
A Mirano

In villa il mondo incantato di Calvino

Per la prima volta a Mirano il "Festival dei casoni e delle acque". Protagonista il mondo incantato di Italo Calvino, nel centenario della nascita dello scrittore. La quattordicesima edizione di Scene di paglia parte oggi da Mirano, nuovo comune nella rete della rassegna, scelto per ospitare due grandi appuntamenti con protagonista Italo Calvino. A Villa Morosini - XXV settembre, alle ore 18 e 19, Farmacia Zooè presenta, in prima assoluta, "Il sogno di essere invisibili", una lezione-spettacolo per accompagnare il pubblico in un volo dentro le parole dello scrittore, nel suo



mondo surreale, ironico e irriverente, insieme a quattro suoi personaggi che, dai margini della società, sono in grado di osservarla da un punto di vista inedito. A seguire alla Corte di Villa Errera alle 21.15 ancora una dedica allo scrittore e intellettuale con la prima regionale di "Come una specie di vertigine", scritto, diretto e interpretato da Mario Perrotta. Al centro dello spettacolo la storia di un personaggio - o meglio, la sua voce interiore - in cerca della libertà, ricercata proprio tra le pagine delle opere "del signor Calvino Italo."

Anna Cugini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Mirano

La mozzarella in carrozza con farina di cannabis sativa

Un'azienda di Mirano ha messo in commercio una mozzarella in carrozza con farina di cannabis sativa.

Cugini a pagina XV

Ambiente

Ozono sopra i limiti di legge Ma oggi arriva una perturbazione

MESTRE Giorni caldissimi, scatta l'allarme ozono. Mentre le temperature restano stabilmente sui 30 gradi e la morsa dell'afa attanaglia la città, il servizio Osservatorio Ario dell'Arpav ha comunicato che l'altro ieri, 21 giugno, è avvenuto il superamento della soglia di informazione di 180 microgrammi per metro cubo d'aria, per l'ozono, che secondo la normativa in vigore dal 2010 va registrato come il "livello oltre il quale sussiste un rischio per la salute umana in caso di esposizione di breve durata per alcuni gruppi particolarmente sensibili della popolazione", come ad esempio gli anziani, i bambini, le donne in gravidanza, le persone affette da disturbi respiratori cronici. Alle 16, infatti, è stato rilevato un livello di 189 µg/m³ nella stazione del parco Bissuola punto di riferimento per la valutazione dell'ozono sul territorio comunale. Proprio l'altro giorno il Comune ha diramato l'informativa che invita la popolazione, specialmente quella più a rischio, a proteggersi dall'ondata di calore che d'altra parte sta coinvolgendo tutta Italia. Il tutto attendendo la prossima perturbazione: ieri la Regione ha avvisato di possibili piogge abbondanti e a carattere di rovescio che potrebbero arrivare nelle prossime ore e che potrebbero portare anche un po' di refrigerio rispetto a questo inizio torrido d'estate. (a.spe.)

Pagina XV

Mozzarella in carrozza con farina di cannabis sativa

MIRANO

Una mozzarella in carrozza alla cannabis sativa. Ci pensano due miranesi doc. Il team di ricerca e sviluppo di Cibandum, società di consulenza per lo sviluppo di format industriali per il settore dell'industria alimentare e della ristorazione con sede a Mirano, ha stravolto il concetto di uno dei piatti più amati e ormai diventato un classico della cucina veneziana. Il team Cibandum, composto da Marco Di Nicola che con la sua esperienza nel campo della progettazione e della messa a terra dei progetti industriali rappresenta l'anima commerciale dell'azienda, e da Laura Torchiario amministra-

tore di Cibandum che si occupa anche di ricerca e sviluppo, qualità e sicurezza alimentare, ha creato questo connubio quasi per caso. «L'idea è nata un pò per gioco dopo aver elencato le molteplici farciture delle mozzarelle in carrozza prodotte dal il nostro laboratorio artigianale è uscita una battuta "le nostre mozzarelle sono talmente buone che sarebbero appetitose anche alla cannabis" racconta Laura Torchiario. Cibandum ha creduto nel progetto e oggi esce sul mercato la mozzarella in carrozza alla cannabis «dopo aver selezionato il migliore fornitore della materia prima, la farina di cannabis sativa l. adatta al consumo umano e all'uso alimentare, e aver ottenuto il via libera

alla produzione da parte delle autorità competenti, abbiamo iniziato i test che hanno portato ad un risultato eccellente e al di sopra delle aspettative: uno snack alternativo ideale per accompagnare aperitivi e momenti di allegra convivialità» continua Laura. Di gusto croccante e fragrante, rassicura «con la colorazione bruno-ambrata data dalla farina di cannabis e il sentore di nocciola tostata, si sposa benissimo ed esalta il gusto del ripieno a base di mozzarella e semi di cannabis sativa l. decorticate».

Nonostante sia presente sul mercato da poco tempo, Cibandum affonda le sue radici nell'esperienza ventennale in campo gastronomico dei suoi



MIRANO La particolare mozzarella in carrozza

soci e collaboratori che, nel corso della loro vita professionale, hanno messo a disposizione il loro know how per la realizzazione di molteplici progetti ristorativi. In questo contesto l'idea di sviluppare un prodotto alternativo, di tendenza, un po' provocatorio ma di indiscutibile qualità: una mozzarella in carrozza in cui tra gli ingredienti compaiono anche la farina e i semi di cannabis. Dalla selezione del fornitore della materia prima - in possesso dei requisiti previsti dal Decreto del Ministero della Salute 4 Novembre 2019 mediante il quale l'Italia, recependo il Reg CE 2283/2015 e Raccomandazione UE 2115/2016 in merito al contenuto massimo ammissi-

bile per uso umano dei principi attivi presenti nella materia prima ha autorizzato l'utilizzo di semi, farina e olio ottenuto dalla cannabis sativa l. per scopi alimentari e destinati al consumo umano - fino alla vera e propria fase di elaborazione della ricetta in cui ogni singolo ingrediente ha trovato lo spazio necessario ad ottenere un mix perfetto in gusto e qualità.

«Se il prodotto avrà successo? - continua Laura Torchiario - difficile rispondere a questa domanda. Una cosa è certa: ci abbiamo lavorato tanto e ci siamo anche divertiti. E lavorare con entusiasmo è già una grandissima vittoria».

Anna Cugini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'Officina della Scherma di Mirano conquista la salvezza in serie A2

SCHERMA

Gran finale di stagione per gli sciabolatori dell'Officina della Scherma. La sala miranese del maestro Vittorio Carrara, infatti, brinda tanto per cominciare alla salvezza conquistata in Serie A2 Assoluta, obiettivo di spessore poiché ottenuto schierando in pedana uno dei quartetti più "green" al via (tre Cadetti e un Giovane primo anno) con Filippo, Lorenzo e Francesco Simionato assieme a Marco Span. Passando dagli emergenti ai Master, da registrare la bellezza di 6 medaglie portate a casa dai campionati italiani di Cagliari: nella prova maschile a squa-

dre categoria B ottimo argento dei "Meccanici" Paolo Busi, Oliver Emmerich e Nebojsa Sreckovic, battuti solo in finale dal Club Scherma Roma. Lo stesso Emmerich ha piazzato la rivincita nella prova individuale di categoria 2, strappando l'oro al romano Stefano Lanciotti, mentre in categoria 3 femminile l'inossidabile Claudia Bandieri ha chiuso seconda alle spalle di Myako Derose (Fides Livorno). Doppio bronzo, inoltre, per Paolo Busi e Nebojsa Sreckovic in categoria 3, a chiudere il podio con il vincitore Alberto Feira Chios (Fides Livorno) vittorioso nell'ultimo atto contro Antonio Luzzo (Accademia d'Armi Musumeci Greco).

Altro bronzo in categoria 3 anche per Maurizio Galvan, terzo a braccetto con Michele De Santis (Giulio Verne Scherma) dietro a Fabio Miraldi (Cus Siena) e Marco Bosio (Scherma Brescia). Per l'Officina della Scherma Mirano un altro motivo per festeggiare lo ha regalato lo sciabolutore Nicola D'Ambra, vera bandiera della sala miranese, più volte vincitore di gare nazionali e di medaglie ai campionati italiani.

D'Ambra ora si è tolo la soddisfazione di diventare tecnico nazionale, abilitato all'insegnamento di tutte e tre le armi sia a schermidori con disabilità sia normodotati. (M.Del.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Oggi il Festival dei casoni sarà dedicato a Italo Calvino

L'INIZIATIVA

MIRANO Per la prima volta arriva a Mirano il "Festival dei casoni e delle acque".

Una prima assoluta: protagonista il mondo incantato di Italo Calvino, nel centenario della nascita dello scrittore. La quattordicesima edizione di Scene di paglia parte appunto oggi venerdì 23 giugno da Mirano, un nuovo comune che entra a far parte della rete della rassegna, scelto per ospitare due grandi appuntamenti con protagonista Italo Calvino.

LEZIONE SPETTACOLO

A Villa Morosini - XXV settembre, alle 18 e 19.30, Farmacia Zooè presenta, in prima assoluta, "Il sogno di essere invisibili", una lezione-spettacolo per accompagnando il pubblico in un volo dentro le parole di Italo Calvino, nel suo mondo surreale, ironico e irriverente, insieme a quattro suoi personaggi che, dai margini della società, sono in grado di osservarla da un punto di vista inedito.

A seguire alla Corte di Villa Errera di Mirano alle 21.15 ancora una dedica allo scrittore

e intellettuale con la prima regionale di "Come una specie di vertigine", scritto, diretto e interpretato da Mario Perrotta.

Al centro dello spettacolo la storia di un personaggio - o meglio, la sua voce interiore - in cerca della libertà, ricerca proprio tra le pagine delle opere "del signor Calvino Italo."

Anna Cugini

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La 28enne Rigato ha avviato una impresa alimentare domestica a Mirano. «Grazie a Instagram mi conoscono e gli ordini arrivano»

Pasticceria certificata a domicilio Il sogno di Veronica si è avverato

LA STORIA

La passione per le torte e i dolci, un laboratorio certificato in casa, i social come vetrina e il gioco è fatto. Così Veronica Rigato, 28 anni, padovana di Bovolenta ma miranese di adozione, si è lanciata nel mondo della pasticceria *home made* curando personalmente tutta la filiera, dalla produzione alla consegna. Su Instagram il suo account Veronica Pasticciona è seguito da centinaia di follower, ma non vuole essere chiamata influencer.

«Ho sempre avuto la passione per il cibo venendo da una famiglia di ristoratori» racconta «Fino ai sette anni nel ristorante dei nonni venivo coccolata da tutte le possibili pietanze. Ho sempre pensato che avrei lavorato in cucina, contrariamente a quello che sperava mia madre che si era opposta non facendomi fare l'alberghiero perché desiderava per me una vita più tranquilla. Dopo aver fatto l'istituto superiore per il turismo a Padova mi son fatta coraggio. Negli appunti di scuola vedo ancora gli schizzi dei dolci stratificati che abbozzavo su carta e ho de-



Veronica Rigato

ciso di intraprendere un corso di pasticceria. Negli anni a casa ho sempre creato dolci ma mi sentivo senza una base solida per poter partire e volevo un titolo che mi qualificasse. Mi sono iscritta nel 2016 all'istituto Dief- fe di Noventa Padovana dove ho prima frequentato un mini corso sulle basi e poi ho deciso di frequentare quello serale per un anno per conseguire il titolo di pasticciera. Quel corso mi ha insegnato tanto e regalato bei ricordi con i compagni oltre ad avermi insegnato il senso del sacrificio perché

per pagarmi gli studi facevo due lavori, la cameriera e la babysitter. Da un anno e mezzo vivo a Mirano».

Dopo 5 anni da dipendente in varie pasticcerie la decisione di mettersi in proprio.

«Avevo bisogno di avere un posto mio dove creare con lo stile che mi appartiene e non in serie. La Iad, impresa alimentare domestica, mi permette di lavorare da casa con i miei tempi e dando una mia offerta e stile. Non avendo una vetrina fisica ho creato la mia vetrina virtuale su Instagram. «L'account Veronica Pasticciona conta 652 seguaci che ringrazio infinitamente per la fiducia. Ho avuto la certificazione, cosa che non è facile ottenere».

Insomma, la bimba che a 6 anni "pastrocchiava", di qui il nickname Veronica Pasticciona ne ha fatta di strada. «Essendo sola, sono contabile, lavapiatti, centralino, pasticciera: insomma faccio tutto da zero». Prospettive per il futuro? «Avendo una piccola nuova realtà, l'obiettivo è quello di riuscire a farmi conoscere sempre di più e a collaborare con negozi per eventi». Passo passo sembra che ci stia riuscendo. —

RICCARDOMUSACCO

SPINEA

Eurospin pronto ad aprire ricerca di personale aperta per dieci posizioni

SPINEA

Entro l'estate era stato annunciato, entro l'estate una volta tanto mantenendo le promesse – aprirà. Ci vorranno altri dieci giorni al massimo, poi Eurospin potrà tagliare il nastro inaugurale del suo nuovo supermercato a Spinea in via Luneo.

Tempi dunque rispettati, con la ricerca del personale, cominciata già con i primi annunci a gennaio, che proseguirà anche nei prossimi



Un supermercato Eurospin

giorni. A mancare infatti sono ancora circa una decina di posizioni, alcune delle quali ovviamente limitate ai giorni di prima apertura, alle promozioni in loco e alla pubblicità, mentre sono stati coperti – quasi tutti, a quello che viene riferito, - da ragazzi e ragazze del Miranese e del Veneziano, i posti per i settori vendita al banco, salumeria e gastronomia.

Opinione pubblica, però, già divisa tra sostiene la nuova attività, dicendo che offre «una scelta più ampia e dà possibilità di lavoro ai giovani della zona, importante come esperienza formativa» e chi invece critica «la presenza nell'arco di meno di due chilometri di cinque strutture sostanzialmente identiche a scapito come sempre dei negozi di quartiere». —

MA. TO.

SANTA MARIA DI SALA

Docu film per promuovere la comunità «Il negozio sotto casa», stasera la prima con il regista Lamattina

Alberto Sanavia

Un docufilm per promuovere Santa Maria di Sala in Italia e nel mondo. La location per la sua presentazione in anteprima non poteva che essere la storica Villa Farsetti, luogo simbolo del territorio salese.

Una prima visione che avverrà alle 21 di questa sera ad ingresso libero, aprendo idealmente le porte a tutti i cittadini del miranese. Al termine della proiezione, seguirà un buffet offerto ai presenti. «L'idea di questa produzione si è concretizzata perché da diverso tempo le nostre imprese ci chiedevano una "carta d'identità" di Santa Maria di Sala», dice il vice sindaco Alessandro Arpi, coordinatore istituzionale del progetto, «la quale servisse a raccontare da dove veniamo, quale sia la storia della nostra gente e dei nostri luoghi. Possiamo vantare la seconda zona industriale più grande della provincia e qui vi sono molte aziende che partecipano a fiere ed eventi in tutto il mondo. Questo docufilm potrà essere da loro proiettato per far conoscere a tutti le nostre bellezze». Il docufilm



La storica Villa Farsetti, luogo simbolo del territorio salese

s'intitola «Il negozio sotto casa – Il tutto non è la somma delle parti» ed è un progetto che ha trovato la sua forma definitiva dopo quasi due anni di lavoro. Promosso dal Comune e dalla Confcommercio del Miranese, la sua rea-

lizzazione è stata possibile grazie a un finanziamento regionale. Il regista è il ravennate Gerardo Lamattina, classe 1965, autore di numerosi cortometraggi e lungometraggi. Un progetto curato da Renzo Niero dell'asso-

ciazione Echidna Paesaggio Culturale, svolto in collaborazione con Studio Orama, MediaLabStudio e Martino Lazzari dell'ufficio cultura comunale. «All'interno del docufilm si parla ad esempio della nostra centuriazione romana, del castello di Stigliano e ovviamente di Villa Farsetti», dice Arpi, «ma soprattutto viene dato spazio ad alcuni imprenditori, presenti come player delle nostre attività produttive. È un'opera dalle molteplici funzioni: culturali, economiche e turistiche. Vogliamo che sia solo l'inizio di un lungo percorso di promozione, motivo per cui stiamo aspettando un nuovo bando per procedere con altre iniziative». Il docufilm era già pronto alla fine del 2022, ma si è voluto attendere l'estate per mostrarlo al pubblico. «Verrà proiettato nell'arena-giardino della villa», conclude Arpi, «dando la possibilità a chiunque di vederlo all'aperto, con uno sfondo architettonico di grande impatto». Anche in caso di maltempo la proiezione verrà comunque assicurata, sfruttando gli spazi al coperto sotto i portici della villa. —

CALCIO DILETTANTI. Domani al Novotel di Mestre torna la manifestazione promossa dal Comitato regionale Lnd

Galà veneto di fine stagione Tutti i premiati della provincia

MESTRE

Mestre torna a ospitare il galà di fine stagione del calcio dilettantistico veneto.

L'appuntamento è per domani, sabato 24, dalle 9.30, al "Novotel Venezia Mestre Castellana" di via Ceccherini. Qui sarà celebrata, per tutta la mattinata, la "Festa delle

società vincenti e delle benemeritenze regionali". La manifestazione, promossa dal Comitato regionale della Lnd, vedrà la consegna dei premi alle società che si sono distinte durante la stagione 2022-2023, con la vittoria dei campionati o delle coppe disciplina. Inoltre saranno consegnati alcuni riconoscimenti

speciali e delle benemeritenze ai dirigenti. Le premiazioni riguarderanno i campionati di calcio a 11 maschile, ma anche il settore femminile e quello del calcio a 5. Nel complesso, saranno consegnati oltre 120 premi. Molti andranno anche a società e dirigenti della provincia di Venezia. Le benemeritenze

regionali saranno consegnate a Stefano Di Natale (presidente Altobello Aleardi Barche), Riccardo Martone (direttore generale Futsal Marco Polo C5), Vilmer Stramazzo (segretario Fossò), Dino Brusaferrò (delegato Comitato provinciale di Venezia) e al musilense Elio Zoccarato, per la sua lunga attività di collaboratore delle rappresentative regionali. Il Premio Fair Play sarà assegnato all'allenatore Fabio Piva (Galaxy). Un riconoscimento speciale sarà attribuito alla Vigor, società di Cinto Caomaggiore, per i suoi 75 anni di attività. Ecco, invece, in ordine alfabetico le società premiate: Bissuola (under 15 maschile C5 vincente Coppa disciplina); Campocroce (campionato di

Seconda Categoria, vincente girone); Città di Caorle La Salute (campionato juniores under 19 regionale, vincente girone); Gazzera Olimpia Chirignago (juniores under 19 provinciale, vincente girone); Marchi Marano Galaxy (juniores under 19 provinciale, vincente Coppa disciplina); Martellago C5 (serie D maschile C5, vincente Coppa disciplina); Moniego Calcio (Serie C1 maschile C5, vincente Coppa disciplina); Ponte Crepaldo San Giovanni Bosco (campionato di Terza Categoria, vincente girone); Portogruaro Calcio (juniores under 19 regionali divisione femminile, vincente Coppa disciplina); Stra Riviera del Brenta (campionato di Seconda Categoria, vincente giro-

ne); Union Chioggia Sottomarina (Serie D maschile C5, vincente Coppa disciplina); Villanova (juniores under 19 provinciali, vincente Coppa disciplina). A fare gli onori di casa saranno il presidente della Lnd Veneto, Giuseppe Ruzza, con i suoi vice presidenti Roberto Mamerti (consigliere per la delegazione di San Donà-Portogruaro) e Patrick Pitton. Tra gli altri, saranno presenti anche Dario Ortolan (consigliere regionale Lnd per Venezia), Dino Brusaferrò e Manila Bisiol, rispettivamente presidenti della delegazione di Venezia e di San Donà - Portogruaro. Durante la festa, sarà consegnato materiale sportivo a tutte le società. —

GIOVANNI MONFORTE

Teatri

MIRANO

Al via «Scene di paglia»

Doppio omaggio a Calvino

Il festival che porta il teatro in luoghi storici delle province di Venezia e Padova inizia con «Il sogno di essere invisibili» di Marco De Rossi (alle 18 e 19.30, a Villa Giustinian Morosini) e prosegue con «Come una specie di vertigine, Il nano, Calvino, la libertà» di Mario Perrotta (alle 21.15, a Corte Errera). Prenotazioni: www.scenesdipaglia.net
Villa Giustinian Morosini
via Mariutto 1; Corte Errera
via Bastia Fuori 58

Dalle 18