

DA 55 ANNI UN PUNTO DI RIFERIMENTO A PORCIA

PRECISIONE ARTIGIANALE E GRANDE AFFIDABILITÀ

L'AZIENDA CORAZZA GIOVANNI OPERA IN DIVERSI SETTORI DALL'EDILIZIA ALLA ROBOTICA, DALL'ALIMENTARE ALL'HOBBISTICA



55 anni di esperienza nella meccanica di precisione e prodotti ad alto contenuto tecnologico. Ha sede a Porcia Corazza Giovanni Srl, una società familiare nata nei primi anni Sessanta che opera in numerosi settori dall'edilizia alla robotica, alimentare e hobbistica e ancora elettronica, energia, settori sanitari, packaging e industria producendo particolari ad alto contenuto tecnologico "Puntiamo in particolare sul settore alimentare, la meccanica generale, lo sport e l'hobbistica"

racconta **Elena Corazza**. Un'azienda capace di stare sul mercato da 55 anni, attraversando anche anni di crisi economica che non hanno fermato il "saper fare" della famiglia Corazza. Attaccamento al territorio e attenzione al dettaglio: le carte vincenti. "La nostra è una realtà che opera nella meccanica di precisione conto terzi dal

L'APPELLO: "C'È CARENZA DI PERSONALE SPECIALIZZATO NEL NOSTRO SETTORE. IN PARTICOLARE MANCANO ADDETTI ALLE MACCHINE A CNC"

1964. È la storia di una famiglia che da due generazioni mantiene intatta la vocazione artigiana che si manifesta nella passione per il particolare fatto su misura, personalizzato, lontano dagli standard della grande serie e produzione, del particolare costruito con genialità gusto e perfezione - precisa Elena Corazza - È un'azienda saldamente radicata al nostro territorio, sempre rimasta a conduzione familiare consapevole della forza che la famiglia con radici solide può

generare anche a livello lavorativo. Queste sono le nostre basi. Altri aspetti fondamentali sono l'affidabilità, l'esperienza, la versatilità, la flessibilità, e la collaborazione attiva e sinergica con il cliente". Valori a cui si aggiunge l'utilizzo della tecnologia, "indispensabile in un settore in rapida e continua evoluzione come il nostro". Corazza Giovanni Srl opera in un mercato esclusivamente nazionale e si proietta nel futuro in un'ottica di sinergia, "viste le dinamiche di un mercato sempre più globalizzato e considerato il nostro tessuto imprenditoriale fatto di micro e piccole imprese come il nostro, credo sia necessaria una reale e concreta collaborazione tra imprenditori". Prodotti di alta precisione richiedono un'alta specializzazione per aziende di questo tipo. A monte una formazione del personale non sempre facile da trovare. "La formazione - spiega ancora - è un elemento fondamentale e non riguarda solo l'aspetto tecnico. Mi preme sottolineare la carenza di personale specializzato nel nostro settore e mi riferisco in particolare agli addetti alle macchine a cnc - quelle con cui vengono eseguite le lavorazioni - Sono figure ricercatissime ed elementi preziosi per le aziende che si vedono limitate nel soddisfare le richieste dei clienti e spesso bloccate anche negli investimenti. Un esempio: non posso acquistare una macchina utensile a cnc se non ho l'addetto a bordo macchina".

Lisa Zancaner



DA ASSAGGIARE LA CROSTATINA DI MAIS E GRANI ANTICHI DEL FVG CUCINA CASALINGA A KM 0

"IL GRAPPOLO" A SESTO AL REGHENA È UN RITROVO DI BUONGUSTAI

È la classica cucina casalinga, genuina, tradizionale e saporita, quella proposta da "Il grappolo" di Sesto al Reghena, la trattoria che da oltre 20 anni **Michela Corazza** e il marito **Ilario Bortolus** curano con passione ed entusiasmo. Dai dolci - piace molto la crostatina di mais e grani antichi del Fvg, ma anche la novità della composta di fico moro di Caneva - alla pasta fatta in casa, i piatti di Michela sono tutti deliziosi e sempre in evoluzione: "Cerco di apportare novità e cambiamenti nelle ricette, provo anche impiattamenti curiosi, sempre utilizzando prodotti freschi del territorio, materie prime di qualità e il più possibile a km zero, dal miele al formaggio".

In sala (160 posti suddivisi in quattro grandi locali) il marito segue i clienti. Sono perlopiù habitués che vengono da Pordenone, Sacile, Portogruaro, Caorle. Il menù è ricco e variegato, e comprende

pizze con pasta a lunga lievitazione, sfiziose focacce, crostini e stuzzichini, salumi e formaggi locali, ricette per vegetariani, carne selezionata, piatti speciali per bambini, sfiziosi taglieri e una vasta selezione di vini (zone di Lison-Pramaggiore, Colli Orientali, Isonzo del Friuli, Valdobbiadene), almeno una dozzina di torte e dolci al cucchiaino amorevolmente preparati dalla titolare.

La bella veranda che si apre in estate ben si presta a ospitare banchetti all'esterno. Cerimonie, feste, pranzi e cene aziendali, ricorrenze sono occasioni che Michela e Ilario organizzano anche come servizio catering, coprendo tutta la provincia di Pordenone e in Friuli. "Il grappolo" si trova infatti appena fuori dalle mura del borgo di Sesto al Reghena, dove spesso è presente "in trasferta" agli eventi con serate a tema. Info: <https://www.trattoriaalgrappolo.it>. **Rosalba Tello**

NON SOLO MARMELLATE, FORMAGGI E DOLCI MA ANCHE GIN

ECCO IL TEMPIO DELLO ZAFFERANO

È ALLA "TAVERNA SLOW SHOP & BAR" A POLCENIGO DOVE SI DEGUSTA E ACQUISTA L'ORO ROSSO DEL FVG



Lo chiamano l'oro rosso, ma non tutti ancora sanno che rappresenta uno dei tesori del Friuli Venezia Giulia. Lo zafferano è una delle specialità più preziose delle terre di questa regione e ci sono imprenditori che hanno deciso di scommettere nella coltivazione e creare un business intorno a questo raffinato prodotto. È il caso di **Diego Zambon**, che a Polcenigo ha aperto la "Taverna Slow Shop & Bar", un vero e proprio tempio dello zafferano. L'idea di questa realtà nasce nel 2010, grazie all'intuizione dell'imprenditore agricolo Diego Zambon e al socio di un tempo **Lucio Zanolin** che, partendo da una vecchia coltivazione di zafferano a Polcenigo decisero di ampliarne la coltivazione e partire con la commercializzazione della preziosa spezia. «Il mercato prima di allora era completamente libero e nessuno produceva e vendeva zafferano coltivato con le tecniche della tradizione italiana - spiega Zambon -, soprattutto perché viene considerata una coltivazione "integrativa", che da sola non garantisce un reddito, ma

con il tempo, non senza problemi, abbiamo trovato una certa stabilità e tutto si gioca sul tipo di valore aggiunto che viene dato al lavoro base e alla capacità di incontrare il gradimento dei consumatori». Ecco perché nel 2016 nasce l'esigenza di aprire un punto vendita e degustazione dello zafferano friulano. Dall'incontro con la grafica **Tatiana Cinquemani** fa la sua apparizione sul mercato la "Linea Zeta Zafferano", una serie di prodotti che trovano dal settembre 2016 spazio nella Taverna Slow Shop & Bar - Casa dello Zafferano. Oltre alla degustazione e alla vendita dei prodotti della Linea Zeta, come il gin, primo gin artigianale in Italia allo zafferano, bitter, vermut, grappa, anche lo spritz Zeta e le varie rivisitazioni dei cocktail, qui si trovano marmellate, formaggi e vari dolci, oltre a polenta e frico, ma anche salumi a km zero. «La Saffron House è un punto di riferimento per i produttori dello zafferano, per tutti gli appassionati e viene anche fornita consulenza e affiancamento a chi decidesse di cimentarsi in questa coltivazione - spiega



Il primo gin artigianale in Italia allo zafferano

l'imprenditore -: le difficoltà sono sempre le stesse, con in cima burocrazia e costo del lavoro, ma Regione e Unione europea hanno a disposizione degli strumenti che possono comunque aiutare le imprese a partire. Ho frequentato il corso Imprenderò 4.0 nel 2015 e successivamente abbiamo beneficiato di un finanziamento della Regione e dell'Ue, a disposizione per chi ha seguito le lezioni, anche se comunque - commenta ironico Zambon - occorre partire da una base: i finanziamenti prima li abbiamo anticipati e poi ce li hanno restituiti».

Giulia Zanetto