

Rassegna del 22/11/2022

CONFCOMMERCIO

Gazzettino Pordenone	Nelle Casette di Natale prodotti e piatti tipici regionali	...	1
Messaggero Veneto Pordenone	«Offro un lavoro alla ragazza che decora gli alberi di Natale»	<i>Benotti Chiara</i>	2
Messaggero Veneto Pordenone	Selezionati i gestori delle casette natalizie «Premiata la qualità»	...	3

Nelle Casette di Natale prodotti e piatti tipici regionali

I DIECI "AMBASCIATORI DELL'ENOFOOD FRIULANO SELEZIONATI DA SVILUPPO E TERRITORIO CHE HA ESAMINATO I VARI PROGETTI PRESENTATI

COMMERCIO

PORDENONE Il momento più magico e atteso dell'anno è alle porte e in piazza XX Settembre tornano le casette di Natale. Il format, organizzato dall'Associazione Sviluppo e Territorio insieme al Comune di Pordenone, Ascom-Confcommercio vuole essere un vero e proprio progetto di marketing territoriale per divulgare, in un clima di convivialità, la conoscenza dei prodotti del Friuli Venezia Giulia.

Quest'anno le 10 casette enogastronomiche di somministrazione, selezionate da una giuria di qualità che ne ha esaminato e valutato i vari progetti, rispecchiano esattamente questi valori qualitativi proponendo piatti tipici della tradizione culinaria friulana

Il manager di Sviluppo e Territorio, Andrea Malacart, si ritiene molto soddisfatto: "Tutti i gestori che hanno partecipato al bando conducono locali molto conosciuti e i progetti che ci sono arrivati hanno un'attenzione particolare ai prodotti del territorio, come previsto dalla mission del progetto che è quella di promuovere e far degustare alcune delle nostre eccellenze locali e regionali e non semplicemente di gestire una casetta in piazza. Il bando oltre a richiedere particolare attenzione alla proposta di prodotti territo-

riali premiava quei progetti che vedono un legame con aziende locali di produzione".

Questi i locali selezionati per le casette di Natale edizione 2022: Il botanico bistrot "Goodhouse" (Pordenone), Luppolo Verde (Policenigo), King Pub & Al Tramai (Pordenone), La piazza "The Blues Brothers House" (Zoppola), El Gordo (Pordenone), Il Cenacolo (Pordenone), La Rossa Pezzata (Fiume Veneto), Le Ciaccole "Da Bepy e Tony" (Pordenone), Fritto Goloso (Cormons) e La Conca d'Oro "Il Conchino" (Pordenone).

Un'offerta ricca e variegata grazie alla partnership con alcune tra le migliori aziende agricole e vitivinicole, quali Carne di Sorana, salumi della Soc. Agr. Andrea, Lovison, Grizzo Sergio, Macelleria Vicenzutto, Picaron. Per quanto riguarda i formaggi si potranno apprezzare i prodotti della Pezzata Rossa Fvg, Del Ben, Latteria di Visinale e Azienda agricola San Gregorio. Un'attenzione particolare sarà poi dedicata alla scelta biologica, vegetariana e vegana.

La proposta dei vini, anch'essi regionali, sarà altrettanto ricercata, con etichette de La Tunella, Alturis, Castelvecchio, Pitars, Lis Neris, Collavini, Bessich, San Simone, Fossamala e tante altre aziende del Friuli Venezia Giulia. Ci sarà, inoltre, la possibilità di sorseggiare delle buone birre artigianali, come Luppolo Verde, Birra Galassia, Basei e Castello. A completare l'offerta enogastronomica ci saranno la casetta de "I dolci di Cristina", con cioccolata calda, frittelle di mele e dolci tipici friulani e sei casette dedicate alla vendita di artigianato e prodotti confezionati del territorio, come idee regalo per questo Natale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



PIAZZA XX SETTEMBRE Assaggi di specialità friulane fra le casette

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3018



«Offro un lavoro alla ragazza che decora gli alberi di Natale»

La proposta dell'ex presidente mandamentale dell'Ascom. «Per lei un posto da ragioniere contabile»

Chiara Benotti / SACILE

«Offro lavoro alla ragazza che addobba gli alberi di Natale». Dino Cancellier, ex presidente Ascom, cerca dipendenti nella sua azienda a Brugnera.

«Sto cercando una ragioniere e contabile - ha raccontato Cancellier - e mi ha colpito la creatività di Mariangela Bruno. Da disoccupata, si è proposta come "alberista" di Natale con entusiasmo e creatività». Dialogo aperto tra l'imprenditore e l'"alberista" di Sacile con l'ipotesi di un contratto di lavoro.

Il lavoro c'è e serve la manodopera in molte aziende. «Il lavoro non manca - aggiunge l'ex presidente mandamentale dell'Ascom -. Non si trovano tecnici manutentori e pure venditori: è triste perdere commesse perché non si è in grado di assicurare l'assistenza completa con dei manutentori».

Nel 2019 l'azienda ha festeggiato 40 anni in viale Zanussi a Brugnera: da allora, un problema dopo l'altro. «L'emergenza Covid ci ha messo in ginocchio - aggiunge Cancellier -. Il funzionario delle vendite nella nostra filiale è deceduto, i due tecnici più anziani hanno chiesto il cosiddetto "scivolo" di sei mesi e sono usciti dal settore produttivo. La goccia finale è stata la vicenda dell'ex funzionario che, preso dal panico, ha accettato dalla concorrenza

un contratto a stipendio al posto delle provvigioni come aveva realizzato per tanti anni».

Un periodo nero. «Il fatturato è crollato durante la pandemia ma i costi sono rimasti - va avanti l'imprenditore -. Credo nella forza della nostra azienda e quindi con caparbietà sto andando avanti, ma è difficile con metà dipendenti e, quindi, bisogna cercare continuamente personale. Offro un lavoro a Mariangela, l'"alberista" disoccupata a Sacile».

L'azienda Impianti per Verniciatura è stata fondata nel 1979. «Abbiamo costruito anche la filiale di Brendola, nel Vicentino, e ci sono molti sogni da realizzare per rilanciare l'area industriale e artigianale pordenonese - ricorda l'imprenditore -. La sfida per la squadra delle aziende nel Distretto del mobile è indotto è quella di gestire un mercato in evoluzione, conquistando quote alte a livello internazionale. Con il sacrificio, impegno, qualità e l'ambizione di offrire prodotti e servizi di alta qualità».

I dipendenti nel 2019 erano 14 con quattro funzionari alle vendite, nell'azienda che costruisce pompe per la verniciatura e ha un futuro nel campo alla robotica 4.0. «Nel 2019 erano circa 300 pompe costruite per la verniciatura all'anno - conclude -. Con 700 clienti, il problema locale è quello di trovare tecnici e venditori motivati». —

Dino Cancellier:
dopo il Covid
il lavoro c'è,
non si trova personale



Dino Cancellier, ex presidente dell'Ascom mandamentale e Mariangela Bruno, la ragazza che si offre per decorare gli alberi di Natale

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3018



Selezionati i gestori delle casette natalizie «Premiata la qualità»

IN PIAZZA XX SETTEMBRE

Il momento più atteso dell'anno è alle porte e in piazza XX Settembre tornano le casette di Natale. Il format, organizzato da Sviluppo e territorio insieme al Comune di Pordenone e Ascom-Confcommercio vuole essere un vero e proprio progetto di marketing territoriale per divulgare, in un clima di convivialità, la conoscenza dei prodotti del Friuli Venezia Giulia.

Quest'anno le dieci casette enogastronomiche di somministrazione propongono piatti tipici della tradizione culinaria friulana.

Il manager di Sviluppo e Territorio, Andrea Malacart, si ritiene soddisfatto: «Tutti i gestori che hanno partecipato al bando conducono locali molto conosciuti e i progetti che ci sono arrivati hanno un'attenzione particolare ai prodotti del territorio, come previsto dalla mission del progetto che è quella di promuovere e far degustare alcune delle eccellenze locali e regionali e non semplicemente di gestire una casetta in piazza. Il bando premiava quei progetti che vedono un legame con aziende locali».

Questi i locali selezionati per le casette di Natale 2022: il botanico bistrot Goodhouse (Pordenone), Luppulo verde (Polcenigo), King pub & al tramai (Pordenone), La piazza "The Blues Brothers House" (Zoppola),

El Gordo (Pordenone), Il cenacolo (Pordenone), La rosa pezzata (Fiume Veneto), Le ciaccole "Da Bepy e Tony" (Pordenone), Fritto goloso (Cormons) e La conca d'oro "Il Conchino" (Pordenone).

Un'offerta variegata e la partnership con alcune aziende agricole e vitivinicole quali Carne di Sorana, salumi della Andreana, Lovison, Grizzo Sergio, Macelleria Vicenzutto, Picaron. Per quanto riguarda i formaggi, si potranno apprezzare i prodotti della Pezzata Rossa Fvg, Del Ben, latteria di Visinale e San Gregorio. Un'attenzione particolare sarà poi dedicata alla scelta biologica, vegetariana e vegana.

La proposta vini sarà altrettanto ricercata con etichette de La Tunella, Alturis, Castelvecchio, Pitars, Lis Neris, Collavini, Bessich, San Simone, Fossamala e tante altre aziende del Friuli Venezia Giulia.

Ci sarà, inoltre, la possibilità di sorseggiare delle buone birre artigianali come il Luppulo Verde, Birra Galassia, Basei e Castello. A completare l'offerta enogastronomica ci saranno una casetta di dolci "I dolci di Cristina" che venderà cioccolata calda, frittelle di mele e dolci tipici friulani e sei casette dedicate alla vendita di artigianato come idee regalo per questo Natale. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3018

