CONTRIBUTI E AGEVOLAZION



Federico Bernardini*

INCENTIVI A FAVORE DELLA SUCCESSIONE NELL'IMPRESA ARTIGIANA

È un canale sempre attivo quello della Regione Fug che finanzia a fondo perso iniziative dirette a favorire la continuità delle imprese artigiane tramite successione tra l'imprenditore artigiano e un socio, parente o affine entro il terzo grado, collaboratore familiare o dipendente da almeno due anni dal momento della successione stessa. www.regione/fu.sit

vw.regione.fvg.it

CONTRIBUTI PER LA VALORIZZAZIONE DI DISEGNI E MODELLI REGISTRATI

Sitratta di uno strumento agevolativo, a favore di tutte le imprese, per l'acquisto di servizi specialistici finalizzati alla valorizzazione di disegni e modelli singoli o multipli, registrati a decorrere dal 1º gennaio 2018. Sono beneficiarie del contributo le Pmi con sede o unità locale destinataria dell'investimento localizzate nell'intero territorio nazionale, titolari dei disegni e modelli registrati oggetto del progetto di valorizzazione, quoi ti

SISSI 2.0 PER CREARE NUOVA IMPRESA

Il Sistema integrato di servizi per lo sviluppo imprenditoriale (Sissi 2.0) è un progetto finalizzato alla promozione della cultura imprenditoriale e alla creazione di impresa e di lavoro autonomo. Il progetto è articolato in accoglienza e orientamento, formazione individuale, manageriale e imprenditoriale, coaching, valutazione del business plan e accompagnamento alla start-up. www.sissifuo.it

CONTRIBUTI PER L'ASSUNZIONE DI PERSONE COL COLLOCAMENTO MIRATO

È un canale

sempre attivo quello della Regione Fvg che eroga contributi ai datori di lavoro privati, anche



non soggetti all'obbligo di cui alla legge 68/1999, per l'assunzione di persone con disabilità. Il fondo viene continuamente alimentato dagli importi delle sanzioni amministrative a carico dei datori di lavoro che non adempiono agli obblighi previsti dalla stessa legge. www.regione.fva.it

> * Maggiori informazioni: info@federicobarcherini.com

II CASFIFICIO ALTO BUT SPERIMENTA LA PRODUZIONE DI PRODOTTI BIOLOGICI

La scommessa del biologico in Carnia

ficio Alto But di Sutrio è pofila del Progetto BIO CASEUS che si pone l'obiettivo primario di verificare la sostenibilità della riconversione di un caseificio con venzionale in caseificio per la lavorazione e trasformazione del latte attenuto secondo il metodo biologico. Nella fase iniziale di progetto sono state selezionate due aziende locali a conduzione biologica, l'Azienda Agricola Flora Davide e Mentil Peppina e la Società Agricola Adami Matteo e Luca, gestite da giovani appassionati e convinti dell'impor tanza e dell'impatto dell'agricoltura biologica. Contestualmente è stato condotto uno studio di fattibilità sulla potenziale conversione delle azien de dall'agricoltura convenzionale a





quella biologica e un'analisi di mercato che ha coinvolto tre segmenti (famialie, ristorazione commerciale e

PSR DELLA REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA







trezzatura idonea per sperimentare la nuova linea praduttiva. Ne sono derivati due praduttiv. Io yogust blanco blologico e il formaggio spalmabile bio. Dopo un mese di ricerca a livello produttivo è iniziata la fase di test con la clientela dello sapacio di Sutrio, per poi procedere

punti vendita al dettaglio di generi

alimentari) in merito all'introduzio

ne del biólogico nella catena di

consumo-distribuzione. Il Caseificio Alto But ha auindi nolegajato l'atcon I gestori della ristorazione locale. Il riscontro è stato positivo fin da subito ed ha permesso anche di migliorare le carafteristiche organolettiche di entrambi i prodotti. I risultati del progetto sono disponibili sul sito www. allabutbio; il, realizzato dallo staff del Consorzio Innova FVG di Amaro che ne ha curato la progettazione e l'implementazione.

Per ulteriori informazioni: info@caseficioaltobut.it tel. 0433 778045

La scommessa del biologico in Carnia

■ I Caseificio Alto But di Sutrio è capofila del Progetto BIO CASEUS che si pone l'obiettivo primario di verificare la sostenibilità della riconversione di un caseificio convenzionale in caseificio per la lavorazione e trasformazione del latte ottenuto secondo il metodo biologico. Nella fase iniziale di progetto sono state selezionate due aziende locali a conduzione biologica, l'Azienda Agricola Flora Davide e Mentil Peppina e la Società Agricola Adami Matteo e Luca, gestite da giovani appassionati e convinti dell'importanza e dell'impatto dell'agricoltura biologica. Contestualmente è stato condotto uno studio di fattibilità sulla potenziale conversione delle azien-

de dall'agricoltura convenzionale a





quella biologica e un'analisi di mercato che ha coinvolto tre segmenti (famialie, ristorazione commerciale e punti vendita al dettaglio di generi alimentari) in merito all'introduzione del biologico nella catena di consumo-distribuzione. Il Caseificio Alto But ha quindi noleggiato l'atrezzatura idonea per sperimentare la nuova linea produttiva. Ne sono derivati due prodotti, lo yogurt bianco biologico e il formaggio spalmabile bio. Dopo un mese di ricerca a livello produttivo è iniziata la fase di test con la clientela dello spaccio di Sutrio, per poi procedere

con i gestori della ristorazione locale. Il riscontro è stato positivo fin da subito ed ha permesso anche di migliorare le caratteristiche organolettiche di entrambi i prodotti. I risultati del progetto sono disponibili sul sito www.altobutbio.it, realizzato dallo staff del Consorzio Innova FVG di Amaro che ne ha curato la proaettazione e l'implementazione.

> Per ulteriori informazioni: info@caseficioaltobut.it tel.0433 778045



PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE DELLA REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA









