

L'Ostricarò dei Bortoluzzi vince il "food Excellence"

MIRANO

C'è anche L'Ostricarò di Mirano tra le aziende venete premiate alla rassegna "Land of Venice - Food Excellence", tenutasi lo scorso lunedì a Padova nello storico Palazzo della Ragione, in occasione degli Stati Generali della Ristorazione Italiana promossi da Fipe-Confcommercio e Appe Padova. L'iniziativa, patrocinata dalla Regione Veneto, ha valorizzato le realtà che si distinguono per qualità, sostenibilità e legame con il territorio. Per L'Ostricarò, storico locale fondato nel 1983 da Gabriele "Lele" Bortoluzzi e dalla moglie Isabella Volpato, entrambi prematuramente scomparsi lo scorso gennaio a pochi mesi di distanza. Il riconoscimento arriva a coronamento di quarant'anni dell'attività. Oggi la gestione è passata alla figlia Giulia Bortoluzzi, 19 anni, che ha raccolto il testimone dei genitori scomparsi. «Questo premio è il risultato del lavoro di tutto il nostro staff», ha commentato la giova-



**I TITOLARI DEL LOCALE
GABRIELE E ISABELLA
SONO SCOMPARI
A GENNAIO, LA GESTIONE
È PASSATA ORA
ALLA FIGLIA GIULIA**

ne Giulia «ed è un riconoscimento che ci incoraggia a proseguire nel segno della sostenibilità e della tradizione». Negli ultimi mesi l'attività ha investito in attrezzature per l'efficiamento energetico grazie al Bando Distretti del Commercio, confermando una linea di sviluppo orientata all'innovazione. Accanto al locale miranese, premiata anche la Gelateria da Simone di Noale, guidata da Simone Valotto e Giulia Bevilacqua, per l'impegno nella riduzione dei consumi e l'utilizzo di materie prime provenienti da filiere locali. «Siamo orgogliosi che due imprese associate di Confcommercio del Miranese abbiano ottenuto un riconoscimento così importante», ha dichiarato Ennio Gallo, presidente dell'associazione. «Rappresentano due modelli diversi ma complementari: la giovane imprenditrice che raccoglie un'eredità familiare e chi investe ogni giorno nella sostenibilità. Il territorio può esserne fiero».

A.Cug.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ats, il Pd: «Una corsa affannosa per nascondere anni di ritardi»

MIRANESE

L'Ambito Territoriale Sociale (Ats) Ven_13, l'istituzione che gestirà ed erogherà i servizi legati all'area sociale per 17 comuni dell'area del Miranese e della Riviera del Brenta, continua a far discutere e dibattere. A farsi sentire sono i circoli del Partito Democratico del Miranese e della Riviera del Brenta, all'attacco dopo le polemiche degli scorsi giorni. «C'è un fatto curioso nella vicenda della riforma dei servizi sociali nei nostri territori - si legge in un comunicato dei circoli - Per

quasi un quarto di secolo, la legge 328 del 2000 — quella che ha disegnato un welfare moderno, capace di integrare interventi e risorse — è rimasta in Veneto a prendere polvere. Mentre il resto d'Italia la applicava, qui si è preferito rinviare.

**CONTINUANO
LE POLEMICHE
PER L'ISTITUZIONE
DEL NUOVO AMBITO
TERRITORIALE
SOCIALE VEN 13**

Ora, il Governo nazionale (di centrodestra) sveglia la Regione (sempre di centrodestra) e impone: o si fanno le Ats entro aprile 2026, oppure niente fondi per il sociale. Il risultato? Una corsa affannosa per fare, in pochi mesi, ciò che non si è fatto in venticinque anni». E in questo scenario di "corsa affannosa", si sottolinea, arrivano puntuali le polemiche dalle parti politiche.

I DUBBI

«Alcuni esponenti locali del centrodestra, come catapultati da Marte, gridano allo scandalo con la consueta fanfara po-



pulista, fingendo di scoprire oggi ciò che il loro stesso schieramento ha ignorato per decenni». L'idea alla base è quella di garantire a tutti i cittadini delle prestazioni equilibrate tra i territori, attraverso una gestione territoriale associata dei servizi. Oggi però, secondo il PD, la discussione si sarebbe

arenata sulle paure: la privatizzazione dei servizi sociali, a cui però la Conferenza dei sindaci ha già risposto che l'Ats si tratterà di un ente pubblico a tutti gli effetti; e il nodo degli sportelli territoriali, e la paura che i cittadini debbano recarsi fuori dal proprio comune: anche in questo caso, dai sindaci è arri-

SOCIALE Il nuovo ente dovrà erogare i servizi per i 17 comuni di Riviera e Miranese

vata la conferma che il punto di accoglienza comunale rimarrà. «In Consiglio Regionale il Partito Democratico ha scelto di lavorare in modo costruttivo per migliorare l'impianto iniziale - si legge ancora nella nota del Pd - La sfida non è l'Ats in sé, ma la sua governance. Il successo dipenderà dalla volontà politica dei sindaci di assumersi la piena responsabilità della programmazione, evitando di creare una scatola tecnica e anonima dove, al primo problema, nessuno saprà chi risponde. Il Partito Democratico, come in Regione, questa sfida l'ha accettata. Qualcun altro, nel centrodestra, preferisce invece buttarla in caciara».

Davide Grosoli
© RIPRODUZIONE RISERVATA

IV WEEKEND

FOCUS / LE ATTIVITÀ OFFERTE AI VISITATORI

Costa Arente, tour tra vigne e cantine Poi esperienze speciali in ogni azienda

Sulla sommità di una collina, dove l'aria sa di uva e di pietra, sorge Costa Arente. È un luogo che sembra nato per la quiete e la misura: da quassù, la Valpantena e la Valpolicella si distendono come un mosaico di vigne e olivi, e non è difficile capire perché le antiche famiglie veronesi venissero fin qui a cercare rifugio.

La terra, qui, ha un passo lento e le mani la seguono: la raccolta si fa a mano, la selezione è quasi un rito, ogni grappolo pesa come una promessa. Costa Arente si focalizza sulla produzione di dimensioni contenute; vini che portano con sé la voce di

chi li custodisce.

In occasione di WeFood, questo luogo aprirà le sue porte ai visitatori, accompagnandoli tra i filari e nella cantina, per raccontare un mestiere che è ancora un gesto, un profumo, un'attesa. Il tour si concluderà con un calice, semplice e solenne come una stretta di mano.

E come Costa Arente, molte altre aziende del Nordest offriranno esperienze specia-

li riservate a chi si iscriverà a WeFood: incontri, degustazioni, passeggiate tra ulivi e botti, viaggi nel cuore artigiano del gusto italiano. Un fine settimana che diventa un mosaico di racconti, dove ogni tappa svela un volto del sapere, e ogni incontro restituisce la dignità del tempo dedicato alle cose buone.

Da questa altura inizia un percorso che scende lungo la pianura, attraversando sapo-

ri, storie e accenti diversi. Vediamo allora alcune delle attività speciali proposte nel weekend. A Modena, l'Acetaria Giusti invita a seguire il tempo che scorre nelle botti di legno, tra aromi che cambiano lentamente, come stagioni dentro un profumo. È un cammino di quattro secoli, quello dell'Aceto Balsamico, e percorrerlo è come sfogliare un libro scritto in gocce scure e lucenti.

A Vicenza, invece, la distilleria di Brunello apre le porte ai suoi alambicchi: l'aria vibra di botaniche, vapori e legni. Si entra per capire come nasce un distillato e si esce con la sensazione che ogni aroma abbia una sua memoria. Il laboratorio Aroma Detective gioca coi sensi: si cercano le erbe segrete, si assaggia un panettone profumato alla grappa, si ride insieme, come in una bottega del pas-

sato.

Più a nord, nelle colline del Friuli, la Distilleria Ceschia racconta un'altra forma di lentezza: quella della grappa che dorme per mesi in botti di rovere francese. Dentro la barriera, il silenzio ha un suono quasi liquido, e ogni bottiglia custodisce un piccolo tempo di attesa. La visita termina in dolcezza, con cioccolato friulano e un sorso che riscalda anche le parole.

Ma WeFood non è solo viaggio tra distillerie e cantine. E anche ritorno alla terra, come accade a Ca' De' Memi, dove il Mais Cinquantino della Castellana torna protago-

nista, tra macine antiche e showcooking sulla polenta perfetta. Il colore dorato della farina diventa racconto di una pazienza contadina che non si è mai spenta, e il profumo della polenta frita si mescola alla voce di chi spiega, mentre fuori il sole si posa sugli attrezzi lucidi di farina.

C'è poi chi, come Corte Tomasin, accompagna i visitatori tra gli ulivi, ricordando che ogni goccia d'olio nasce da una storia di stagioni. Quattromila piante e un frantoio che parla con i sensi: la visita è un lento attraversamento di verde, profumi e gesti antichi, fino alla degustazione finale, dove l'olio si fa

racconto, luce e materia insieme.

E ancora, a Mirano, il Ristorante Orme apre le porte come un teatro. Lo chef trasforma la cucina in un dialogo, dove ogni piatto è un frammento di paesaggio. Accanto a lui, l'Azienda Agricola Michielin porta i sapori del Montello: olio, composta di mirtillo, pane artigianale. Tutto nasce dalla stessa terra, tutto torna alla stessa idea: che il cibo, se raccontato bene, può essere un modo per capire chi siamo.

Così, tra botti e alambicchi, vigne e frantoi, si compone il mosaico di WeFood. Un itinerario che non è soltanto

degustazione, ma ascolto. Ogni luogo apre una finestra sul tempo, ogni sapore diventa racconto. E il viaggio, alla fine, non si misura in chilometri ma in memorie: quelle che restano sul palato, e quelle che fanno strada dentro di noi.

Perché il gusto, quando si accompagna alla scoperta, diventa una forma di conoscenza: ci insegna a riconoscere la pazienza, la cura, la meraviglia nascosta nei gesti più semplici. Ed è in quei gesti, umili e precisi, che si rinnova ogni volta la promessa più antica del nostro saper fare: trasformare la terra in bellezza. —

DOVE ANDARE IN VISITA

Distillerie, risaie, frantoi: le Fabbriche del Gusto dell'autunno 2025

Venti presidi nelle province di Veneto e Friuli Venezia Giulia
ognuno con la sua identità speciale, legata ai territori

L'ELENCO

Alla 14ª edizione, WeFood permette alle aziende – le Fabbriche del Gusto – di raccontare al pubblico la propria storia e i propri valori e di far conoscere ad appassionati e curiosi la qualità del food Made in Italy. Quali sono le Fabbriche del Gusto del 2025? Ecco.

Acetaia Giusti

– Strada Quattro Ville 52, Modena (MO)

L'assaggio degli Aceti Balsamici Giusti è il completamento ideale della visita guidata: un percorso in purezza per conoscere e capire le diverse varietà e sfaccettature dei prodotti.

Antico laboratorio San Giuseppe

– Via Ca' Morosini 41, Bassano del Grappa (VI)

Dal 1928 producono liquori con infusioni idroalcoliche a base di materie prime genuine, senza aromi artificiali. Valorizzano ingredienti a km 0, biologici o da piccoli produttori.

Astoria Wines

– Via Crevada 12/A, Susegana (TV)

E oggi il primo vinificatore privato del Conegliano-Valdobbiadene DOCG e i suoi vini sono stati celebrati dai più importanti concorsi enologici.

Brunello 1840

– Via Giuseppe Roi 51, Montegalda (VI)

Brunello 1840 preserva la tradizione italiana della distillazione mantenendo il metodo discontinuo, nonostante sia più lento e costoso. Lo affina per produrre grappe uniche,



Uno showcooking nel 2024

che riflettono uno stile e una cultura autentici.

Ca'de Memi

– Via Roma 4, Piombino Dese (PD)

Ca'de Memi è un'azienda agricola a gestione familiare attiva dal 1933, a 30 minuti da Venezia. Coltiva varietà rare, promuove la biodiversità e offre ospitalità con eventi, cucina, alloggi e collaborazioni culturali. Gestita quasi interamente da donne.

Casato Bertola

– Via Maggiore in S. Lorenzo 54, Valvasone (PN)

Corte Tomasin

– Vicolo Levada 7, Castions di strada (UD)

Corte Tomasin, azienda a conduzione familiare, è una delle prime in Friuli a introdurre la coltura dell'olivo per la produzione di olio extravergine

di alta qualità.

Costa Arente

– Località Costa 86, Grezzana (VR)

Sorge su un piano in cima alla collina. Questa posizione l'ha resa da sempre un luogo centrale, di facile localizzazione, nella Valpantena e nella Valpolicella. Non a caso era il rifugio preferito, tra oliveti e vigne, delle famiglie veronesi.

Distilleria Ceschia

– Via Ugo Foscolo 4/8, Nimis (UD)

Tradizione di famiglia che si è tramandata fino a oggi: l'ambicco ambulante oramai è solo un ricordo, ma la passione e la pazienza di adesso sono le stesse di allora.

Distilleria Schiavo

– Via Mazzini 39, Costabissara (VI)

Una piccola distilleria a conduzione familiare fondata nel 1887 che è stata condotta di padre in figlio per 5 generazioni.

Dri Giovanni Il Roncat

– Via Pescia 7, Ramandolo di Nimis (UD)

Il Roncat è un'azienda che produce vini di prestigio e di qualità, trasformandosi da una proprietà all'estremo nordest del Friuli, azienda moderna.

Frantoio Bonamini

– Via Santa Giustina 9/A, Illasi (VR)

Un'azienda giovane e dinamica, con un forte senso della sperimentazione e della continua ricerca, un cammino che profuma di antico e mantiene un rispettoso legame con le tradizioni e l'ambiente locale.

La Viarte

– Via Novacuzzo 51, Prepotto (UD)

Un'azienda vinicola situata tra i colli orientali del Friuli che con il lavoro, la cura e la passione di una nuova generazione di viticoltori ridefinisce il concetto di vino e celebra i sapori di una terra di confine generosa, austera e preziosa.

Lattebusche

– Via Cappello 10, San Pietro in Gu (PD)

Lo stabilimento produce il formaggio DOP Grana Padano, la capacità produttiva dello stabilimento è di circa 1.500 quintali di latte al giorno, pari a circa 300 forme.

Maeli

– Via Dietro Cero 7, Baone (PD)

In terreni di antichissime origini vulcaniche, ricchi di trachite, calcare e argilla nei vigneti si mescolano a strati di marna e di limo.

Museo del Caffè Dersut

– Via San Giuseppe 46, Conegliano (TV)

Dal 1949 la storia di una famiglia e di una città si legano: i Conti Caballini di Sassoferato rilevano la Dersut Caffè di Conegliano, piccola torrefazione costituita solo due anni prima.

Orme Ristorante

– Via Castellantico 21, Mirano (VE)

Ristorante a Mirano, nel parco di Villa Tessier, con cucina creativa di carne, pesce e proposte vegetariane, menù à la carte e tre degustazioni.

Oro Nero del Montello

– Via Castellantico 21, Mirano (VE)

Nasce 15 anni fa, da allora coltiva con cura e rispetto prodotti di alta qualità, senza sostanze chimiche, perché crede che il benessere nasca da un'alimentazione sana e naturale.

Ristorante Aldo Moro La Cuisine

– Via G. Marconi 27, Montagnana (PD)

Sintetizzare nelle preparazioni gastronomiche la storia, le origini e ogni elemento diventa fonte di ispirazione per creare un piatto.

Soc. Agricola La Fagiana

– Via Fagiana 13, Eraclea (VE)

Un habitat di biodiversità arricchisce la bellezza delle risaie. La crescita del riso, dalla semina alla maturazione, è seguita gestendo il flusso dell'acqua e lo sviluppo delle spighe. —

NELLE LISTE

Zaccariotto diventa Zac l'ex giornalista Rai e la professoressa Iuav



Monica Busetto



Maria Chiara Tosi



Francesca "Zac" Zaccariotto



Cristina Boscolo Zemelo

IPROFILI

S pulciando le liste dei candidati delle 16 liste per la provincia di Venezia, impegnati nella sfida del 23 e 24 novembre per le elezioni regionali, tante le curiosità. Anzitutto, una triste conferma: il ruolo non prevalente del capoluogo Venezia. I capolista residenti nel capoluogo di regione (inteso l'intero Comune) sono davvero pochi. Marco Gasparinetti per le Civiche venete, seguito dalla giovane architetta Alice Zanetti. Alleanza verdi sinistra schiera l'ostetrica Franca Marcomin e il sociologo Gianfranco Bettin. Laura Besio, assessore comunale a Venezia, passata a Fdi per effetto dell'intesa Brugnaro-Speranzon, è seconda dopo Matteo Baldan di Mirano. Monica Sambo è ottava nel Pd. Nelle liste di Forza Italia, con Flavio Tosi capolista in tutte le province, finisce esclusa dai giochi la mestrina Lorenza Lavini, ex consigliera comunale. Andrea Tomaello, nuovo veneziano, si ritro-

va ultimo nella lista della Lega, con capolista Zaia. Ci sono poi i volti nuovi alla politica. Per Uniti per Manildo, ecco l'architetto del restauro del teatro Toniolo, Giovanni Leone. E poi uno dei volti della Tgr Rai del Veneto, la giornalista Monica Busetto. Con Avs, la docente Iuav Maria Chiara Tosi. E giovani studenti universitari. Nella lista di Rifondazione, al secondo posto Bouchaib Tanji, marocchino, rappresentante della comunità musulmana del Veneto, da oltre 30 anni residente. Sulla scheda elettorale per alcuni candidati varrà anche il soprannome (il detto è stato aggiunto a nome e cognome). Ecco che i "santini" elettorali di un'altra assessora della giunta Brugnaro, Francesca Zaccariotto, riporta il "Zac", da votare. Soprannome, lanciato con una furba campagna di video social, della ex sindaca di San Donà. Se si vota "Boscolo" vale per Cristina Boscolo Zemelo. Se si vota "Enzo" vale per Vincenzo Spatalino dell'Udc. —

M.CH.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA TRAGEDIA

Morti nel Sile Lutto cittadino oggi a Mirano L'addio a Mira

MIRA

Si terrà oggi alle 10.30 alla casa funeraria Lucarda di Mira, l'estremo saluto a Maria Bovo (77 anni) e a Rosita e Mauro dal Corso, i suoi figli di 54 e 51 anni trovati morti nel Sile.

La tragedia ha profondamente segnato la comunità di Mirano, tanto che il sindaco Tiziano Baggio ha dichiarato il lutto cittadino e questa mattina sarà presente alla casa funeraria per l'ultimo saluto.

Sono attese tante persone che a Maria Bovo, Rosita e Mauro volevano bene. I familiari delle tre vittime invitano a devolvere eventuali offerte in favore dell'associazione "in Volo" che si occupa in collaborazione con il Centro di salute mentale, di persone con problemi di fragilità mentale. La causale: "In memoria di Maria, Mauro e Rosita perché la fragilità trovi cura non solitudine". Per chi volesse donare all'associazione Iban: IT79Q0874936191000000001457. Dopo l'estremo saluto mamma e figli saranno cremati e portati nel cimitero di Malcontenta. —

A.AB.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

RIQUALIFICAZIONE URBANA

Un nuovo polo logistico a Dolo «Sarà pronto entro il 2028»

Via libera del Consiglio comunale al progetto che sostituirà Veneto City
Beneficio pubblico per 14 milioni, previsto un bosco di 126 mila metri quadri

Alessandro Abbadir / DOLO

Il Consiglio comunale di Dolo dà il via libera alla realizzazione del nuovo polo logistico che sorgerà al posto dell'ex polo direzionale di Veneto City. È stato approvato infatti dal parlamento cittadino il mandato al sindaco di sottoscrivere l'accordo di programma relativo alla realizzazione di un polo logistico nell'area della frazione di Arino che si trova tra l'autostrada e la ferrovia. Il sindaco Gianluigi Naletto e il vicesindaco Matteo Bellomo e hanno illustrato le caratteristiche dell'intervento a quasi trent'anni di discussione del precedente progetto "Veneto City", mai decollato.

L'amministrazione comunale ha sottolineato come sia altamente innovativo e sostenibile un investimento privato che darà lavoro a 400 persone realizzando un beneficio pubblico di infrastrutture che si aggira a circa 14 milioni di euro, senza contare le opere di miti-



Il cartellone che indica i dettagli dell'intervento



Il sindaco Gianluigi Naletto

gazione idraulica per un valore di circa 3 milioni di euro assieme ad un bosco di 126.000 metri quadrati e cioè l'equivalente di 12 campi da calcio. Precise le parole del sindaco Gianluigi Naletto. «Si tratta – ha detto Naletto – di un modello progettuale che concretizza il principio costituzionale di sussidiarietà, in cui pubblico e privato

si ritrovano a copianificare assieme una visione di futuro radicato su un'economia reale, e non virtuale come lo era l'idea di Veneto City». Saranno studiati insieme alla Città Metropolitana di Venezia gli adeguamenti viari visto che uno dei problemi principali è quello collegato al fatto che anche su altri territori comunali come Pianiga e Mirano è atteso un aumento del traffico pesante visto che l'area sarà di natura logistica. Ad assistere alla discussione in municipio a Dolo c'erano martedì sera anche tanti cittadini Pianiga e di Mirano. Gli stessi Comuni confinanti nei mesi scorsi avevano chiesto chiarimenti. «La costruzione del nuovo polo logistico a Dolo sarà realizzata entro 18 mesi dall'approvazione del progetto – sottolinea Naletto. Certo crediamo che per il 2028 tutto sarà concluso».

Non mancano però delle critiche dall'ex consigliere di centrodestra Giovanni Fattoreto. «È curioso che ora passi sotto traccia questo progetto», dice Fattoreto, «che vuol realizzare una sfilza di capannoni mentre quando io ero in maggioranza e il Comune era guidato dal centrodestra della sindaca Maddalena Gottardo abbiamo dovuto subire l'assalto dei comitati e in una occasione siamo stati praticamente bloccati in municipio per l'arrivo dei manifestanti. Il polo direzionale di Veneto City a differenza di questi capannoni legati alla logistica rappresentava sì una visione diversa di sviluppo per l'area e per il Veneto». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SPINEA

Alcolismo, piaga in aumento «Soprattutto tra i giovani»

Numeri in crescita tra i ragazzi con meno di 25 anni di età secondo le associazioni del territorio. Oggi l'incontro alle biblioteche di Spinea

SPINEA

La piaga dell'alcolismo, soprattutto quello tra i più giovani, continua ad essere presente in tutte le città, e Spinea non fa eccezione ma per lo meno può contare su due gruppi di aiuto che negli ultimi anni hanno lavorato molto bene e ottenuto risultati positivi. L'occasione per fare il punto della situazione la offrirà oggi l'incontro pubblico alla biblioteca di Spinea alle 17.30 "Non perderti in un bicchiere", organizzato con la collaborazione delle associazioni Alcolisti Anonimi e Alanon.

«Attualmente i numeri sono purtroppo in crescita», spiega Maria Teresa, responsabile di Alanon, «Con una percentuale che resta alta di alcolismo tra i giovani, spesso associato anche al consumo di droghe leggere. In questo momento i due gruppi stanno aiutando ventuno persone, otto delle quali hanno meno di venticinque anni, che si presentano agli incontri quasi sempre in compagnia dei loro familiari alla ricerca di un conforto se non di una soluzione». Soluzione



Alcol tra i giovani in aumento: allarme anche a Spinea

che, però, in alcune situazioni è arrivata. «Alcuni dei ragazzi presentatisi da noi negli ultimi due anni», spiega ancora Maria Teresa, «hanno effettivamente smesso di bere, e lo notiamo quando li incontriamo. C'è stato poi il caso di un ragazzo che due anni fa ha iniziato il percorso di uscita da alcool e droghe e che ora, perfettamente ripulito, ha deciso di rimanere con i nostri volontari per dare una mano a sua volta raccontando la sua esperienza». Attualmente, per fortuna, non ci sono minorenni tra i seguiti, ma secondo i dati dell'Usl

ricavati dai ricoveri al pronto soccorso, purtroppo è invece in rapido calo l'età della prima ubriacatura, con casi anche di ragazzini sotto i quattordici anni. L'incontro di oggi vedrà l'intervento della dottoressa Luisella Colledan neurologa, che parlerà degli effetti dell'abuso di alcool sulla salute. A seguire, parleranno i medici del Serd di Mirano-Dolo sui possibili percorsi di cura e sostegno familiare e sociale. Infine, presentazione delle due associazioni operanti a Spinea. —

MA. TO.

© RIPRODUZIONE RISERVATA