

Prima Pagina

PERIODICO DI INFORMAZIONE DI PRIMACASSA

22

NUMERO 3



PrimaCassa: solida e flessibile in un mondo instabile

COMUNICAZIONE
NON OSTILE

GLI STRUMENTI
PER IL SETTORE
AGROALIMENTARE

SPECIALE GIOVANI
ALL'INTERNO

NUMERO 4





EDITORIALE DEL PRESIDENTE

PRIMACASSA: SOLIDA E FLESSIBILE IN UN MONDO INSTABILE

Care Socie e Cari Soci,

ripensando ai primi due decenni del nuovo millennio, non possiamo non renderci conto di quante e quanto repentine siano le crisi e/o i momenti di discontinuità e di come la nuova normalità delle condizioni di sviluppo della società e dell'economia sia data da una stabile instabilità. L'eccezionalità diventa la normalità, il cambiamento è continuo e sempre più accelerato, i periodi in cui ci sentiamo in transizione sono sempre più frequenti e lunghi rispetto a quelli di consolidamento e sedimentazione. L'attacco terroristico alle torri gemelle (2001) e la successiva guerra in Afghanistan, la crisi finanziaria dei subprime innescata dal fallimento della Lehman Brothers (2008), la crisi dei debiti sovrani (2012), la pandemia mondiale da Covid-19 (2020), la guerra Russia/Ucraina (2022) e il rialzo di inflazione, i costi energetici, i tassi di interessi e il conseguente impatto recessivo: tutto ciò accade mentre stiamo vivendo una crisi climatica globale le cui conseguenze sociali ed economiche sono sempre più tangibili e terribilmente concrete e vicine.

Ce ne sarebbe abbastanza per disperarci! Di fronte a simili scenari ci sentiamo disorientati e rischiamo di cercare un facile

riparo nelle vecchie certezze che costituiscono un porto noto e sicuro.

Ma così facendo rischiamo di non affrontare efficacemente le sfide e, soprattutto, di non vedere le opportunità che si possono cogliere per migliorare le condizioni attuali e le prospettive future.

Certo le previsioni che si possono fare sono sempre più incerte, progettare investimenti per il futuro è sempre più complicato; ma le navi non sono costruite per stare in porto!

Il richiamo a principi e valori cooperativi costituisce certamente la nostra ancora di certezza in un mondo di tempeste economiche, sociali, tecnologiche e ambientali, ma nel contempo dobbiamo essere consapevoli che per navigare – soprattutto quando il mare è in tempesta – l'ancora non basta; occorre una mappa, una bussola e un timone e Persone che sappiano usarle. In PrimaCassa, e nel Gruppo Bancario Cooperativo Cassa Centrale Banca, ci sono Persone capaci di usare tutti gli strumenti che servono e non mancano mezzi e risorse più che adeguati ad affrontare le complessità che il futuro ci riserva. E sappiamo di far parte di un contesto socio-economico e di Comunità che

Prima Pagina

PERIODICO DI INFORMAZIONE DI
PrimaCassa Credito Cooperativo FVG
PrimaPagina
Anno 2018 - Reg. Trib. di Udine
n. 6/18 del 09/03/2018
Editore - PrimaCassa
Credito Cooperativo FVG
Redazione
Davide Iannis
Direttore Responsabile
Francesco Facchini
Stampa
TIPOGRAFIA Moro Andrea S.r.l.

Consiglio d'Amministrazione

- GRAFFI BRUNORO GIUSEPPE - Presidente
- VARISCO GIUSEPPE Vice Presidente
- CAPPELLETTI ALBERTO - Amministratore
- GASPARINI MARCO - Amministratore
- MAURO MORENA - Amministratore
- MONTE ANDREA - Amministratore
- PICCO ALDA - Amministratore
- PIVOTTI ENRICO - Amministratore
- SAVIO MAURO - Amministratore

Collegio Sindacale

- PAOLINI ALESSANDRO Presidente
- TOFFOLI ERMENS - Effettivo
- VARIOLA MAURIZIO - Effettivo

- LUCCA DANIELA - Supplente
- OVAN LARA - Supplente

Comitato Esecutivo

- GASPARINI MARCO - Presidente
- SAVIO MAURO - Vice Presidente
- CAPPELLETTI ALBERTO - Componente
- MONTE ANDREA - Componente

Membrì il Collegio dei Probiviri

- DARIO BRUNO BARNABA - Presidente
- GOMBOSO EDDI - Effettivo
- CUTTINI PAOLO - Effettivo
- DI GIUSTO ELIO - Supplente
- PERISSINI MAURO - Supplente

Direzione generale

- PONTELLO MARCO - Direttore Generale

STAMPATO SU CARTA



nella loro storia hanno dimostrato di saper superare momenti terribili, mettendo in campo idee, volontà, risorse scientifiche ed economiche di assoluta eccellenza.

E' per questo che, pur consapevoli di uno scenario non semplice, guardiamo al domani con la giusta dose di fiducia. Non vogliamo naufragare nella paura!

Certo, il 2023 segnerà il passo rispetto ai tassi di crescita che si sono registrati nel 2022, ma stiamo registrando comportamenti, individuali e collettivi, che stanno tenendo in piedi il sistema economico e sociale. Siamo certi che proseguiranno anche nel 2023 e, nella seconda metà del prossimo anno, potremmo attenderci anche qualche indicatore economico meno negativo.

Continueremo a garantire sostegno e vicinanza a imprese, famiglie, associazioni, realtà del territorio. Lo faremo sul piano del credito, anche se Normativa e Vigilanza chiederanno una ancora maggior attenzione e capacità di selezione, finalizzate a favorire un attento e consapevole indebitamento di famiglie e imprese.

Lo faremo affiancando Persone e Imprese per una gestione consapevole del risparmio. Continueremo a dare sostegno al volontariato, alle associazioni e alla solidarietà.

Continueremo anche ad accantonare somme ingenti per fare fronte agli inevitabili crediti deteriorati consapevoli che tutte le crisi, economiche e non, si riflettono sui numeri delle banche dopo 18-24 mesi.

Sappiamo che ci sarà un mondo di Imprese, Persone e Famiglie che faranno fatica ad adeguarsi in tempo, situazioni dolorose che non potranno essere perpetuate e sostenute, ma dovremo fare la nostra parte per aiutare a trovare adeguate soluzioni.

Ci attendiamo il miglior utilizzo possibile delle risorse pubbliche, sia quelle del PNRR, sia quelle delle ordinarie disponibilità nazionali, e non possiamo che condividere le parole d'ordine, semplici e concrete, che dovrebbero caratterizzarne la concludente azione: Giovani, Digitale, Ambiente.

Su questo numero della rivista trovate un sommario di articoli che evidenziano proprio la nostra azione su questi temi .

La nostra è una Cassa solida e stabile, come testimonierà anche il bilancio che sottoporremo alla vostra approvazione nei prossimi mesi. Ma come ci siamo detti lo scorso agosto in una riuscitissima "Festa del Socio" nella quale, finalmente, abbiamo potuto ritrovarci in presenza, il nostro impegno va oltre il fare banca: sosteniamo attivamente il Sociale; diamo una mano a mettere in sicurezza le Comunità anche con il progetto defibrillatori; sottolineiamo le eccellenze produttive ed enogastronomiche del nostro ambito; scaviamo nella storia del territorio con articoli che ci ricordano da dove veniamo; guardiamo con attenzione alle nuove Generazioni con le Borse di studio.

Abbiamo iniziato con il calendario di PrimaCassa, ma il 2023 continuerà a vederci protagonisti per declinare insieme a Voi, con azioni e comportamenti coerenti, quel concetto, ormai entrato nel quotidiano di ognuno di noi che è la SOSTENIBILITA': cioè la responsabilità, individuale e collettiva, che deriva dal nostro essere Cittadini del Mondo, consapevoli della necessità di assumere decisioni, individuali e collettive, coerenti con una gestione più attenta ed oculata delle relazioni con le Persone, le Aziende e le Risorse del Pianeta.

Non è una cosa esotica. E' un qualcosa che nelle nostre Comunità facciamo da sempre: buon senso, responsabilità verso le future generazioni, equilibrio e misura nelle relazioni fra Persone, "mai strassà", riciclare e riutilizzare.

Abbiamo l'ambizione e l'orgoglio di poterVi dire che siamo solidi e flessibili e che rispondiamo, con efficacia ed efficienza, ai bisogni bancari, assicurativi e non solo, delle Comunità di cui siamo parte.

Non siamo solo una scelta fra le tante che potete fare per i vostri servizi bancari e assicurativi.

Siamo una risorsa che Ognuno di Noi ha la responsabilità e l'opportunità di utilizzare al meglio.

Facciamolo insieme!

INDICE

| | | | |
|----|---------------------------------------------------------------|----|------------------------------------------------------------------|
| 02 | EDITORIALE PRESIDENTE | 11 | TARTUFANDO: DAL BOSCO ALLA TAVOLA |
| 04 | LA COMUNICAZIONE AL TEMPO DEI SOCIAL | 12 | LA FESTA DEL SOCIO 2022 |
| 06 | COMUNICAZIONE NON OSTILE | 14 | CREDITI SPECIALI: UN ABITO SU MISURA PER OGNI IMPRESA |
| 08 | MASTER DI I E II LIVELLO IN MANAGEMENT DELLE AZIENDE SPORTIVE | 15 | PRIMATERRA, UN CARICO DI STRUMENTI PER LE FILIERE AGROALIMENTARI |
| 10 | SICUREZZA INFORMATICA E MONETA ELETTRONICA | 16 | LE FILIERE REGIONALI DELLA CARNE |

**SPECIALE
GIOVANI
2022**

ALL'INTERNO

NUMERO

4



La comunicazione al tempo dei social

Intervista a Silvano Petrosino

Oggi la tecnica sembra offrirci infiniti strumenti di comunicazione, eppure molti avvertono una crescente solitudine. Com'è possibile?

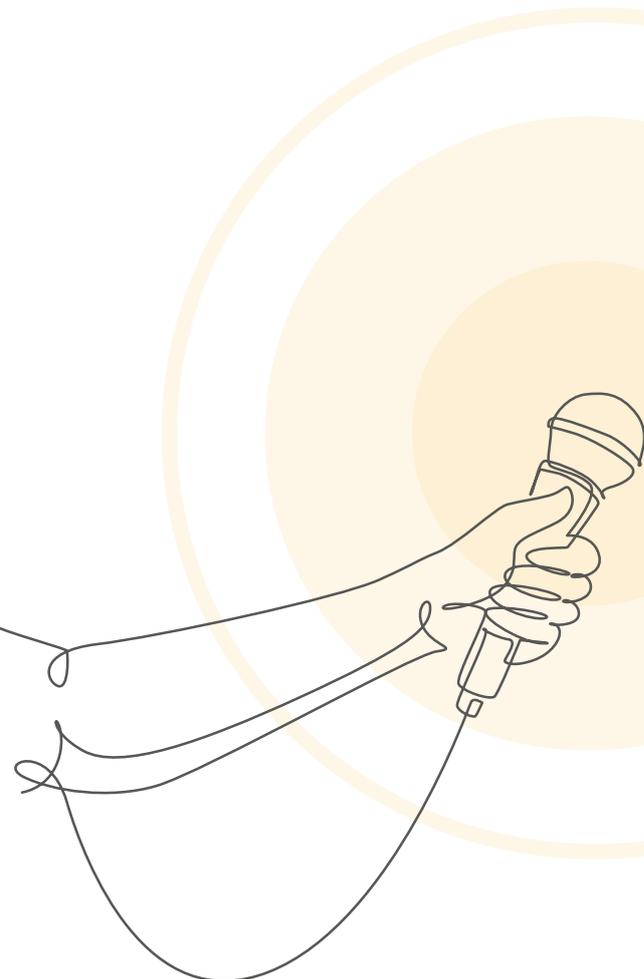
Mi permetto di correggerla: la tecnica non ci offre infiniti strumenti di "comunicazione" ma infiniti strumenti per il "trasferimento" di messaggi, immagini, informazioni, ecc. La comunicazione è altra cosa dal trasferimento di messaggi, immagini, ecc. Si potrebbe precisare questa distinzione osservando che laddove c'è comunicazione c'è sempre trasferimento, ma laddove c'è trasferimento non sempre – e, soprattutto, non necessariamente – c'è comunicazione.

Spesso tendiamo a confondere l'informazione con il dialogo; secondo lei cosa significa comunicare bene?

Comunicare vuol dire mettere in comune con l'altro. Questa definizione sembra essere un'ovvietà, ma non è così. In effetti, siamo sicuri che quando parliamo o inviamo una mail all'altro vogliamo comunicare con l'altro? Personalmente non lo credo affatto. Il più delle volte, spesso inconsapevolmente, parliamo all'altro per parlare di noi stessi. È come se il continuare a parlare, messaggiare, inviare, chattare, ecc., più che marcare l'importanza o anche solo il rispetto dell'altro, non fossero altro che l'occasione per imporre un'auto-promozione di noi stessi. In verità tutto questo non dovrebbe stupire. Siamo sempre alla ricerca di una conferma del nostro stesso esistere, siamo continuamente alla ricerca di un riconoscimento da parte dell'altro. «Dimmi che esisto»; non «Penso, dunque sono» ma «Parlo, dunque sono». E, più precisamente, «Parlo, dunque sono, proprio perché sono io che ti parlo», laddove il "ti" è, in verità, uno strumento nelle mani dell'"io"

Lei afferma che comunicare (davvero) è una pratica incerta; perché?

L'incertezza – io preferisco parlare di dramma – deriva, da una parte, come ho accennato, dal mio supposto desiderio di comunicare con l'altro (lo ripeto: non vi è nulla di più incerto), e, dall'altra parte, da quell'"altro" con cui dichiaro, spesso ingannandomi, di voler comunicare. Chi è l'altro? Per comunicare bisogna ascoltare; prima di parlare bisogna ascoltare, ma ascoltare l'altro è faticoso e complicato. Recentemente, in metropolitana, ho sentito una donna che, al cellulare, diceva immagino ad una sua interlocutrice: «Ma è inutile che insisti, tanto tu dici una cosa e lui ne capisce un'altra». Forse non c'è



definizione migliore del dramma del comunicare; bisogna infatti riconoscere che l'altro capisce un'altra cosa, non perché è distratto o in malafede (talvolta, senza alcun dubbio lo è) ma perché è altro.

Sempre in rapporto all'ambito comunicativo, quali sono, secondo lei, i rischi più insidiosi del nostro tempo?

Il rischio più insidioso deriva da una concezione del comunicare superficiale e banale; e questa, a sua volta, deriva da una concezione del tutto inadeguata del "modo d'essere" dell'uomo, per riprendere una bella espressione di Heidegger. A me sembra che la menzogna più grave oggi in circolazione (ma forse è sempre stato così) non riguardi l'idea di Dio o della verità o della giustizia, ecc. ecc., ma riguardi l'uomo. Se ne parla come se fosse un semplice vivente, forse più complesso dell'ape o del gatto, ma sempre un semplice vivente, trascurando così quella che Cassirer ha giustamente definito "l'aggrovigliata trama dell'umana esperienza". Oggi le varie scienze si vantano di essere vicine al dissolvimento di questo intreccio, anche perché il più delle volte neppure lo riconoscono.

Come educare a una buona comunicazione?

L'educazione non è mai il frutto di una lezione, e neppure di una serie di lezioni, e neppure di uno o più corsi. Le posso dire che cosa dico io agli studenti alla prima lezione del corso di Teorie della comunicazione all'università Cattolica di Milano: quello che si chiama "comunicazione" il più delle volte non lo è affatto. Si può continuare a credere che i cellulari, i social, i selfie, ecc., abbiano a che fare con la comunicazione, e una tale fede ha a che fare con il godimento. D'altra parte, ognuno gode come può. Per quanto può valere il mio parere, a tale riguardo io cerco di percorrere altre strade.



(*) **Silvano Petrosino** è professore ordinario presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, dove insegna Teorie della comunicazione e Antropologia filosofica. Si occupa di filosofia contemporanea e, in particolare, dell'opera di Heidegger, Levinas e Derrida. I suoi studi si concentrano sul rapporto tra razionalità e moralità, sulla natura del segno e sulla struttura dell'esperienza, soprattutto dal punto di vista della relazione tra la parola e l'immagine. Sarà ospite della SPES martedì 9 maggio 2023



Comunicazione non ostile.

Ne parliamo con Luca Grion

È ripartita la SPES, la Scuola di Politica ed Etica sociale promossa dalla diocesi udinese e realizzata grazie al contributo di importanti realtà del territorio, compresa PrimaCassa. Siamo arrivati alla nona edizione di un percorso formativo che mira a promuovere, soprattutto tra i più giovani, una cultura della partecipazione e dell'impegno civile. Come sempre tanti i temi in agenda: dal senso profondo dell'azione politica, al futuro dell'Europa; dai nodi dello sviluppo sostenibile e della "giustizia giusta" alla cura dell'interiorità e dell'ambiente. Tra i tanti temi in programma, però, uno merita una sottolineatura speciale; ovvero il modulo dedicato alla comunicazione che, a maggio 2023 concluderà i lavori della SPES.

Viviamo un tempo nel quale gli strumenti per comunicare sono stati ampliati in modo incredibilmente ampio dalla rivoluzione digitale. Tenersi in contatto, essere facilmente reperibili, scambiare informazioni con grande semplicità non significa, però, aumentare la nostra capacità di comunicare davvero tra di noi. Proviamo così, sulla nostra pelle, il paradosso di vite sempre più connesse, ma povere di autentica comunicazione interpersonale. Non solo. Nella facilità dei contatti vediamo crescere fenomeni di polarizzazione, abbondare le notizie false, crescere il volume delle parole d'odio. Che fare? Ne abbiamo parlato con Luca Grion, direttore della SPES e docente di Etica della Comunicazione all'Università di Udine.

Molti vivono con disagio lo spazio crescente che il digitale ha conquistato nelle nostre vite. Si lamentano i genitori, pensando a figli che abitano sempre più gli spazi virtuali ai quali accedono tramite i loro telefonini. Si lamentano quei cittadini che denunciano la virtualizzazione di una politica "da salotto", che troppo spazio regala ai così detti leoni da tastiera. Che fare, allora?

Il digitale, con il suo ruolo crescente nelle vite di tutti, è una realtà con la quale fare i conti. Sta trasformando le nostre vite e spetta a noi governare il cambiamento in modo intelligente. Per quanto riguarda il cosiddetto "virtuale" nel quale, sempre più spesso, intessiamo le nostre relazioni con altri, credo sia importante partire dal riconoscimento che non si tratta di una dimensione altra e opposta a quella del mondo reale. Al contrario. Si tratta di uno spazio di realtà nel quale condividiamo aspetti autentici delle nostre vite. La sfida, quindi, è quella di civilizzare la rete.

Nel raccogliere questa sfida la SPES ha deciso di dare visibilità al progetto di Parole O_Stili, una importante iniziativa culturale e formativa nata nella nostra regione. Perché questa scelta?

Perché il progetto di Parole O_Stili nasce proprio dalla volontà di costruire una comunità di persone desiderose di abitare la rete in modo intelligente. Il manifesto che dà parola a questo desiderio inizia con una premessa essenziale: il virtuale è reale. Non è uno spazio fantastico, totalmente separato dalle nostre vite reali. Al contrario è un luogo nel quale condividiamo pezzi importanti delle nostre vite. Sicuramente questo è ancora più vero per le nuove generazioni. Ma se il virtuale è reale, allora bisogna educare a vivere lo spazio digitale con le stesse (buone) regole che contraddistinguono la vita "analogica". Anche nel virtuale, afferma il manifesto di Parole O_stili, dico e scrivo solo quanto ho il coraggio di dire di persona, perché le parole scritte in rete hanno la stessa realtà di quelle dette nel quotidiano. Anzi, il loro peso, nel bene e nel male, è amplificato dalla maggiore visibilità. Serve quindi un impegno educativo per formare cittadini digitali consapevoli.



Molti sono però preoccupati dal fatto che la rete sia soggetta a dinamiche difficilmente governabili. Si sente spesso parlare dello strapotere degli algoritmi, degli effetti distortivi delle “filter bubbles” e delle “echo chambers”. Molti genitori sono spaventati e si sentono in difficoltà. Che fare?

Spazi di formazione nei quali imparare ad affrontare in modo consapevole la trasformazione digitale sono essenziali non solo per gli addetti ai lavori. Direi anzi che proprio le persone maggiormente distanti da questi mondi virtuali, ma quotidianamente in contatto con i giovani, dovrebbero sforzarsi di comprendere l'evoluzione in atto. Il compito educativo più urgente, infatti, riguarda l'uso intelligente dei nuovi strumenti di comunicazione digitale: fare di essi un veicolo capace di aprire realmente nuovi spazi di dialogo e di incontro interpersonale. Ma la cosa è tutt'altro che facile. Non basta saper usare i nuovi strumenti di comunicazione digitale; occorre riflettere criticamente

sulle opportunità e sui rischi che ci portano in dote. Soprattutto serve una riflessione adulta su come (e quando) farli usare ai nostri figli.

Cosa intende?

Sul nostro territorio c'è un'altra realtà molto vivace, che da anni si impegna su questi temi. Mi riferisco al MEC – Associazione Media Educazione Comunità. Da anni sono impegnati in un progetto di alfabetizzazione digitale che ruota attorno all'idea di legare l'uso dei telefonini da parte dei ragazzi all'acquisizione di un apposito patentino. Un progetto che vede impegnate tantissime scuole della regione. Ma la grande domanda che questo progetto solleva è quale sia l'età giusta per questo tipo di patente? Noi forniamo troppo presto il telefonino ai nostri figli, senza interrogarci sui suoi pericoli. Ben vengano, quindi, spazi di riflessione comunitaria su questi temi.

parole
ostili

Il Manifesto della comunicazione non ostile

1. Virtuale è reale

Dico e scrivo in rete solo cose che ho il coraggio di dire di persona.

2. Si è ciò che si comunica

Le parole che scelgo raccontano la persona che sono: mi rappresentano.

3. Le parole danno forma al pensiero

Mi prendo tutto il tempo necessario a esprimere al meglio quel che penso.

4. Prima di parlare bisogna ascoltare

Nessuno ha sempre ragione, neanche io. Ascolto con onestà e apertura.

5. Le parole sono un ponte

Scelgo le parole per comprendere, farmi capire, avvicinarmi agli altri.

6. Le parole hanno conseguenze

So che ogni mia parola può avere conseguenze, piccole o grandi.

7. Condividere è una responsabilità

Condivido testi e immagini solo dopo averli letti, valutati, compresi.

8. Le idee si possono discutere. Le persone si devono rispettare

Non trasformo chi sostiene opinioni che non condivido in un nemico da annientare.

9. Gli insulti non sono argomenti

Non accetto insulti e aggressività, nemmeno a favore della mia tesi.

10. Anche il silenzio comunica

Quando la scelta migliore è tacere, taccio.

MASTER DI I E II LIVELLO in management delle aziende sportive



Perché chi ha successo nello sport ha successo nella vita

Lo sport, fenomeno sociale ed economico d'importanza crescente, esercita un sempre maggior impatto sull'economia globale contribuendo in modo sempre più significativo al raggiungimento di obiettivi strategici di salute, solidarietà e prosperità. In un contesto come quello attuale, in continua trasformazione, lo sport system necessita di figure manageriali che siano in grado di gestire al meglio le organizzazioni sportive con competenze chiave e abilità necessarie per garantire equilibrio economico e competitività.

Il Friuli-Venezia Giulia è considerata tra le regioni più sportive a livello europeo e la più sportiva a livello nazionale. Il Friuli-Venezia Giulia rappresenta il luogo ideale per accogliere partecipanti provenienti da ogni parte d'Italia e dall'estero, in quanto dispone di proposte sportive estremamente ricche e variegata e di location d'eccellenza.

Il mondo dello sport sta cambiando

L'università di Udine è pronta ad affrontare questo cambiamento proponendo il Master in "Amministrazione e management delle aziende sportive".

Per acquisire competenze differenziali e innovative integrando solide basi teoriche con nozioni di professionisti del mondo del lavoro.

Per coniugare la passione con le opportunità offerte dal mondo del lavoro dando tutte le competenza per poter lavorare nel mondo dello sport in ruoli manageriali o dirigenziali.

Per realizzare i propri progetti, andare incontro alle proprie esigenze e abbracciare il cambiamento

Per entrare a far parte di società sportive.

Per costruire o completare un percorso specializzato in materia di sport, unico nel suo genere con un corpo docente qualificato composto da accademici ed esperti del settore, laboratori, seminari e stage.

Mettendo a disposizione le lezioni on line.

MASTER DI I E II LIVELLO in management delle aziende sportive

PERIODO DI SVOLGIMENTO:
FEBBRAIO 2023 - DICEMBRE 2023

SCADENZA PRESENTAZIONE CANDIDATURE:
16 GENNAIO 2023 : ORE 12.00



GLI OBIETTIVI FORMATIVI SONO COSÌ SUDDIVISI:

Master di I livello:

il master di I livello si configura come un percorso di perfezionamento scientifico di alta formazione a cui possono accedere coloro che hanno conseguito la laurea triennale in qualsiasi classe e mira a formare figure professionali in grado di svolgere funzioni amministrative e gestionali nell'ambito dello sport business fornendo le basi conoscitive necessarie ai processi decisionali.

Master di II livello:

il master di II livello si configura come un percorso di perfezionamento scientifico di alta formazione a cui possono accedere coloro che hanno conseguito una laurea magistrale o a ciclo unico di qualsiasi classe e mira a creare figure professionali altamente qualificate che, grazie a competenze trasversali in ambito economico, gestionale, finanziario e giuridico, siano in grado di occupare posizioni apicali nell'ambito dello sport business. Il master di II livello completa e integra le attività previste per il Master di I livello, permettendo di potenziare le competenze operative grazie alla più ampia dimensione laboratoriale delle attività didattiche previste. In particolare la partecipazione a percorsi didattici innovativi quali il business game (gioco di ruolo caratterizzato da un contesto simulato di natura aziendale) consentirà di sviluppare il "saper fare", misto all'ingegno e alla creatività, che è diventato un fattore chiave per emergere nel mercato del lavoro.



L'etica dello sport

Lo sport rappresenta un fenomeno di crescente importanza. Significativo è l'impatto che la domanda di sport esercita sull'economia globale; altrettanto importante il valore sociale di una pratica capace di incidere positivamente sia sugli stili di vita, sia sulle dinamiche di inclusione e di solidarietà. La sfida, inutile dirlo, consiste nel saper tradurre quel potenziale in azioni conseguenti, riducendo il solco che troppo spesso separa la retorica dello "sport scuola di vita" dai comportamenti quotidianamente attuati dagli "addetti ai lavori" (da dirigenti e allenatori, fino ad atleti e loro familiari). Al centro di un master che

si propone di formare figure competenti, in grado di amministrare e gestire con professionalità le imprese sportive, non può quindi mancare uno spazio di riflessione etica nel quale interrogarsi sui valori essenziali dello sport. Qual è il bene che, specificatamente, la pratica sportiva può promuovere e incentivare? Quali modalità di organizzazione e di gestione della pratica sportiva sono coerenti con tali valori e quali, invece, quelle che rischiano di sciupare tale potenziale se non veicolare disvalori?

Luca Grion, professore di Filosofia morale dell'ateneo friulano – al quale, nel contesto del Master in Amministrazione e management delle aziende sportive è affidato il modulo di etica sportiva – sottolinea con forza la necessità di promuovere aziende sportive capaci di ridurre il solco tra parola e azione; imprese capaci di coniugare etica ed economia, ricreando un'alleanza che, nel tempo, si è andata via via indebolendosi. Oggi sembra addirittura che un matrimonio felice tra etica ed economia sia impossibile; eppure, proprio le imprese sportive possono aiutarci a capire che solo ripartendo da valori condivisi è possibile offrire un contributo utile alla società. Tempo ben speso, quindi quello dedicato alla riflessione sul senso del gioco agonistico e sulle specificità di ciò che chiamiamo sport, ai diversi modi di intendere la filosofia del gioco e l'etica dello sport, ai valori tipici della pratica sportiva e ai rischi da cui dobbiamo saperla proteggere. Filo rosso di questa riflessione è l'invito rivolto agli adulti affinché sappiano creare contesti sportivi nei quali allenare il corpo e l'animo delle nuove generazioni, incarnando coerentemente un'idea di sport al servizio della crescita personale in organizzazioni e azioni conseguenti.

22

NUMERO

4

SPECIALE PROGETTO GIOVANI

PrimaCassa: sostiene il tuo futuro





"Offerta Giovani"

Per tutte le Banche del Gruppo Cassa Centrale il target "giovani" rappresenta un'opportunità per offrire nuovi prodotti e servizi e, al contempo, dialogare con la clientela giovane con un linguaggio adatto: nuovo, più fresco e diretto.

È stata lanciata quest'anno la prima offerta di Gruppo dedicata ai ragazzi: "Spazio a noi", che si rivolge ai clienti del futuro, con prodotti diversificati dedicati ad ogni fascia di età fino ai 30 anni. Si tratta di un pacchetto di nuovi prodotti pensato per seguire le nuove generazioni lungo tutto il percorso di crescita e che permette agli adulti di prendersi cura del futuro dei propri cari fin dalla nascita.

NEL DETTAGLIO, I PRODOTTI:

- **ORAOMAIPÌÙ (0-18 anni):**

il conto corrente che permette ai genitori e ai parenti dei più piccoli di mettere da parte risorse che potranno essere utilizzate da grandi;

- **CONTO EVO (18-30 anni):**

un conto corrente a condizioni agevolate pensato per gli studenti e per i giovani lavoratori.

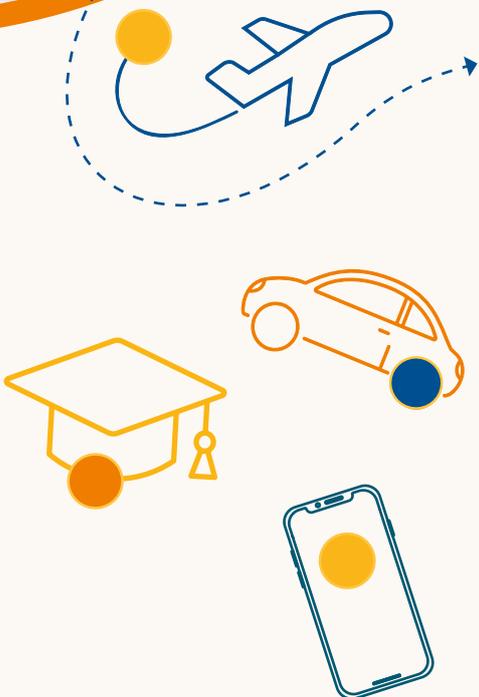
Completano l'offerta pensata per i più giovani la carta prepagata, una carta di debito a condizioni speciali, la carta di credito, i fondi pensione. E per i più piccoli anche il "Pac Minori": un piano di accumulo di capitale dedicato agli under 18, che può essere sottoscritto dai genitori dei "giovani clienti" e rappresenta una nuova soluzione di investimento, che permette di stimolare nei più piccoli una cultura del risparmio e il perseguimento di obiettivi a lungo termine, per una maggiore responsabilità economica. Per maggiori informazioni su tutti i prodotti a disposizione dei giovani Soci e clienti, si rimanda al sito PrimaCassa e al portale dedicato "Spazio a noi".

oraomai
più

CONTO
EVO

Spazio
a noi

GRUPPO
CASSA
CENTRALE





CONTO EVO

Conto EVO è il conto corrente pensato per i giovani tra i 18 e i 30 anni, caratterizzato da poche spese e condizioni vantaggiose. Conto EVO è il conto che si evolve con te, a canone agevolato e con carta di debito inclusa, per prelevare e pagare in tutto il mondo.

contoevo.it

Diventa protagonista del tuo futuro.



CONTO
EVO

PrimaCassa **CCC**
CREDITO COOPERATIVO FVG
SERVIZI BANCARI E ASSICURATIVI

I vantaggi

Economico

Ha un canone gratuito fino ai 26 anni, commissioni ridotte e carta di debito inclusa che ti dà la possibilità di prelevare gratuitamente presso gli sportelli di qualsiasi banca in Italia e in Europa (UME).

Integrato

Ti permette di accedere a strumenti più avanzati come carta di credito, prestiti, assicurazioni e investimenti.

Smart

Puoi associare la carta di debito o credito ai principali wallet (Google Pay, Samsung Pay e Apple Pay) per pagare direttamente con il tuo telefono.



Cosa puoi fare

- Inviare e ricevere bonifici.
- Ricaricare il telefono.
- Pagare le bollette e domiciliare le utenze.
- Prelevare presso ATM e sportello, acquistare contactless in negozio tramite POS, anche all'estero.
- Effettuare tutte le principali operazioni bancarie, anche da remoto.



Servizi collegati

Il nostro conto corrente EVO è uno strumento completo e flessibile, ma ci sono anche altri servizi bancari che ti potrebbero interessare:

Ricarica EVO

La carta conto prepagata che ti permette di compiere le principali operazioni di un conto corrente, con un canone mensile azzerabile. Un unico strumento per diverse esigenze: è un conto, una carta di debito, una carta di credito.

Fondo pensione

Non è mai troppo presto per cominciare a pensare al futuro. La pensione integrativa è un investimento saggio, che ti permetterà progressivamente di costruire certezze per il futuro tuo e dei tuoi cari.

PAC (piano accumulo capitale)

Offre la possibilità di investire regolarmente una certa somma di denaro, permettendoti di accumulare un capitale nel tempo. Una sorta di vero e proprio salvadanaio.

Prestiti personali

È possibile ricevere finanziamenti a condizioni agevolate per il sostegno degli studi o di spese particolari.

Per ulteriori dettagli e una consulenza personalizzata rivolgiti alla tua succursale

oraomai più

Oraomai più è il conto corrente semplice e pratico pensato per gli under 18, per mettere da parte i risparmi dei più piccoli, sin dalla nascita.

oraomai più.it

Il conto
che cresce
con te.



oraomai
più

PrimaCassa **ccc**
CREDITO COOPERATIVO FVG
SERVIZI BANCARI E ASSICURATIVI

I vantaggi

Il conto **oraomai più**, dedicato agli under 18, è davvero a misura dei più giovani.

Gratis

Nessun costo di apertura, né canone. Versamenti e prelievi gratuiti.

Pratico

Utile strumento per la gestione delle principali spese.

Educativo

Mettendo da parte i propri risparmi, anche i più piccoli imparano a comprendere il valore del denaro.



Cosa puoi fare

- Raccogliere i risparmi, accumularli e custodirli nel tempo a condizioni vantaggiose, sin dalla nascita.
- Gestire le spese ordinarie.
- A partire dagli 11 anni, prelevare e versare, anche tramite la carta di debito gratuita associata al conto.



Servizi collegati

Il conto oraomai più è solo uno dei servizi bancari che possono essere utili al futuro dei più piccoli. Ti potrebbero interessare anche:

Carta prepagata oraomai più

Carta ricaricabile utilizzabile dagli 11 anni per la gestione autonoma delle principali spese, online e in negozio.

Fondo pensione

Non è mai troppo presto per cominciare a pensare al futuro. La pensione integrativa è un investimento saggio che ti permetterà progressivamente di costruire certezze per il futuro tuo e dei tuoi cari.

PAC Minori (piano accumulo capitale)

Lo strumento per iniziare a costruire un futuro più sereno e ricco di opportunità, che permette al minore di stimolare una cultura del risparmio, il raggiungimento di obiettivi a lungo termine e di gettare le basi per una maggiore responsabilità economica.

Per ulteriori dettagli e una consulenza personalizzata rivolgiti alla tua succursale

Spazio
a noi

**GRUPPO
CASSA
CENTRALE**

È partito Energy Specialist, il nuovo corso ITS con sede in Carnia

Dopo l'accordo di collaborazione tra la Fondazione MITS Malignani di Udine e il Carnia Industrial Park, è stato avviato, con il primo giorno in aula al Parco Tecnologico di Amaro, il nuovo corso post-diploma ITS della Carnia, denominato Energy Specialist – Tecnico superiore per la gestione e manutenzione di impianti energetici. Dei 23 studenti che hanno superato le selezioni, in prevalenza di fascia d'età compresa tra i 19 e i 22 anni, 5 provengono dalla Carnia e 3 dal Gemonese, ma raggiungeranno Amaro per le lezioni anche 7 allievi di Udine e Provincia, 5 della provincia di Pordenone e 3 di Trieste. Alla conclusione del biennio formativo diventeranno figure professionali altamente specializzate sui temi della transizione energetica, per la progettazione, la gestione e il monitoraggio di impianti per la produzione di energia da fonti rinnovabili, sistemi di efficientamento energetico, tecnologie di monitoraggio 4.0, in contesti produttivi, residenziali o per infrastrutture pubbliche. Figure professionali sempre più ricercate dalle aziende manifatturiere e di servizi, dagli studi professionali e dalle amministrazioni pubbliche, con importanti prospettive per l'ingresso nel mercato del lavoro. Un fondamentale sostegno al corso è stato assicurato da PrimaCassa Credito cooperativo FVG che, con un contributo di € 10.000 e borse di studio di € 550,00 per ogni studente frequentante, ha consentito la copertura del costo per le quote di iscrizione, normalmente a carico degli allievi. All'evento inaugurale del corso, oltre al Presidente del Carnia Industrial Park, Roberto Siagri e alla Vice Presidente del MITS Malignani, Paola Perabò che hanno accolto con il loro saluto di benvenuto i neo studenti, sono intervenuti, con plauso all'iniziativa, il dott. Giuseppe Varisco, Vice Presidente di Prima Cassa FVG, che ha sottolineato l'importanza dell'iniziativa per il territorio e la scelta del CdA di sostenere la partecipazione degli studenti, quale messaggio

di vicinanza della Banca alle famiglie e ai giovani, e la dott.ssa Manuela Mecchia, Dirigente Scolastica dell'ISIS Fermo Solari di Tolmezzo che ha confermato l'interesse dell'Istituto per il settore dell'energia e l'importanza di consolidare un'offerta formativa integrata con le scuole del territorio. "Il MITS Malignani e il Carnia Industrial Park assieme per dare nuova energia al territorio – ha dichiarato Paola Perabò. – Oggi parte il primo corso di "Energy Specialist" del MITS Academy di Udine. 23 ragazzi e ragazze hanno deciso di cogliere la sfida e di intraprendere questo nuovo percorso, tanto necessario per le aziende, le famiglie e il territorio tutto. Ringraziamo per l'accoglienza tutte le istituzioni territoriali della Carnia che hanno sostenuto e affiancheranno il Team del MITS Academy per il successo del biennio appena intrapreso". "L'avvio di questa nuova iniziativa – dichiara Roberto Siagri – ci conferma nella volontà di costituire un polo di formazione specialistica ITS presso la sede del rinnovato Parco Tecnologico di Amaro. La provenienza degli studenti da tutta la regione è la dimostrazione del potenziale di attrattività che anche la montagna può avere. Con il consolidamento delle soluzioni per la residenzialità, saranno ancora più numerosi in futuro coloro che potranno scegliere di formarsi in Carnia sui temi specialisti del digitale, dell'energia e della manifattura innovativa. Negli anni a venire spingeremo ancora di più le collaborazioni con le Academy ITS

della nostra regione e con la rete degli istituti scolastici partner, che qui ringrazio per il prezioso lavoro di orientamento che hanno svolto". Ai saluti istituzionali sono seguiti gli interventi di Nicola Cescutti, Capo delegazione di Tolmezzo di Confindustria Udine che ha riportato la sua testimonianza di imprenditore in ambito energetico, ribadendo il fabbisogno crescente di figure esperte nel settore, Danilo Farinelli, Direttore del Carnia Industrial Park che illustrato le nuove progettualità che coinvolgeranno gli specialisti dell'Energia, come quella che verrà avviata dal Consorzio per la realizzazione di una comunità energetica di rinnovabili nelle tre zone industriali di Amaro, Tolmezzo e Villa Santina. Hanno concluso gli interventi Daniele Ceciliot, Coordinatore del Corso che, entrando nello specifico dell'offerta formativa del corso, ha illustrato le metodologie di apprendimento che caratterizzano i percorsi ITS, tra le quali il Design Thinking, e Antonella Van den Heuvel, Direttrice dell'Area formazione per l'occupabilità di EnAIP FVG, che, con il suo Staff, ha collaborato alla progettazione formativa e alla selezione degli allievi, e seguirà da vicino tutte le fasi della didattica del prossimo biennio.



Assegnate 132 Borse di Studio



È stato assai numeroso, quest'anno, il gruppo di studenti Soci o figli di Soci, meritevoli di assegnazione di Borsa di Studio come da regolamento approvato da PrimaCassa. Infatti, sono stati ben 132 i ragazzi (85 femmine e 47 maschi) che hanno ricevuto il riconoscimento per il loro impegno, per complessivi 55.000 euro. Nel particolare, in riferimento ai risultati conseguiti durante l'anno scolastico 2021-2022, sono stati 50 gli studenti premiati per la qualità del loro percorso scolastico superiore che porta al diploma; 25 i maturandi; 23 i laureati con laurea breve; 27 quelli con laurea superiore e 7 quelli meritevoli per il conseguimento della laurea magistrale. L'evento di consegna dei premi si è svolto a inizio dicembre, a Tolmezzo, alla presenza (finalmente) dei ragazzi e dei loro accompagnatori. PrimaCassa ha anche colto l'occasione della cerimonia per "raddoppiare" il valore delle assegnazioni, portando sul palco del Teatro Candoni una serie di affermati imprenditori e professionisti del territorio in grado di offrire riflessioni, suggerimenti, idee e contributi sul mondo del lavoro a chi sta terminando il proprio ciclo di studi o a chi l'ha appena concluso con profitto. Dopo l'introduzione di Giuseppe Graffi Brunoro, presidente di PrimaCassa, coordinati dall'amministratore delegato del gruppo editoriale Mediafriuli, il giornalista Alfonso Di Leva, alla Tavola rotonda sono intervenuti: Luigino Pozzo, presidente di PMP Industries; Paola Benini, presidente di Confcooperative Alpe Adria; Alexa Cesca, Responsabile sviluppo risorse umane del gruppo Fedrigoni; Fabiano Benedetti, presidente di BeanTech e Peter Larcher, dell'azienda agricola Pomis. Una chiacchierata un po' fuori dagli schemi, ma di sicuro interesse e con molte proposte che saranno certamente utili a tutti coloro che le hanno ascoltate con la dovuta attenzione.

PrimaCassa dedica 55.000 euro all'impegno degli studenti per l'anno scolastico 2021-2022

STUDENTI PREMIATI PER L'ANNO SCOLASTICO 21/22

PROMOZIONE CLASSE 3 SUPERIORE

Battiston Matilda Angelica
Cardi Catia
Cargnelutti Gabriele
Castellarin Caterina
Collavino Rossana
Cominotto Michela
Deganutti Alessandro
D'Orlando Raffaele
Gaspardo Giada
Gazzola Gaia
Ghidina Francesca
Giusti Riccardo
Gulino Angelica
Iannis Matteo
Lavia Giacomo
Lepre Chiara
Mecchia Serena
Ovan Emma
Purpura Irene
Rupil Alice
Zanutta Federico
Zaramella Benedetta

PROMOZIONE CLASSE 4 SUPERIORE

Aizza Sara
Bulfone Massimo
Capellari Samuel
Carlini Sara
Castellani Lisa
Cavallo Alessia
Cimolino Matilde
Costantini Sofia
Del Missier Ilaria
Frucco Mary
Gottardo Greta
Marcato Samuele
Perissinotto Silvia
Pez Samanta
Pittonet Alex
Polonia Luna
Ponte Sydney
Pussini Samuele
Quagliaro Marie
Revelant Devis
Righini Martina
Schiratti Michelle
Strazzaboschi Andrea
Tonini Carlo Amilcare
Vanin Marco
Varutti Martina
Vidoni Sofia
Vidoni Veronica



DIPLOMA MATURITÀ

Andreussi Michele
Berton Giada
Bertossio Alice
Blanzan Tommaso
Brollo Sara
Buongiorno Chiara
Calderini Irene
Carlini Maria
Cecchini Stefania
Crapiz Pietro
Culaon Lorenzo
Di Vora Mattia
Domini Desiree
D'Orlando Francesca
Foschiani Ylenia
Giacometti Giulia
Goi Elisa
Gubian Veronica
Joele Schiff
Lizzi Isabella
Moratto Edoardo
Moro Stefania
Mucignato Alice
Plazzotta Angelica
Righini Alice

LAUREA BREVE

Bisaggio Simone
Burato Riccardo
Cattaruzzi Samuele
Cattaruzzi Simone
Del Fabbro Camilla
Del Negro Camilla
Ellero Dario
Florissi Mauro Ermes
Giacometti Chiara
Gottardo Gioele
Micoli Beatrice
Missoni Camilla
Mucignat Christian
Oballa Elena
Pampagnin Angelica
Pecile Andrea
Picco Simona
Revelant Michele
Saro Simone
Scussolin Erica
Tavano Simone
Tosolini Sara
Tramontini Michela

LAUREA SPECIALISTICA

Bellina Alessia
Beltrame Pietro
Bertolo Agnese
Bertolutti Serena
Bertoni Cristina
Bonetti Barbara
Bunello Fiamma
Cragolini Viola
Deana Riccardo
Dell'Angela Alex
Ellero Flavio
Furlano Andrea
Graffi Elisa
Indri Krizia
Lanzi Ayelen
Martinello Federico
Montanaro Noemi
Munini Samuele
Papinutti Paolo
Pillini Massimiliano
Schiraldi Davide
Scussolin Debora
Strizzolo Sara
Tilatti Simone
Tomat Stefano
Toniutti Isacco
Urbani Ilaria

LAUREA MAGISTRALE CICLO UNICO

Codarin Elisabetta
Degano Chiara
Diana Alessia
Dri Roberto
Martinuzzi Deborah
Moratto Eleonora
Somma Camilla

BORSE DI STUDIO PER SOCI E FIGLI DI SOCI

REGOLAMENTO 2023

Finalità:

PrimaCassa Credito Cooperativo FVG con lo scopo di premiare i Soci e figli di Soci che si sono particolarmente distinti nello studio, future eccellenze da coinvolgere attivamente nello sviluppo della comunità dei Soci di PrimaCassa, mette a disposizione borse di studio e condizioni di favore per Socie e Figli di Soci.

Condizioni di ammissibilità:

Il Socio, persona fisica, deve essere "Socio Attivo" ovvero essere titolare almeno di un rapporto di conto corrente operativo (dipendenti accreditato dello stipendio - pensionato accreditato pensione - libero professionista o ditta individuale, movimentazione dell'attività professione o della ditta sul rapporto) iscritto a libro soci da almeno da 24 MESI antecedenti la data di termine di presentazione delle domande.

I diplomi - promozioni devono essere conseguiti nell' periodo dal 1 di settembre 2022 al 31 agosto 2023 sul territorio nazionale e la domanda deve essere presentata presso le succursali entro il 15 di ottobre di ogni anno, allegando la certificazione rilasciata dalla scuola /università attestante la votazione avvenuta.

| | numero premiati | importo premio | budget annuale | metodo di erogazione |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Promozione con media dei voti di almeno 8/10 per le classi 3 e 4 superiori | 50 | € 200,00 | € 10.000,00 | erogato tramite apertura di primo conto Junior - gratuito per tre anni o versamento su conto in essere ove applicate le nuove condizioni di favore |
| Diploma di scuola media superiore con la migliore valutazione a partire da 95/100 | 20 | € 300,00 | € 6.000,00 | erogato tramite apertura di primo conto socio web - gratuito per tre anni o versamento su conto in essere ove applicate le nuove condizioni di favore |
| Diploma di Laurea Breve con la migliore valutazione a partire da 105/110 | 20 | € 650,00 | € 13.000,00 | erogato tramite apertura di primo conto socio web - gratuito per tre anni o versamento su conto in essere ove applicate le nuove condizioni di favore |
| Diploma di Laurea Specialistica/ordinaria (esclusa laurea breve) con la migliore valutazione a partire da 105/110 | 20 | € 600,00 | € 12.000,00 | erogato tramite apertura di primo conto socio web - gratuito per tre anni o versamento su conto in essere ove applicate le nuove condizioni di favore |
| Diploma di Laurea Magistrale a ciclo unico (5/6 anni) con la migliore valutazione a partire da 105/110 | 10 | € 1.000,00 | € 10.000,00 | erogato tramite apertura di primo conto socio web - gratuito per tre anni o versamento su conto in essere ove applicate le nuove condizioni di favore |

In caso di pari merito Prevale il voto più alto e a parità di votazione prevale la data di iscrizione a libro Soci.

Inoltre al fine di incentivare la previdenza integrativa è previsto quale ulteriore vantaggio per i premiati un contributo di euro 100 da parte di PrimaCassa in caso di prima sottoscrizione di un fondo pensione proposto da PrimaCassa entro 12 mesi dall'assegnazione della borsa di studio con versamento minimo di euro 100. L'erogazione del contributo sarà effettuato in un'unica soluzione contestualmente alla sottoscrizione da parte del Socio. Gli studenti maggiorenni devono essere Soci o aver richiesto di essere Soci prima dell'erogazione della borsa di studio. Il sostegno economico assegnato per meriti scolastici è un incentivo alla partecipazione attiva alla vita sociale della cooperativa di credito che se da un lato comporta diritti e vantaggi dall'altro lato comporta doveri ed impegni. Le assegnazioni delle borse di studio saranno effettuate nel corso di una manifestazione prevista nei primi mesi successivi alla scadenza del bando, momento importante in particolare per i Soci e i figli dei Soci premiati di partecipare attivamente alla vita sociale della cooperativa di credito. Il valore della borsa di studio non sarà erogato in assenza di partecipazione diretta o per delega al momento di premiazione.

Documentazione da presentare:

- fotocopia Documento d'Identità
- fotocopia certificato di promozione/diploma/laurea attestante la votazione avvenuta
- modulo di domanda

Il modello CU relativo all'esercizio di riferimento sarà inviato esclusivamente alla mail indicata dal beneficiario al momento dell'iscrizione al bando e in caso di minore alla mail del Socio richiedente.

Regolamento e modulo di richiesta gestito attraverso il sito www.primacassafvg.it.

INIZIATIVA REALIZZATA

Grazie ai Soci di



CYBER SECURITY



Sicurezza informatica e moneta elettronica

Un focus in collaborazione con L'Auser

Per approfondire gli importanti temi della sicurezza informatica e del corretto utilizzo della moneta elettronica, una serie di tre serate informative e formative sono state organizzate da Auser Territoriale Udinese (presieduta da Dario Rassatti) con il sostegno e il supporto di PrimaCassa. «Gli appuntamenti, molto partecipati, svoltisi a

Muzzana del Turgnano, Gemona del Friuli e Mortegliano, volevano contribuire a prevenire, aiutare e consigliare le persone contro le truffe e fornire informazioni per meglio utilizzare gli strumenti informatici che sono a disposizione di tutti i cittadini per i pagamenti di ogni giorno e attuare le opportune strategie di difesa», spiega Rassatti.

APPROFONDISCI

CON IL CORSO DI FORMAZIONE ONLINE



Con una serie di relatori professionali e la consulenza della società beanTech, durante gli incontri si è parlato di:

- panoramica delle principali modalità di truffa.
- gli attori nella Cyber Security - i malware: le armi degli attacker.
- attacchi informatici (Phishing - Smishing - Baiting e furto di identità - Social engineering - Scareware - Malware via mail: virus Trojan Ransomware - Malware via Usb e Cd).
- prevenire gli attacchi informatici: gestione delle password e MFA.



Tartufando: dal bosco alla tavola

Un percorso di eccellenza agroalimentare a Km zero

Anche quest'autunno, si è ripetuta la bella iniziativa di "Tartufando" che, pure a motivo della difficile annata di raccolta (causa siccità), ha visto crescere il suo spazio open air. Organizzata dall'Associazione Muzzana Amatori Tartufi (MAT), con il sostegno di PrimaCassa, infatti, ha avuto uno svolgimento più articolato con tre uscite nei boschi planiziali di Muzzana del Turgnano in compagnia dei tartufai e dei loro cani, con l'obiettivo di effettuare la raccolta assieme ai partecipanti. Al rientro, ha fatto seguito una breve conferenza sulle varie tipologie di tartufo: principalmente il nero friulano che si raccoglie nei boschi pedemontani (Tuber Mesentericum) e bianco pregiato (Tuber Magnatum Pico) che si preleva nei boschi planiziali di Muzzana del Turgnano e zone limitrofe. Al termine, c'era il momento della degustazione con abbinamenti al pesce delle Valli di Carlino e a tanti altri prodotti esclusivamente del territorio. "Indiniò" di Raveo, "Da Nando" di Mortegliano e "Costantini" di Collalto di Tarcento i tre ristoranti di eccellenza che hanno preparato menù e piatti speciali.

«L'iniziativa si pone l'obiettivo di sviluppare una conoscenza qualificata del nostro tartufo nel contesto naturale in cui lo stesso si genera per una crescita della consapevolezza dell'importanza della tutela ambientale e del valore economico del prodotto – spiega Annamaria Viola, presidente della MAT -. PrimaCassa è sempre al nostro fianco con puntualità e competenza ed è diventata, oramai, un partner imprescindibile di questi eventi».



WWW.MUZZANAMATORITARTUFI.IT



TARTUFANDO
DAL BOSCO ALLA TAVOLA

Percorso di eccellenza agroalimentare a Km zero

INIZIATIVA REALIZZATA
Grazie ai Soci di
PrimaCassa C C C
CREDITO COOPERATIVO FVG

NOI.
VOI.
INSIEME.



L'Associazione Muzzana Amatori Tartufi, avendo quale scopo sociale la diffusione della conoscenza sul tartufo in generale, organizza:

TARTUFANDO DAL BOSCO ALLA TAVOLA

Percorso di eccellenza agroalimentare a Km zero

Passeggiate nei boschi di Muzzana del Turgnano assieme ai nostri tartufai e i loro cani da tartufo con l'obiettivo di raccogliere l'eccellenza agroalimentare assieme ai partecipanti. Conferenza sul tartufo a cui seguirà degustazione.



IL NOSTRO IMPEGNO LA NOSTRA RESPONSABILITÀ



www.primacassa.fvg.it

La Festa del Socio 2022

Finalmente di nuovo in presenza!



«È un piacere potersi ritrovare, di nuovo, di persona. Questo trovarci, questo “stare insieme”, ci dà forza, ci fa sentire comunità, ci dà coraggio!». È iniziato così il saluto rivolto ai Soci, durante la loro Festa, da parte di Giuseppe Graffi Brunoro, presidente di PrimaCassa. Una Festa che ha visto la partecipazione di quasi 1.000 Soci e accompagnatori che si sono dati appuntamento nello spazio della Festa del paese, a Vidulis di Dignano, il 1° agosto scorso. Un’occasione di incontro gioiosa, pur nella complessità del momento post-pandemico e di tormenti bellici e ambientali, come non ha mancato di sottolineare il presidente. Allo stesso modo, i numeri della banca, riassunti dal presidente Graffi Brunoro, danno il segno della solidità e del grande impegno dedicato da tutti: Soci, clienti, collaboratori e dirigenti, in questi 4 anni trascorsi dopo la fusione. Una nave che ha indirizzato decisamente la prua verso il mare aperto, con una forte tensione verso la sostenibilità: un concetto di gran moda attualmente (e meno male!), ma che PrimaCassa e le sue Comunità di competenza cercano di mettere in pratica da sempre, con senso di responsabilità, buon senso nelle scelte di tutti i giorni e adesione ai precetti dell’economia circolare. Con effetti concreti sulle azioni quotidiane come lo è stato quello di destinare la quota economica versata dagli accompagnatori (integrata poi dal Consiglio di Amministrazione di PrimaCassa) al sostegno scolastico di Maia e Asia, le due bambine di Codroipo rimaste precocemente senza mamma a causa di una tragedia familiare.







Crediti Speciali: un abito su misura per ogni impresa

All'insegna della disponibilità, della competenza e della qualità del servizio

«Da quando è nata, circa un anno fa, la struttura dei Crediti Speciali di PrimaCassa, nella sua operatività quotidiana si è mossa su tre linee guida: completezza della consulenza fornita ai Soci e ai clienti; disponibilità e collaborazione; servizio di qualità», spiega il responsabile, Manuel De Rossi.

«Il nostro gruppo di lavoro, formato da me e dai colleghi Gaia Gemo e Massimiliano Bodigoj, si occupa di molte aspetti che hanno a che fare soprattutto con le aziende regionali di piccole e medie dimensioni – prosegue De Rossi -. Parliamo delle agevolazioni sui leasing, ad esempio, con i relativi finanziamenti e contributi previsti dalla legge Sabatini (nazionale) e dalle norme regionali. Sempre legate ai fondi regionali disponibili, sono le pratiche che riguardano i Fondi regionali per lo Sviluppo e quelli del Frie, con esperienze e rapporti consolidati tra la nostra struttura e i funzionari dell'Amministrazione regionale. Siamo attivi, poi, sulla questione delle garanzie statali Sace e quelle sui finanziamenti previste dal Fondo di Garanzia (Legge 662) tramite l'interfaccia di Mediocredito Centrale. Attraverso la nostra struttura, inoltre, passano tutte

le pratiche di finanziamento che riguardano il mondo agricolo, anche in stretta collaborazione con la progettualità della banca che ha dedicato l'apposito pacchetto "PrimaTerra", al settore primario regionale. Parliamo di tutti i capitoli della L.R. 80 (Fondo di Rotazione), degli aiuti per la montagna, della remissione dei contributi del debito e del sostegno alle filiere. Un lavoro complesso, come si capisce, ma che ci sta dando molte soddisfazioni anche perché il nostro servizio offre al Socio e al cliente un'assistenza completa che parte dal momento consulenziale relativo all'eventuale domanda per terminare solo al momento dell'erogazione del finanziamento. La nostra disponibilità alla collaborazione si estrinseca non soltanto verso i richiedenti, ma anche verso tutti i colleghi delle Filiali che rappresentano le antenne d'ascolto del territorio. Gli strumenti finanziari a disposizione delle imprese sono molti – conclude De Rossi – e noi siamo sempre disponibili a chiarimenti, approfondimenti personalizzati e visite in azienda per fornire consulenze puntuali e mirate, in grado di soddisfare l'esigenza di quel momento e di quella singola impresa».

PrimaTerra, un carico di strumenti per le filiere agroalimentari

L'aumento dei costi delle materie prime ha colpito duramente le filiere agroalimentari. PrimaCassa, da sempre vicina alle imprese del territorio, mette a disposizione un plafond speciale di 10 milioni di euro per finanziare gli acquisti delle scorte di conduzione.

A ottobre, intanto, si è chiuso il Bando per la misura nazionale "Parco Agrisolare" che prevedeva la selezione e il finanziamento di interventi consistenti nell'acquisto e nella posa in opera di pannelli fotovoltaici sui tetti di fabbricati strumentali all'attività delle imprese agricole e agroalimentari beneficiarie. Unitamente a tale attività, era possibile eseguire uno o più interventi di riqualificazione dei fabbricati ai fini del miglioramento dell'efficienza energetica delle strutture quali: la rimozione e lo smaltimento dell'amianto dai tetti, la realizzazione dell'isolamento termico dei tetti e/o la realizzazione di un sistema di aerazione.

I destinatari della misura erano le aziende agricole attive nella produzione agricola primaria, quelle attive nel settore della trasformazione di prodotti agricoli, nonché le aziende attive nel settore della trasformazione di prodotti agricoli in non agricoli.

PrimaCassa, oltre ad aver pubblicato una newsletter monografica del periodico PrimaTerra interamente dedicata a questo tema, in collaborazione con Integra+, ha messo a disposizione i propri consulenti di Filiale per accompagnare i richiedenti nella realizzazione del loro progetto, in aderenza con quanto previsto dalle norme di legge.

Il numero di ottobre, invece (che si può leggere qui: https://www.primacassafvg.it/media/5dul25cp/06_primaterra_ottobre_2022.pdf), contiene una serie di notizie su interventi per i giovani, per le cantine e sul credito agrario.



PRIMACASSA ●
PRIMATERRA ●
PRIMAVOI ●



NOI.VOI.INSIEME.



primacassafvg.it



Le filiere regionali della carne



Secondo Agrifood Fvg, con un valore della produzione pari a 160 milioni di euro, il comparto carni rappresenta circa il 20% del valore della produzione agricola del Friuli VG. Nell'ordine, contribuiscono a questo risultato le carni suine (8,5%), le carni bovine (7,2%) e il pollame (5,1%).

Una importante strutturazione di filiera è rinvenibile nella Dop Prosciutto di San Daniele (28 prosciuttifici e oltre 150 allevamenti riconosciuti nella regione).

L'ampia diffusione della Pezzata Rossa Italiana (con oltre 13.200 capi curati da circa 350 allevatori, è la razza bovina maggiormente presente in regione) ha suggerito, anche in questo caso, la strutturazione di una vera e propria filiera sotto il marchio "Di sola Pezzata Rossa Italiana" alla quale, in regione, aderiscono una quindicina di aziende.

Gli allevamenti avicoli e cunicoli sono di tipo industriale e

sono diffusi su tutto il territorio regionale.

In una prospettiva di sviluppo, va considerata l'esistenza di molti comprensori idonei alle produzioni foraggera e cerealicola, nei quali gli allevamenti hanno un inserimento territoriale generalmente buono, la notorietà e l'apprezzamento della Dop Prosciutto di San Daniele (con oltre 2.600.000 cosce lavorate annualmente), l'attivazione della Igp del prosciutto affumicato di Sauris (dal 2010) e della Igp "Pitina" (prodotta e certificata, dal 2018, in 12 Comuni del Pordenonese) e la presenza di altre preparazioni alimentari tipiche e tradizionali (Pat) locali.

In questi ultimi anni si sono inoltre registrate alcune interessanti esperienze di allevamento biologico (bovini e avicoli in particolare) con modalità meno intensive.

Da la bree al "pronto cuoci"

La conservazione della sapiente tradizione norcina del Friuli VG, ha i suoi custodi e missionari-divulgatori. Uno dei più attivi (da una vita, praticamente) e più conosciuti, è senz'altro Mario Lizzi di Ciconicco di Fagagna, nato in uno dei "Borghi più belli d'Italia", nel febbraio del 1951.

«La mia era una famiglia di contadini, come quelle della gran parte della nostra gente, all'epoca - racconta -. Mio padre era un ex carabiniere, mentre mia madre era un'operaia. Dal loro matrimonio, sono nati 5 figli e io ero l'ultimo arrivato. A un certo punto della sua vita, mio padre faceva il commerciante ambulante di frutta e verdura e coltivava un po' di terra. Io ho frequentato le cinque classi elementari a Ciconicco, poi le medie, a Fagagna.

Durante gli anni delle scuole medie, però, in inverno, il mio maestro norcino Valino Schiffo, (di Ciconicco, classe 1930), mi portava con sé a macellare i maiali nelle famiglie. A me spettava sempre una luiane, come ricompensa. Certo che frequentavo la scuola, ma avevo assai meno tempo da dedicare alla dottrina e, così, venivo spesso rimproverato dal parroco. Non avevo ancora terminato il ciclo delle medie quando, a 13 anni e mezzo, ho macellato da solo il mio primo maiale.

I vicini di casa e i compaesani mi chiamavano per il servizio della norcineria, a me piaceva questo impegno, ma il papà non era della mia stessa idea. "Prima rovina i tuoi maiali e poi quelli degli altri", mi diceva. Come in tutte le famiglie rurali, anche a

casa nostra si allevavano 2-3 maiali l'anno. Ero troppo giovane per queste cose, secondo lui, dovevo fare più esperienza. In un anno, solo nel nostro paese si macellavano oltre 200 suini l'anno. I 3 - 4 norcini attivi in paese ne macellavano una cinquantina a testa, ogni inverno. Ciò significava: 50 giorni di impegno, 50 famiglie con le quali intrattenere rapporti... Erano ancora gli anni del maiale nero ed è lavorando quel tipo di animale che, professionalmente parlando, mi sono "fatto le ossa". Un suino che ancora rimpiango per la qualità delle sue carni. Il lardo era ottimo e la bontà del prosciutto di San Daniele si è fatta strada nel mondo grazie a quel maiale e alla qualità del suo lardo.

Terminata la terza media, in paese e a Fagagna ero già conosciuto per la mia attività di norcino e, dunque, mi presentai dal macellaio Dino Di Fant. Così, nel febbraio del 1966 (appena compiuti i 15 anni) iniziai a collaborare con il suo macello e con il collegato salumificio. Fu un'esperienza molto istruttiva e formativa. Basta solo dire che, nella struttura, si macellavano 150 suini a settimana e si trasformavano le relative carni in salumi. Ho anche avuto la fortuna di fare l'apprendistato con un bravo "maestro" salumiere dal quale ho imparato molte cose. Un anno dopo, con la mia attrezzatura sulla bicicletta, ero già di nuovo in giro per le famiglie a prestare la mia opera di norcino "artigianale". Così, pure con l'aiuto di qualche amico e collaboratore, si macellavano anche 250 maiali a stagione. Il mio lavoro era apprezzato, i miei prodotti pure e il passa parola faceva crescere le richieste di intervento. Ovviamente, prestando servizio al macello avevo imparato le tecniche "moderne" che significava: maggiore igiene, pulizia e rapidità di lavorazione. E, da allora, la tensione verso l'innovazione non si è mai fermata. L'evoluzione della professione è stata anche molto influenzata dal cambiamento dei consumi alimentari. È vero che del maiale non si butta via niente, ma è altrettanto vero che, in quegli anni, ciò succedeva anche perché c'era la necessità di mangiare tutto. Non c'era spreco poiché si dedicava la massima attenzione al "poco" cibo disponibile e all'economia familiare. La nostra norcineria tradizionale, in definitiva, si può dire che era una norcineria povera con tanti prodotti che servivano anche proprio a utilizzare ogni parte del suino, pure la più particolare. Il grasso e il lardo, poi, erano i prodotti principali. I maiali erano, mediamente, meno pesanti di quelli di oggi e si macellavano con un peso abbondantemente sotto i 200 chili. Ma la quantità di grasso e di lardo era importante e doveva essere tale da durare per tutte le necessità culinarie di un intero anno di famiglie, spesso, assai numerose. Ho visto piangere molte donne di casa davanti a un maiale troppo magro.

Nel 1976 ho aperto la macelleria di mia proprietà e gestione diretta, sempre a Fagagna. Naturalmente i miei clienti tradizionali hanno continuato a cercarmi per macellare i loro suini e, così, ho continuato a spostarmi tra le varie famiglie del Comune, anno dopo anno, fino al 2015. In questo periodo di attività ho anche

istruito decine di giovani che ora sono ben avviati professionalmente e molto richiesti sul mercato del lavoro.

Nel 1981, ho aperto il laboratorio per la trasformazione della carne suina dove ho trasferito tutte le fasi della lavorazione dei maiali che macellavo nelle singole famiglie. È stata una scelta molto gratificante dal punto di vista professionale e operativo e ha rappresentato una grande novità, soprattutto in termini di igiene, pulizia, sicurezza e possibilità di preparare prodotti nuovi.

Ma la vera svolta professionale è avvenuta nel 1983 con l'"invenzione" del "pronto cuoci": le famiglie diventavano sempre meno numerose; marito e moglie lavoravano tutto il giorno e avevano poco tempo per cucinare. È stata una rivoluzione importante, capita inizialmente soprattutto tra gli operatori e i cittadini di Udine. Col tempo, però, il "pronto cuoci" è diventato una proposta diffusa nelle macellerie e, oggi, chi non lo prepara, non riesce a far quadrare i conti. Il bello del maiale è che non solo di esso "si adopera tutto", ma anche che con la sua carne "si fa tutto". Cioè, come ingrediente lo puoi mettere dappertutto: nei "pronto cuoci", nel ragù, nei tortellini...

Per 35 anni ho ricoperto la carica di presidente dei macellai di Confcommercio. Ho partecipato anche a molte manifestazioni gastronomiche e promozionali, in regione e fuori, legate ai prodotti suini, con buoni risultati. Senza dimenticare tutto il lavoro pluridecennale svolto in collaborazione con il Museo della Vita Contadina "Cjase Cocèl", di Fagagna, dove si organizzano spesso iniziative per far conoscere e promuovere la tradizione norcina friulana. La più importante è, senz'altro, la Fieste dal Purcitàr che si tiene annualmente a gennaio (a partire dal 2005), a ridosso della ricorrenza di sant'Antonio abate, patrono dei norcini e protettore dei macellai. Sono occasioni dove incontro ancora molti appassionati della norcineria tradizionale friulana e dei salumi "fatti come una volta", ma con gli accorgimenti moderni che consentono di ricavare prodotti dalla qualità ottima e senza l'aggiunta di conservanti».



Attorno al maiale: una tradizione di sostenibilità



**Tutto si adopera:
purcits e purcitàrs tal Friûl**
Una tradizione di sostenibilità

Adriano Del Fabro³

Il ricordo del maiale allevato in famiglia, dei salami e dei salumi fatti in casa, ha i colori del bianco e nero. Molti si riconoscono in quella foto; altri, i più giovani, ne hanno sentito parlare; alcuni, sempre meno, riescono ancora a essere protagonisti delle nuove fotografie a colori partecipando a una purcitade.

Adriano Del Fabro, appassionato divulgatore e cultore della civiltà rurale friulana, affonda il coltello nel burro e, meglio, nel lardo. Dopo alcuni anni di ricerche, approfondimenti, appunti, interviste, mette a fuoco con il suo stile giornalistico, il tema del rapporto che i friulani, antichi e, soprattutto, moderni, hanno avuto con i suini, in particolare quelli allevati in famiglia. E prova a raccontare cosa questo mansueto animale abbia rappresentato per generazioni di persone, nell'allevamento e nell'utilizzo delle sue carni declinate in tanti prodotti, senza nulla rigettare, trasformandone alcuni in autentiche eccellenze mondiali o in ricette dal sapore unico. Un corroborante e fondamentale, in molti periodi storici, apporto di proteine distribuite con parsimonia nei giorni e nei mesi dell'anno. Sapientemente centellate, potremmo dire. Un animale così grosso, sembra quasi paradossale, che viene in aiuto delle persone spesso coinvolte in situazioni di oggettiva difficoltà, se non di autentica miseria. Un animale che, senza retro-pensieri o necessità di regolamentazioni specifiche, era il simbolo della sostenibilità: sociale e alimentare in primis.

Dal racconto di Del Fabro si capisce che la stessa vicinanza del

maiale all'uomo, all'origine della domesticazione, non è determinato solo dal fatto della necessità alimentare umana, ma anche dalla constatazione che i suini non erano competitori alimentari dei nostri avi e, il più delle volte, si accontentavano degli avanzi, comportandosi da autentici spazzini dei singoli nuclei familiari e, poi, ad esempio, delle comunità più ampie: ospedali, conventi, caserme...

Un animale che, se si nutriva di scarti, non produceva e non produce scarti poiché di esso tutto si adopera. E anche noi, oggi, lo sappiamo bene. Un quadrupede che ha visto moltiplicare il proprio numero legandosi, in anni più recenti, allo sviluppo di quelle benemerite istituzioni private collettive che sono state le latterie turnarie e sociali. Luoghi di produzione, sì, ma anche di democrazia, mutualità, solidarietà, salute, crescita culturale: "luogo sacro" per Pier Paolo Pasolini. A partire dal 1880, il loro ruolo nella comunità regionale è diventato centrale, razionalizzando la trasformazione del latte e portando nelle famiglie contadine più formaggio, più burro e, nelle porcilaie, più siero. Che finiva nei truogoli dei maiali casalinghi, con la più classica delle operazioni di economia circolare, contribuendo inoltre a dare alle carni quel sapore di tradizione che, una volta assaporato, è difficile dimenticare. Ma Del Fabro, nel suo percorso attraverso i secoli, mette in evidenza molte curiosità e alcuni "ritrovamenti" interessanti. Mi riferisco all'approfondimento sulle ricerche dei resti animali del Riparo di Biarzo, ad esempio, e al documento settecentesco, proveniente da Trieste, che racconta dell'epoca più antica in cui i termini "prosciutto" e "San Daniele" si sono definitivamente maritati e hanno iniziato a essere veicolati insieme: testimonianza della fama che, già in quel tempo dove portare le merci nel capoluogo giuliano (allora porto imperiale austriaco) voleva dire fare commercio estero, la rosea fettina friulana aveva conquistato. Ben approfondito pure il dettaglio sulla storia del salame ungherese figlio dell'abilità dei norcini friulani. Insomma, non certamente il primo libro su purcits e purcitàrs in Friuli, ma un lavoro sottolineato da molti numeri, che descrive il forte legame che questo animale ha sempre avuto con la nostra gente e quanto sia stato determinante per creare benessere, economia e identità alimentare. Non certo con uno sguardo di rimpianto o nostalgia verso un passato che non ritorna (ed è meglio così), ma un ulteriore contributo per creare consapevolezza di quello che siamo stati, impegnati a costruire quello che oggi siamo e vogliamo essere. E per comprenderlo, è il probabile intento di Del Fabro, fare un po' di cultura materiale aiuta. Tutti pensieri che PrimaCassa non ha fatto difficoltà a condividere e che hanno portato la banca a decidere di sostenere finanziariamente il suo progetto editoriale.

Giuseppe Graffi Brunoro

Presidente di PrimaCassa Credito Cooperativo Fvg

Wolf di Sauris: prosciutto di montagna e non solo



Ancora oggi si dice Prosciuttificio Wolf Sauris dopo che il norcino Pietro Schneider detto "Wolf", nato a Sauris nel 1862, preparava svariati salumi con metodi tradizionali che si tramandarono fino agli anni '60 del secolo scorso quando il nipote, Giuseppe Petris, assieme alla moglie Licia, fondò l'azienda. Un'arte con origini antiche, ma che porta tuttora sulle tavole degli appassionati prodotti di qualità dai sapori inconfondibili. Produrre salumi in montagna, in un luogo isolato e distante dalle comodità (a 1.200 m s.l.m.), è un mestiere difficile. Un mestiere tramandato con l'esempio e la dedizione e che diventa, poi, valorizzazione di una

cultura e di un territorio unico, come Sauris, e che Stefano e Katia Petris, assieme al marito Claudio Pravato, continuano a coltivare con grande passione all'insegna dell'eccellenza (la protezione dell'Igp europea del "prosciutto di Sauris" è stata ottenuta nel 2010) e della sostenibilità.

«L'acqua è un elemento prezioso e, dunque – spiega Stefano -, in azienda è presente un depuratore biologico all'avanguardia che la restituisce all'ambiente, dopo l'utilizzo nel processo produttivo, garantendone la purezza. Per le operazioni di affumicatura dei salumi (a freddo) si utilizza legna di faggio del territorio, a fronte di un rimboschimento con 2.500 latifoglie in una zona della valle particolarmente disastata dalla tempesta Vaia del 2018. La nostra azienda, all'insegna del risparmio energetico, utilizza impianti termici/frigoriferi di ultima generazione che ottimizzano i consumi sfruttando le risorse naturalmente offerte dal microclima della valle, sia per le celle di stagionatura sia per lo stabilimento. Inoltre – conclude Stefano -, viene recuperato e riutilizzato il calore sviluppato dagli impianti frigoriferi. L'utilizzo di dispositivi illuminanti a led contribuisce, anch'esso, all'abbattimento dei consumi di energia elettrica».

Salumificio Molinari di Zuglio: abbiamo tradizione da vendere



È una bella storia friulana, quella del salumificio Molinari, portata al successo dal lavoro di una famiglia capace e tenace, impegnata nel fare impresa agricola e agroalimentare fin dal 1782. Famiglia di allevatori, i Gortani e di allevatori e trasformatori i Molinari uniti, attualmente, nella gestione del salumificio di Zuglio dove, in prima linea, ci sono la mamma Roberta, il marito Claudio Gortani (veterinario), il primogenito Alan, classe 1986, con la collaborazione delle sorelle Ariele e Marzia.

Dopo aver aperto, con successo, la macelleria di Zuglio, nel 1952, e aver dismesso l'attività di allevamento bovino, i Molinari-Gortani si sono concentrati sui suini e, nel 2012, all'ingresso

dell'antico borgo, hanno costruito il nuovo macello (autosufficiente dal punto di vista energetico, grazie all'impianto fotovoltaico) con le relative sale di trasformazione e conservazione e il punto vendita (che si affianca a quello di Tolmezzo): una linea completa, dunque, con macellazione, lavorazione e vendita concentrate tutte nello stesso luogo.

«Qui vengono macellati, annualmente, circa 600 suini friulani, di 190-200 kg ciascuno, provenienti da un allevamento di Buia e, in parte, dai nostri pascoli dove crescono una ventina di capi allo stato semibrado – spiega Alan -. La carne, secondo il "metodo Molinari", viene lavorata in giornata e si trasforma in una ventina di prodotti artigianali di alta qualità (quasi tutti affumicati con legno di faggio). Tutto il maiale, dunque, viene trasformato completamente per produrre qualità a 360 gradi e secondo la tradizione».

Ci sono, ovviamente, salame (dopo vari podi ottenuti alle passate edizioni del Campionato italiano del salame, quest'anno l'affumicato ha vinto il primo premio nella sua categoria), sopressa, speck e prosciutto (crudo e cotto), ma anche bresaola, wurstel, salsicce, muset, stinco, ossocollo, lonzino, pancetta, guanciale e lardo.

SOSTEGNO NELL'AREA SANITARIA, ASSISTENZIALE E DEL TEMPO LIBERO

- **SERVIZIO TRASPORTO AMICO**
- **CAMPAGNE DI PREVENZIONE E SCREENING SANITARI**
- **SCONTI IMMEDIATI PRESSO NUMEROSI CENTRI MEDICI E STRUTTURE CONVENZIONATE**
- **SERVIZI CON CARTA MUTUA SALUS**
- **RIMBORSI PER ESAMI E ACCERTAMENTI**
- **RIMBORSI PER VISITE MEDICHE SPECIALISTICHE**
- **DIARIE GIORNALIERE PER I RICOVERI**
- **SUSSIDI ALLA FAMIGLIA**
- **PROMOZIONE DI INIZIATIVE CULTURALI E DEL TEMPO LIBERO**



Portiamo a conoscenza tutti i soci di Obiettivo Benessere che sul sito
www.obiettivobenessereresms.it



nello spazio dedicato a Carta MutuaSalus è a disposizione il
"NUOVO REGOLAMENTO GENERALE DELLA CARTA MUTUASALUS"
con tutti i vantaggi dei servizi convenzionati.



PrimaCassa vi augura Buone Feste