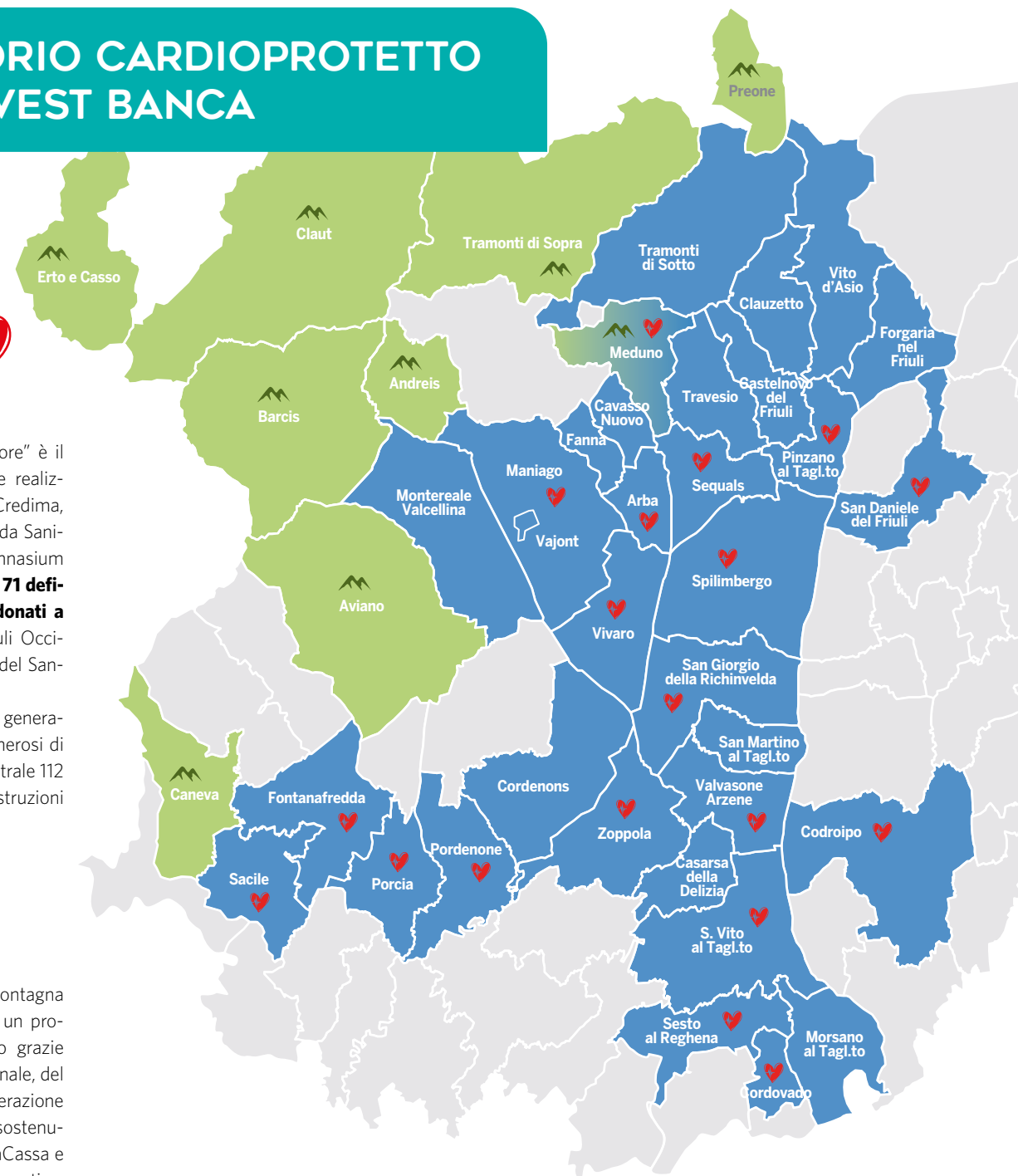
ABBIAMO A CUORE
il tuo cuore
territorio cardioprotetto

"Abbiamo a cuore il tuo cuore" è il progetto di cardioprotezione realizzato da Friulovest Banca e Credima, in collaborazione con l'Azienda Sanitaria Friuli Occidentale e Gymnasium Pordenone, con l'acquisto di **71 defibrillatori telecontrollati e donati a 33 amministrazioni** del Friuli Occidentale e ad alcuni Comuni del Sandanielese e del Codroipese. I defibrillatori sono di nuova generazione, semiautomatici e numerosi di questi sono collegati alla centrale 112 per ricevere passo passo le istruzioni su come agire.

Montagna
in sicurezza

Ora anche gli amanti della montagna della nostra Regione hanno un proprio territorio cardioprotetto grazie all'iniziativa della Sores regionale, del Soccorso Alpino e della Federazione Medico Sportiva Italiana e sostenuta da Friulovest Banca, PrimaCassa e ZKB: defibrillatori, una fascia anti-emorragia e fiale di adrenalina.

Gli ausili sono stati messi a disposizione di rifugi alpini, pievi, strutture commerciali in quota e malghe che abbiano la capacità di accogliere un numero di utenti consistente.



I comuni evidenziati in blu possiedono almeno un defibrillatore installato nell'ambito del progetto "Abbiamo a cuore il tuo cuore", quelli in verde del progetto "Montagna in sicurezza".



» Defibrillatore installato presso una filiale di Friulovest Banca



» Defibrillatore installato nei Rifugi nell'ambito del Progetto Montagna in sicurezza

SONO 13 LE STRUTTURE DEL FRIULI OCCIDENTALE DOVE TROVARE I PRESIDI SANITARI DONATI DA FRIULOVEST BANCA

Rifugio al Pioniere - Preone
Malga Fara - Andreis
Osteria Ponte Antoi - Barcis
Ristoro La Crosetta - Caneva Consiglio
Rifugio Pradut - Claut

Casera Casavento - Claut
Casera Mela - Val Zemola Erto
Rifugio Cava Buscada - Val Zemola Erto
Rifugio Valinis - Meduno
Ristorante Bornass - Piancavallo

Pizzeria da Michele Redona - Tramonti di Sopra
Rifugio Maniago
Val Zemola Erto e Casso
Rifugio Pussa - Val Settimana Claut



La consegna del defibrillatore al Rifugio Valinis di Meduno



PORDENONE PEDALA 2022

Un avamposto del benessere nel bel mezzo della Pordenone Pedala: la Cittadella della Salute targata Credima, organizzata lo scorso 11 settembre a Parco Galvani, ha permesso a oltre trecento persone di eseguire test e consulenze gratuiti per un rapido check up del proprio stato di salute.

Tra gli esami messi a disposizione dalla Mutua di Friulovest Banca figuravano la misurazione della pressione arteriosa, la saturimetria (saturazione ossigeno nel sangue), la glicemia e il profilo lipidico (colesterolo, colesterolo HDL e LDL, trigliceridi). In più, i partecipanti hanno potuto richiedere qualche consiglio su come migliorare il proprio stile di vita grazie alla presenza della dottoressa Valentina Polita, Biologa nutrizionista.

La scelta di collocare la Cittadella in concomitanza con un evento sportivo amatoriale non è affatto casuale e le parole dei dottori Agrusti e Zanette di queste pagine ne sono la testimonianza. **La Pordenone Pedala non è solo la più celebre gita cicloturistica non competitiva del territorio pordenonese, ma è anche una straordinaria e concreta occasione per guadagnare salute.**

Oltre alle tradizionali opportunità di socializzazione, di conoscenza dell'ambiente e del territorio, la Pordenone Pedala promuove l'attività fisica quale strumento di benessere. Questa buona abitudine contribuisce non solo a prevenire e a tenere sotto controllo le principali malattie croniche non trasmissibili, quali il diabete, l'ipertensione, l'obesità, le malattie cardiovascolari e alcuni tipi di tumore, ma anche a ridurre il rischio di depressione e di demenza, a migliorare la qualità del sonno e il tono dell'umore e a ottimizzare il peso corporeo.

Come se non bastasse, la Pordenone Pedala favorisce anche il turismo su due ruote, un'attività ecosostenibi-

**CITTADELLA DELLA SALUTE:
OLTRE 800 TEST GRATUITI
ALLA CORSA PIÙ ATTESA DELL'ANNO**



le che contribuisce alla salvaguardia del territorio. Il cicloturismo è una forma di turismo lento, dolce, sostenibile, responsabile e consapevole, che esprime e testimonia, prima di tutto, un importante cambio di paradigma rispetto alla frenesia dei nostri tempi.

Garantire strumenti di prevenzione e promuovere nella popolazione la capacità di prendere decisioni consapevoli ed efficaci riguardanti la propria salute, è la strategia più adeguata per vivere meglio e più a lungo: e così l'iniziativa di Credima ha raccolto un grande successo, a dimostrazione del fatto che le persone, se accompagnate lungo la strada giusta, si prendono ben volentieri cura del proprio benessere.



A QUATTRO OCCHI CON "SIRO"



LE INTERVISTE DEL PRESIDENTE DI CREDIMA
GIORGIO SIRO CARNIELLO

DIETE E SPORT: LA CONSAPEVOLEZZA CRESCE, MA NON FIDATEVI DELLE FORMULE FISSE NE PARLIAMO CON IL DOTTOR GIORGIO ZANETTE

I guru del training e delle diete sui social network possono nascondere dei tranelli?

Il rischio riguarda per lo più l'alimentazione: accade che le persone si affidino totalmente a diete lette su Internet, che però non sempre sono adeguate al loro corpo. Prendiamo a esempio le diete chetogeniche, argomento molto in voga: spesso non sono adatte dal punto di vista cardiovascolare e possono comportare un aumento del colesterolo sul lungo termine. Quando si tratta del nostro benessere è pericoloso seguire ciecamente consigli generici, perché ogni organismo ha le proprie peculiarità. È fondamentale affidarsi, anche solo temporaneamente, alla guida di persone competenti: nel nostro territorio ci sono molti nutrizionisti di spessore.

Il diabete si sta facendo strada anche tra le persone sotto i 40 anni. Quali sono le nostre armi migliori?

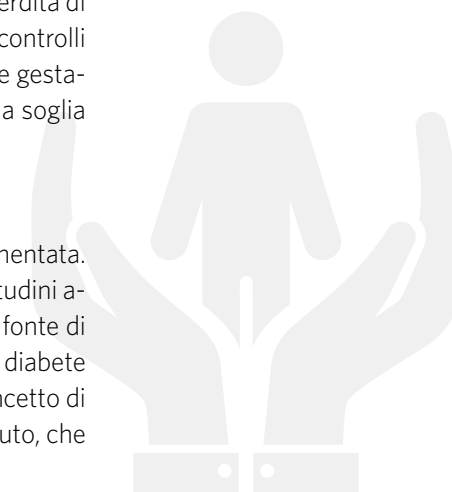
Un tempo si credeva che questo problema toccasse solo gli ultra 60enni, ma ora sta aumentando anche nelle fasce più giovani. Dobbiamo entrare nell'ordine di idee che è opportuno fare controlli regolari: in un soggetto sano sotto i 45-50 anni basta anche una volta ogni 3 anni. Grazie agli accertamenti messi a disposizione dalle associazioni come Credima, quelli offerti dalle farmacie e quelli dei medici di base, al giorno d'oggi lo sforzo per sottoporsi a questi esami è minimo, ma l'esito può fare la differenza in ottica di prevenzione. Il diabete si manifesta con sintomi come sete, spossatezza, perdita di peso, necessità di urinare spesso e fatica a mettere a fuoco, ma effettuare regolarmente dei controlli può aiutare a individuare il problema prima che si aggravi. C'è poi il caso specifico del diabete gestazionale, che colpisce le donne in gravidanza: anche se in molti casi dopo il parto scompare, la soglia dell'attenzione va tenuta alta.

Stiamo facendo dei passi avanti in ottica di prevenzione?

In tesi generale possiamo affermare che la consapevolezza da parte della popolazione è aumentata. Il problema più critico riguarda le persone immigrate. Spesso provengono da Paesi dove le abitudini alimentari sono diverse, e qui l'abbondanza di alimenti ad alto contenuto calorico diventa una fonte di zuccheri che poi si ripercuote sul peso e sulla salute. Basti pensare che una donna su tre con il diabete gestazionale è di provenienza straniera. C'è anche un tema culturale: in certi casi manca il concetto di "cronicità". Infatti, alcune persone straniere interpretano la malattia solo come qualcosa di acuto, che con le cure scompare, e non come una condizione con cui convivere per tutta la vita.



GIORGIO ZANETTE
Responsabile Struttura
Semplice Dipartimentale
Endocrinologia e malattie del
metabolismo dell'Azienda
Sanitaria Friuli Occidentale



L'ANNIVERSARIO

I 15 ANNI DELL'HOSPICE DI SAN VITO

Un'emozionante cerimonia ha celebrato, lo scorso 3 dicembre, i primi 15 anni di attività dell'Hospice di San Vito al Tagliamento e delle meritorie iniziative di supporto al reparto da parte dell'associazione "Il Gabbiano". Nel corso di questi tre lustri, **Friulovest Banca ha assicurato particolare vicinanza ai due soggetti con la donazione di ben sei veicoli** per proseguire le attività domiciliari delle cure palliative, ma anche con l'acquisto di speciali ecografi e infusori e con numerosi PC portatili di ultima generazione, utilizzati dai professionisti direttamente nelle case dei pazienti.





I lavori dell'Assemblea del 12 giugno

LA MUTUA SEMPRE AL FIANCO DELLA COMUNITÀ



Lo scorso 12 giugno l'evento più importante dell'anno per i Soci Credima è finalmente tornato in presenza: l'assemblea si è riunita nell'auditorium del Vendramini, a Pordenone.

Una decisione, quella di **incontrarsi di nuovo dal vivo**, fortemente voluta dal Consiglio di Amministrazione della Mutua dopo gli anni di pandemia, e che ha significato anche poter organizzare di nuovo le abituali attività previste attorno all'assemblea: la Giornata della salute, il pranzo sociale e la visita della città.

L'evento è stato l'occasione, per i partecipanti, di **sottoporsi a una serie di controlli messi a disposizione gratuitamente dalla Mutua**: pressione arteriosa, glicemia, profilo lipidico, saturimetria, monossido di carbonio, consulenza nutrizionale e reumatologica, esame ecodoppler dei vasi del collo e valutazione fisioterapia. Nel pomeriggio, dopo il ritorno dal consueto pranzo sociale con tutti gli associati, Credima ha offerto ai presenti un tour guidato del centro storico di Pordenone.

La **partecipazione dei Soci è stata importante in termini di numeri ed entusiastica**, a testimonianza dell'apprezzamento per l'evento dedicato alla base sociale della Mutua di Friulovest Banca.

"Siamo molto orgogliosi di farne parte: anche quest'anno abbiamo ottenuto numerosi sconti nelle varie analisi a cui ci siamo sottoposti" hanno commentato due associati. "Nel periodo della pandemia abbiamo avuto dei rimborsi per i tamponi che abbiamo avuto bisogno di fare. Da Soci, siamo anche felici che siano ripresi gli incontri in presenza: sono stimolanti e insegnano molto".

"Mi sono iscritta a Credima quest'anno su suggerimento di un'amica" ha aggiunto una giovane mamma. "Non avevo idea ci fossero così tanti benefici: io e mio marito stiamo sfruttando appieno sia le agevolazioni per i genitori sia quelle per i nostri bambini".

"**Essere vicini al cittadino e cercare di intercettare i problemi anzitempo**, ma soprattutto coinvolgerlo nella consapevolezza che il bene salute è un capitale formidabile e irrinunciabile, è nel DNA di Credima" ha spiegato il Presidente della Mutua Giorgio Siro Carniello. "Un modello che va di pari passo a quello internazionale della salute di prossimità che vede al centro il cittadino".

La giornata della salute Credima durante l'assemblea e la visita guidata a Pordenone



HAI MENO DI 30 ANNI?

✓ Sconti immediati in più di 200 strutture sanitarie

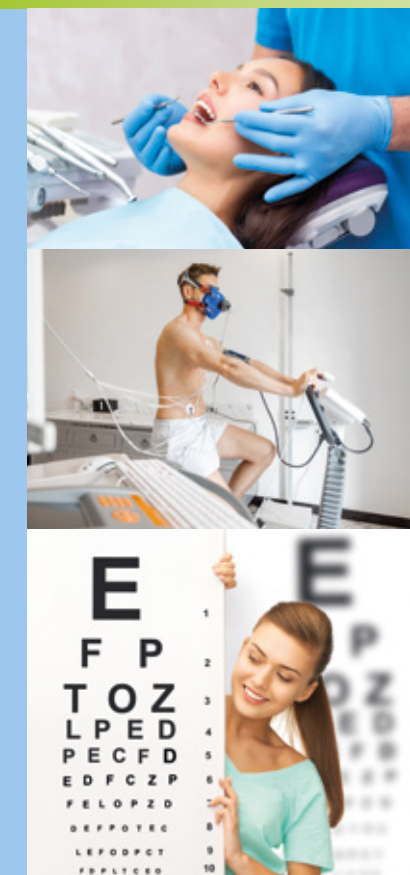
✓ Rimborsi dal 10% al 20% su visite, esami, terapie e dentisti, compresa la visita medico sportiva e per la patente

✓ Eventi e campagne di prevenzione sanitaria

Apri il tuo primo conto corrente con Friulovest Banca e chiedi l'adesione gratuita a Credima per il primo anno!



INFORMAZIONI IN FILIALE!



www.credima.it

55 ALBERI PER FESTEGGIARE IL 130ESIMO ANNIVERSARIO

Altro che candeline: sulla torta di compleanno di Friulovest Banca ci sono... querce e bagolari.

Il 130° anniversario della nascita ricorreva l'anno scorso, e per celebrarlo l'istituto di credito cooperativo ha deciso di donare degli alberi a numerosi comuni. Un gesto simbolico, che testimonia allegoricamente l'impegno per il futuro della collettività e il forte radicamento nel territorio, i due principi cardine che animano il modo di fare banca proprio di Friulovest Banca fin dalla sua fondazione nel 1891.

Senza contare, ovviamente, l'aspetto ecologico dello scegliere proprio una pianta come dono, altra tematica a cui la banca presta grande attenzione.

In totale, le querce e i bagolari messi a dimora sono ben 55: la maggior parte ha potuto affondare le proprie radici nel Friuli Occidentale, ma una decina è stata donata ai territori di competenza della banca oltre il Tagliamento.

Al termine delle consegne, gli alberi sono stati fotografati uno a uno per avere una rappresentazione visiva del piccolo "bosco diffuso": le piante si trovano nei luoghi più disparati, da aree verdi accessibili a tutti fino ai cortili delle scuole.

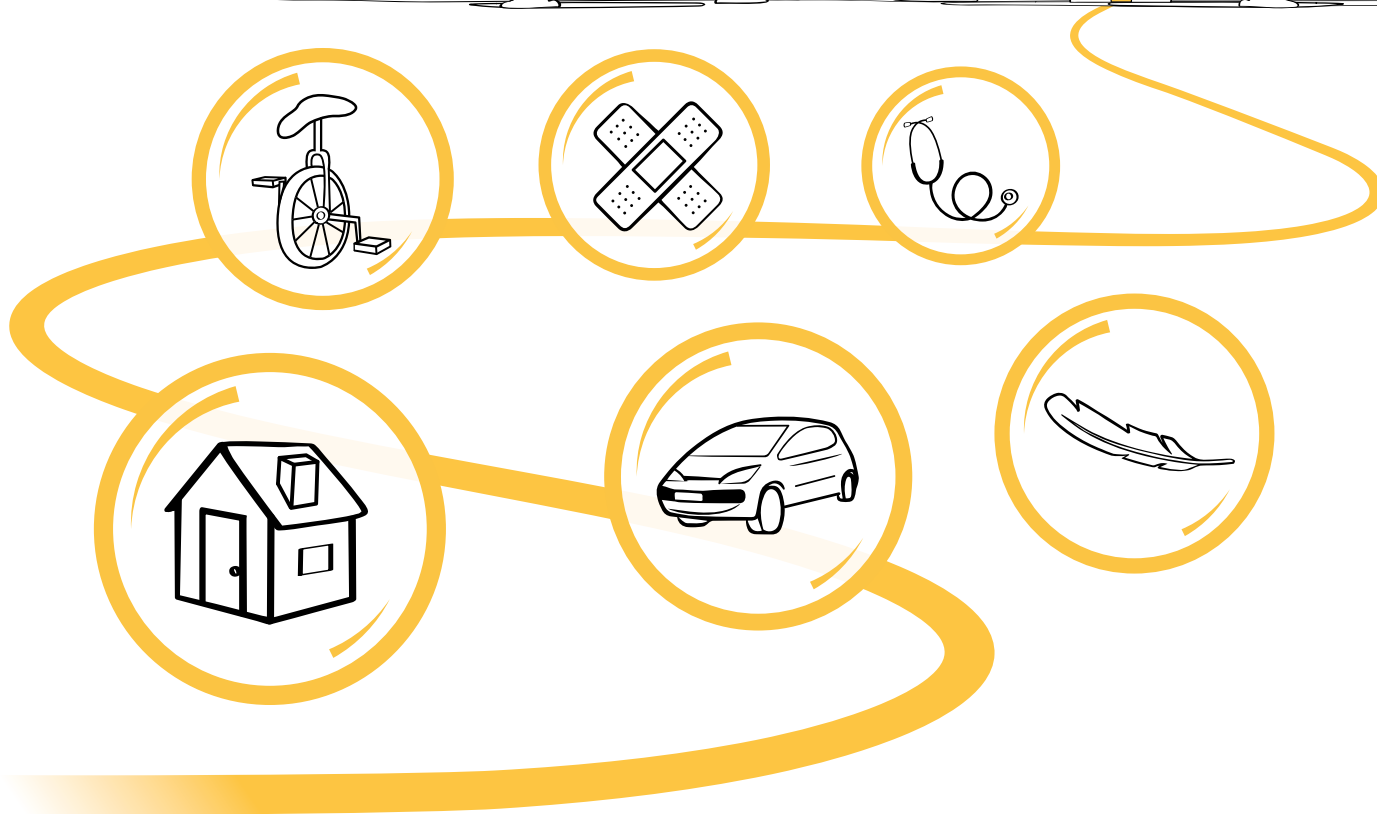


www.friulovestbanca.it

SI CURO

SCONTO
RISERVATO
AI SOCI

Circonda il tuo mondo di attenzioni.



Proteggi ciò che più ti sta a cuore con i nostri prodotti assicurativi.

ASSICURA
AGENZIA

FRIULOVEST BANCA
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO  dal 1891

www.friulovestbanca.it