

## **JOLANDA DE COLÒ**

**Nome Comune:** Comune di Palmanova

[https:// www.comune.palmanova.ud.it /](https://www.comune.palmanova.ud.it/)

**Indirizzo:** Piazza Grande, 1 33057 Palmanova

**Telefono:** 0432.922.111

**Contatti:** Assessore Pari Opportunità

Simonetta Comand

[protocollo@comune.palmanova.ud.it](mailto:protocollo@comune.palmanova.ud.it)

**Figura femminile segnalata:** Jolanda De Colò



### **Motivazione candidatura**

Jolanda De Colò è nata a Udine nel 1947. Completato il percorso scolastico, agli inizi degli anni 60 inizia a lavorare come dipendente nella maglieria di Franco Gallini, fondatore della Via di Natale. A Jolanda piace molto lavorare, ad attrarla irresistibilmente sono l'organizzazione e gli acquisti; nell'arco di due anni diventa pertanto responsabile della maglieria. Evidenziando precocemente le sue capacità nel settore commerciale e le sue grandi doti manageriali, viene selezionata per l'inaugurazione del primo negozio Benetton a Belluno direttamente da Luciano Benetton.

Nel 1970 si sposa con l'enologo Antonello Pessot partendo con lui per la Germania, ma a seguito del suo rientro in patria, per dar luce al figlio Bruno, entrambi rimangono in Italia entrando nell'azienda Hausbrandt. Nel 1976 inizia un sodalizio tra i coniugi straordinario, che non conosce soste o crisi, partendo da un piccolo allevamento, ridanno vita ad un'antica e abbandonata attività contadina friulana: l'allevamento di oche e le successive trasformazioni del fegato con la produzione di foie gras, fondando l'Azienda Jolanda de Colò, che porta il nome di Jolanda. Antonello inventa, va a caccia di novità, e Jolanda organizza garantendo l'efficienza quotidiana.

In anni in cui l'attenzione nel settore agroalimentare era focalizzata prevalentemente al contenimento dei costi di produzione, l'Azienda de Colò avvia un percorso in controtendenza per i valori dell'epoca: privilegia la grande attenzione alla qualità del prodotto, che solo in anni recenti diventa sinonimo di "patrimonio culturale" nel settore alimentare.

Nel tempo, la passione si è allargata a tutta la famiglia. Jolanda con il marito Antonello, il figlio Bruno e tutti i collaboratori, hanno nel tempo costruito un'azienda solida e capace di offrire sul mercato un'ampia gamma di produzioni alimentari e specialità enogastronomiche di assoluta qualità ed eccellenza, con un brand internazionalmente riconosciuto.

Dall'anno di fondazione in poi l'Azienda de Colò ha saputo attivare strategie di impresa che hanno permesso di ampliare e differenziare i prodotti commercializzati: più di 2000 sono le specialità alimentari trattate attraverso la filiera di importazione, trasformazione, distribuzione. Ha costruito solide relazioni commerciali, tali da garantire un fatturato in crescita ed esportazioni in 15 Paesi, con un'attenzione particolare per le lavorazioni degli alimenti secondo le regole kosher o halal.

Nel 1991 l'Azienda Jolanda de Colò trasferisce lo stabilimento nella zona industriale di Palmanova, progressivamente ampliato su un'area di 20 mila mq, occupata oggi da 10 mila mq tra laboratori, reparti di produzione, un'aula didattica, gli uffici commerciali e amministrativi.

Attualmente l'azienda conta un centinaio di dipendenti, con prevalenza di personale femminile, a cui viene dedicata grande attenzione ai fini della conciliazione tra tempi di lavoro e famiglia, garantendo flessibilità di orario. Nel periodo della pandemia ha intrapreso una politica aziendale con l'obiettivo di preservare la tenuta occupazionale e garantire livelli adeguati di reddito, in particolare per i collaboratori di vendita. L'Azienda vanta numerose collaborazioni tra le quali si cita l'Università degli studi di Scienze

Gastronomiche di Pollenzo, nata nel 2004 su iniziativa di Slow Food, in collaborazione con alcune regioni italiane. Jolanda de Colò ha poi da sempre un legame importante anche con l'Università del suo territorio di riferimento, l'Università di Udine. Ospita regolarmente laureandi che vogliono approfondire le tematiche delle lavorazioni di prodotti di qualità del Corso di Laurea in Scienze e Cultura del Cibo, collabora con il Dipartimento di Tecnologie Alimentari per la ricerca e sviluppo dei prodotti alimentari e con il Dipartimento e Docenti di microbiologia degli alimenti del corso di Laurea di Tecnologie Alimentari e della Facoltà di Agraria sempre per la ricerca e sviluppo e analisi dei prodotti di produzione interna. Una partnership ulteriore è quella con l'Ordine dei tecnologi alimentari i cui presidenti, nel tempo, sono sempre stati consulenti di Jolanda de Colò.

Jolanda De Colò, che continua tutt'ora ad occuparsi della selezione dei prodotti ittici freschi e a curare le relazioni con i clienti storici, attraverso il modello imprenditoriale che ha fondato, ha saputo esprimere lungimiranza, intraprendenza, innovazione nel settore alimentare. Nello stesso tempo rappresenta un modello femminile che ha saputo coniugare in modo armonico percorso professionale e familiare.