



RASSEGNA STAMPA

18 ottobre 2022

INDICE

ANBI VENETO.

18/10/2022 Il Gazzettino - Rovigo ADRIA La piaga dell'abbandono dei rifiuti costa ca...	4
18/10/2022 La Nuova Venezia Lavori allo scolo Diversivo contro gli allagamenti	5
18/10/2022 La voce di Rovigo Irrigazioni straordinarie per le colture	6
18/10/2022 Il Gazzettino - Padova Pronto entro fine anno il bacino anti-allagamenti	8
18/10/2022 Il Gazzettino - Padova Messi in sicurezza gli argini lungo il fiume Ceresone	9
18/10/2022 Il Giornale di Vicenza Esondazioni, il piano c'è A mancare sono i soldi	10
18/10/2022 Il Mattino di Padova Con il bacino di Brusegana scorte d'acqua anti-siccità	11
17/10/2022 La Vita del Popolo.it San Donà di Piave: un secolo con gli scout, si parte da una mostra	12
17/10/2022 donnainaffari.it 19:35 Da Mestre a Cavallino-Treporti, il turismo green	14

ANBI VENETO.

9 articoli

Raccolta rifiuti dai canali «Convenzione capestro»

► Si del consiglio all'intesa per il recupero dei residui urbani da Adigetto e Scortico ► La critica: «Costretti a pagare scarti che non vengono prodotti da noi»

ADRIA

La piaga dell'abbandono dei rifiuti costa caro alle tasche dei contribuenti adriesi. Durante i lavori dell'ultimo consiglio comunale è stata approvata, a sola maggioranza, una convenzione per il servizio di raccolta e trasporto dei residui solidi urbani dai canali Adigetto e Scortico. La somma che Adria dovrà sborsare per il 2022 sarà pari a 18.330 euro. Dieci i voti favorevoli, due i contrari (Giorgia Furlanetto e Emanuela Beltrame) e due gli astenuti (Sandro Ginc Spinello e Lamberto Cavallari).

L'INTESA

La convenzione vede quali attori il Consorzio di bonifica e i Comuni di Adria, Badia, Ceregnano, Costa, Fratta, Lendinara, Rovigo, Villadose, Villanova del Ghebbo, e ancora Ecoambiente e il Consiglio di bacino di Rovigo. «Questa convenzione - ha spiegato il sindaco Omar Barbierato - è indispensabile proprio per i compiti dei soggetti coinvolti nella pulizia dei due canali e per la corretta ripartizione dei costi di gestione dei rifiuti solidi urbani fra i Comuni dei territori che concorrono a produrli. Per tale motivo è stato predisposto dal Consorzio di Bonifica Adige Po, in collaborazione con il Consiglio di bacino Rovigo e d'accordo con i Comuni interessati, uno schema di convenzione per la definizione delle competenze dei soggetti coinvolti nell'ambito della gestione dei resti abbandonati sulle sponde, in alveo o galleggianti sulle acque». Secondo il primo cittadino il riparto non è calcolato in base al numero di scarti che si trovano nel territorio. «Adria - ha indicato - essendo l'ultima comunità, non paga tutti i rifiuti che vengono raccolti nel suo ambito: verranno effettuati dei calcoli tecnici

in base ai chilometri, in base allo specchio d'acqua che attra-

versa il Comune, non in base alla posizione».

LA CONTESTAZIONE

Una convenzione penalizzante per Furlanetto, che se ne era già occupata in veste di assessore all'ambiente nella giunta Barbujani 3. «Se ne parlava già all'epoca - ha puntualizzato - e spero venga inserita la spesa relativa alla convenzione nel piano economico della Tari. Questo accordo è penalizzante per Adria. Basta solo ragionarci un momento per comprendere che ciò che viene trovato sulle rive e sui canali, non è ciò che viene prodotto dagli adriesi. Noi siamo, praticamente, da un punto di vista geografico, l'ultimo Comune della convenzione. Se andiamo a vedere i Comuni che aderiscono stanno tutti "a monte" della nostra comunità». Furlanetto intende dire che la corrente dei corsi d'acqua porta tutto, scarti e detriti, ad Adria. «Il fatto - ha aggiunto - che dobbiamo accollarci dei costi riferiti a materiali che scendono verso di noi "da sopra" e che la spesa debba essere parametrata sulla base dei chilometri, così come ha detto il sindaco, io lo trovo scorretto. È sbagliato il presupposto. Noi siamo a valle e per forza di cosa tutto ciò che viene prodotto a monte arriva qui. Di questo problema si era già discusso all'epoca. Si parlava di come rendere abbastanza equa la ripartizione delle spese».

NESSUN RISTORO

Per Giorgia Furlanetto il grande problema sono le conche di Baricetta. «Credo - ha concluso - che ci siano gli strumenti per valutare altre proporzioni meno penalizzanti per Adria. Questa convenzione non è assolutamente a vantaggio del nostro Comune, che sino ad oggi ha sostenuto costi altissimi, senza ve-

dersi mai riconoscere nessun tipo di ristoro da parte degli altri Comuni».

Guido Fraccon

© RIPRODUZIONE RISERVATA



CONCA BARICETTA Convenzione approvata dal consiglio comunale per la rimozione dei rifiuti trasportati da Adigetto e Scortico



Dolo

Lavori allo scolo Diversivo contro gli allagamenti

È terminato ieri in via Bren-
tasecca a Dolo, lungo lo sco-
lo Diversivo, l'intervento
di risezionamento e di ripri-
stino delle scarpate da par-
te del **Consorzio di bonifica
Acque Risorgive**. Soddisfa-
zione e gratitudine sono
state espresse dal sindaco
Gianluigi Naletto per i lavo-
ri tanto attesi dai residenti:
«La manutenzione dello
scolo in questione», affer-
ma il sindaco di Dolo, «con-
tribuisce attivamente a mi-
gliorare il drenaggio dei
terreni alti limitrofi per in-
viare le acque a gravità in la-
guna ed evitare allagamen-
ti».



COLDIRETTI Preoccupazione anche per le semine, con i prezzi dei fertilizzanti alle stelle

Irrigazioni straordinarie per le colture

Sta accadendo nel veronese per i kiwi, e per il radicchio da noi e nella Bassa Padovana

ROSOLINA - Anche il comparto del radicchio, a Rosolina, è in allarme. Gli agricoltori, infatti, si sono trovati costretti ad aprire i rubinetti per irrigare i campi. In questi giorni sta accadendo nel veronese per salvare la raccolta del kiwi e per proteggere il radicchio anche a Rosolina oltre che nella Bassa Padovana. Lo segnala Coldiretti Veneto che rileva anche le decisioni intraprese da alcuni consorzi di bonifica di procedere con turni irrigui straordinari per venire in soccorso alle richieste del territorio.

La siccità non concede tregua dopo una delle estati più aride e calde di sempre, gli imprenditori agricoli ora fanno i conti anche con un autunno avaro d'acqua. Le piogge delle scorse settimane non sono state sufficienti - commentano i tecnici - pertanto gli imprenditori agricoli stanno intervenendo con irrigazioni supplementari decisamente fuori stagione, per non compromettere i raccolti. I getti sono ricomparsi nelle aree più critiche ciò significa sostenere ancora ingenti spese - aggiungono gli operatori del settore - .Già la situazione non è rosea a causa del vertiginoso aumento delle bollette energetiche a cui si sommano anche i costi dei fertilizzanti e

delle materie prime. In questo senso sul territorio regionale è già scattato l'allarme semine messe a rischio dai rincari e scarsa reperibilità concimi. A pesare sull'aumento del costo dei fertilizzanti, che in un anno è più che raddoppiato, sono le misure adottate con l'inizio della guerra in Ucraina con sanzioni, accaparramenti e riduzioni degli scambi che hanno favorito le speculazioni, in una situazione in cui l'Italia ha importato lo scorso anno dall'Ucraina ben 136 milioni di chili di fertilizzanti mentre altri 171 milioni di chili arrivavano dalla Russia e 71 milioni di chili dalla Bielorussia, secondo l'analisi della Coldiretti su dati Istat, dalla quale risulta che si tratta complessivamente di

una quota superiore al 15% del totale delle importazioni. I prezzi dei fertilizzanti sono aumentati dopo le sanzioni contro le aziende bielorusse che producono potassio e l'invasione dell'Ucraina da parte della Russia che ha gettato nel caos una grossa fetta delle forniture globali. Si stima che Russia e Bielorussia costituiscono circa il 40% della produzione globale di potassio mentre la Russia produce circa il 20% dell'azoto mondiale. "Il risultato è che l'urea è balzata a 1.100 euro a

tonnellata, contro i 540 euro a tonnellata dello scorso anno, secondo Consorzi Agrari d'Italia, mentre il perfosfato è passato da 185 agli attuali 470 euro/tonnellata e i concimi a contenuto di potassio sono schizzati da 455 a 1005 euro/tonnellata. Una situazione che ha pesanti effetti sulla produttività delle coltivazioni

che rende necessario promuovere l'utilizzo dei fertilizzanti organici e, in particolare, del digestato, ottenuto dalla produzione di energie rinnovabili come biogas e biometano, facendo chiarezza sulla possibilità di utilizzo ed eliminando la soglia dei 170 kg di azoto per ettaro all'anno".

Per effetto degli aumenti dei co-

sti, più di un'azienda agricola su dieci è in una situazione così critica da portare alla cessazione dell'attività, mentre il 34% del totale nazionale si trova comunque costretta in questo momento a lavorare in una condizione di reddito negativo per effetto dei rincari, secondo il Crea.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Gli agricoltori si sono trovati costretti ad aprire i rubinetti per irrigare i campi

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Pronto entro fine anno il bacino anti-allagamenti

BRUSEGANA

PADOVA «Sarà pronto entro la fine dell'anno il bacino di laminazione che metterà al sicuro, dal punto di vista idraulico, Brusegana». Procedono, dunque, a spron battuto i lavori ai piedi del cavalcavia di Brusegana dove sono già state realizzate due vasche profonde 1,5 metri, collegate tra loro che saranno in grado di contenere fino a 6.750 metri cubi d'acqua e, quindi, in caso di precipitazioni intense, di evitare gli allagamenti che, sistematicamente, flagellano il quartiere.

«A dire il vero, anche se i cantieri non si sono ancora chiusi - ha spiegato ieri il vicesindaco Andrea Micalizzi - già ora, in

caso di forti piogge, il bacino è in grado di intercettare l'acqua in eccesso e di evitare allagamenti nelle aree circostanti».

L'AREA

Il sottobacino Brusegana ha una superficie di circa 1.400 ettari, è compreso ad ovest dal canale Brentella, a sud dal fiume Bacchiglione, a est dal Tronco maestro e dalla Fossa Bastioni e a nord dal bacino Fossetta. Le acque meteoriche arrivano al collettore Fossa Bastioni da cui vengono recapitate nel Tronco Maestro in parte tramite l'idrovora Saracinesca e in parte tramite la chiavica Vetri da cui vengono convogliate al Piovego. Lo scarico tramite la chiavica Vetri è condizionato dai livelli idrometrici delle acque inter-



IL SOPRALLUOGO Andrea Micalizzi con l'ingegnere Massimo Benvenuti

ne di Padova. Nella relazione tecnica del progetto esecutivo, realizzato dal settore Lavori pubblici del Comune di Padova, si spiega che, nella prospettiva di far defluire e agevolare lo smaltimento delle acque meteoriche del quartiere Brusegana, si è deciso di realizzare un bacino di invaso e di un collegamento tra il bacino e la condotta esistente posta in via dei Colli. Proprio per questo, sono già stati realizzati dei collegamenti mediante tubazioni interrate tra il bacino di Brusegana e lo scolo consortile presente nell'area di intervento "Fosso Duca degli Abruzzi". L'impresa che si è aggiudicata i lavori è la Brenta Lavori srl di Vigonza. Il costo totale dell'opera, finanziato con le risorse del Pnrr, è di 685mila

euro.

GLI ALTRI

L'intervento si aggiunge agli altri tre bacini di laminazione esistenti: uno in via Venezian, nella zona nord della città, un altro vicino alla direttissima che porta ad Abano e il terzo in via Gerardo, in zona Voltabarozzo. Tra le opere in programma per mettere in sicurezza dal punto di vista idraulico il territorio cittadino c'è anche, in collaborazione con il **consorzio di Bonifica Bacchiglione**, il nuovo Canale scolmatore ovest. Si tratta di un grande fossato in parte tombinato che, partendo da Altichiero, arriverà al Bacchiglione, quindi a Brusegana.

Alberto Rodighiero

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Messi in sicurezza gli argini lungo il fiume Ceresone

►La Regione ha speso 600mila euro
I lavori effettuati dal **Genio Civile**

►Il corso d'acqua soggetto a cedimenti
nei comuni di Veggiano e Mestrino

VEGGIANO/MESTRINO

Messo in sicurezza il Ceresone: è un intervento da 600mila euro stanziati dalla Regione Veneto che ha garantito al fiume, che attraversa i comuni di Veggiano e Mestrino, di essere al "riparo" da smottamenti e cedimenti in caso di intense piogge che ne innalzano il livello in maniera importante.

L'INTERVENTO

In questi giorni sono stati completati i lavori che hanno interessato il Ceresone Grande nel tratto che attraversa i due territori che si trovano ad essere contigui nella frazione di Arlesega (Mestrino), dove passa il fiume. Un'opera di sicurezza idraulica realizzata dal Genio Civile che ha lavorato per riportare alla stessa quota gli argini e potenziarne il consolidamento.

«Si tratta di uno dei diversi interventi - spiega l'assessore al Dissesto Idrogeologico della Regione Veneto, Gianpaolo Bottacin - che le nostre strutture regionali del **Genio Civile** hanno eseguito e stanno eseguendo nel comprensorio che costituisce il Circondario Idraulico di Padova su cui, a causa delle avversità atmosferiche e degli eccezionali eventi di piena dei corsi d'acqua degli ultimi anni, si erano verificati danni, smottamenti ed erosioni alle arginate».

Il lavoro degli Uffici regionali ha permesso di redigere un progetto esecutivo, e fra i diversi interventi che sono risultati necessari è stato valutato anche il risezionamento degli argini per portarli alla stessa quota. Lavori che sono stati consegnati lo scorso inverno per l'avvio del cantiere.

IL CANTIERE

«Le opere di progetto, necessarie a garantire maggiore sicurezza idraulica e per le quali ab-



LAVORI CONCLUSI Uno degli argini del fiume Ceresone fra i comuni di Veggiano e Mestrino. Nel tondo, l'assessore regionale al dissesto idrogeologico Gianpaolo Bottacin

- biamo impegnato 600mila euro - afferma ancora l'assessore regionale - hanno previsto la sistemazione delle arginate e il consolidamento delle stesse attraverso la realizzazione di difese radenti previa profilatura dei rilevati e creazione di piste di servizio, in sommità arginale, per accedere alle zone in erosione». I lavori si sono conclusi nei giorni scorsi e ora si stanno attivando le procedure per il collaudo finale. «Ancora un intervento puntuale con cui, nell'ambito di una programmazione rigorosa - conclude Bottacin - stiamo mettendo in sicurezza l'intero Veneto attraverso tante opere che non solo hanno l'obiettivo di ridurre i pericoli di natura idraulica e idrogeologica, ma anche di portare a un aumento complessivo della resilienza».

Barbara Turetta

© RIPRODUZIONE RISERVATA

TORRI Il progetto comunale delle acque prevede un ambizioso intervento da 2 milioni di euro

Esondazioni, il piano c'è A mancare sono i soldi

Dopo i danni del 2020, la minoranza in consiglio chiede chiarimenti
Sindaco e vice precisano: «Cerchiamo fondi da Provincia e Regione»

Marco Marini

●● A che punto è il piano comunale delle acque di Torri di Quartesolo? È quello che si sono chiesti i consiglieri di minoranza del gruppo Torri nel cuore che, durante l'ultima seduta del consiglio comunale di Torri di Quartesolo, riunita in seduta straordinaria nei giorni scorsi, hanno presentato all'amministrazione una richiesta di relazione in merito al piano, visti soprattutto gli eventi alluvionali che, nel 2020, hanno colpito il quartiere Primavera, in settembre, e il quartiere i Pini, in dicembre, con allagamenti, danni e conseguenti polemiche.

Dalla discussione, è emerso che il piano delle opere di natura idraulica è di quasi 2 milioni di euro, ma che i finanziamenti sono appena sotto i 300 mila euro. I consiglieri di Torri nel cuore, tramite Antonio Lanaro, hanno dunque chiesto una «relazione di aggiornamento sul piano comunale delle acque approvato dal consiglio comunale nel 2019», in particolare «sulle parti che riguardano la classificazione idraulica, le aree allagabili e la criticità, con relativi interventi previsti e le competenze amministrative», oltre all'attivazione «della commissione consigliare del territorio con il coinvolgimento degli enti competenti, consorzi, per predisporre entro dicembre 2022 puntuale relazione in merito allo stato degli interventi eseguiti, in corso e pianificati». Il tutto, con particolare attenzione «all'area interessata dall'esondazione della roggia Caveggiara nel dicembre 2020».

Lunga e dettagliata la risposta di Maurizio Schiavo, assessor



L'esondazione. Dicembre 2020, il quartiere i Pini finì sott'acqua

sessore e vicesindaco, che ha citato diversi interventi fatti e previsti, soprattutto in via Italia Unita, via Borsellino e quartiere Marconi, elencando criticità e progetti futuri: tra questi, il bacino di laminazione in corrispondenza del parco Baden Powell e la vasca di laminazione interrata nel piazzale del parcheggio

del campo da calcio di Lerino, che «permetterà di stivare un volume per frequenze meteoriche non eccezionali».

Il problema è che «il complesso delle progettazioni portano a un calcolo di 1 milione e 900 mila euro» il commento di Diego Marchioro, sindaco di Torri - e il finan-

ziamento è sotto i 300 mila». Opere progettate «con gli ingegneri idraulici, che vanno a intervenire su quelli che sono stati i punti critici sollevati dalle precipitazioni di settembre 2020». Per quel che riguarda i finanziamenti delle opere, dunque, «abbiamo fatto richieste in tutte le direzioni possibili - continua Marchioro -, dalla Regione alla Provincia. Il gap è molto alto e la distanza da colmare è tanta. Cominceremo con le opere finanziate».

Per quel che riguarda la roggia Caveggiara, il cui sifonamento provocò, nel dicembre 2020, l'allagamento del quartiere i Pini con danni ingentissimi, Schiavo ha precisato che «non è di competenza comunale». Sull'episodio è in corso un'indagine della magistratura.

Marchioro ha comunque voluto commentare l'intervento di rafforzamento svolto dal Consorzio Alta pianura veneta: un intervento «di somma urgenza», che «visivamente dà una migliore impressione rispetto a quello che c'era prima. È stata irrobustita tutta la zona». Sul progetto futuro di sistemazione totale della roggia, sempre da parte del consorzio, del valore previsto di 3 milioni e mezzo di euro, il primo cittadino ha comunicato che «deve ancora essere finanziato».

Di fronte alla richiesta di convocare e informare la commissione territorio in merito al piano delle acque e alle criticità idrogeologiche di Torri, ribadita dai consiglieri di minoranza Lanaro e Gianluigi Ghiotto, Marchioro si è detto favorevole: «Vedremo di portare in municipio anche gli organismi competenti».

©Giacomoni



PER L'AGRICOLTURA

Con il bacino di Brusegana scorte d'acqua anti-siccità

Il bacino di laminazione di Brusegana sarà pronto entro la fine dell'anno. In caso di forti piogge però, potrebbe già essere operativo e utilizzato. E in un periodo di forte siccità come quello che sta vivendo l'intera provincia, si spera che questo possa avvenire presto. La portata complessiva delle acque piovane in eccesso sarà di circa 7 mila metri cubi. Grazie all'opera di bonifica avvenuta a luglio, dopo il ritrovamento di amianto, in futuro sarà anche possibile raccogliere l'acqua piovana per un massimo di 15 giorni. L'acqua potrà poi essere utilizzata nell'irrigazione agricola, cruciale per contrastare proprio il fenomeno della siccità.

«Questa è un'area della quale in passato c'è chi ha approfittato per scaricare abusivamente materiale e scarti che avrebbero dovuto essere smaltiti in altro modo. Non ci è restato da fare che intervenire e bonificare», aveva spiegato il vicesindaco, Andrea Micalizi. Il progetto ha come obiettivo quello di risolvere una volta per tutte il disagio dei tanti abitanti di quella zona, che quando si verificano precipitazioni spesso si ritrovano case e garage allagati. Una volta terminati i lavori, il bacino servirà a trattenere l'acqua non solo per evitare che provochi danni alle abitazioni, ma anche per poterla utilizzare quando invece scarseggia. I bacini saranno due e avranno una profondità di circa 1,5 metri. —

LU. PRE.



San Donà di Piave: un secolo con gli scout, si parte da una mostra

LINK: <https://www.lavitadelpopolo.it/Paesi-Citta/Sandonatese/San-Dona-di-Piave-un-secolo-con-gli-scout-si-parte-da-una-mostra>



Sandonatese San Donà di Piave: un secolo con gli scout, si parte da una mostra Al Consorzio di **Bonifica** di San Donà di Piave fino a domenica 23 ottobre è possibile visitare una mostra su cimeli scout provenienti da tutta Italia, allestita in occasione dei 100 anni di presenza degli scout in città. Da lunedì a venerdì è aperta dalle 16 alle 19, il sabato e la domenica dalle 10 alle 12 e dalle 16 alle 19. 17/10/2022 di Giorgio Boem Domenica 9 ottobre alle ore 10, negli spazi del Consorzio di **Bonifica**, in piazza Indipendenza, a San Donà di Piave, si è tenuta l'inaugurazione di una mostra sullo scoutismo che rientra nei più ampi festeggiamenti per il centenario della presenza scout a San Donà. "Il 2022 è stato un anno importante, in cui abbiamo ricordato il congresso regionale delle bonifiche, tenutosi a San Donà nel marzo di cento anni fa e con esso la figura di Silvio Trentin, suo attore

principale. Per me è un onore ospitare questa mostra nei nostri spazi, sono infatti grato a questo ambiente, in cui ho conosciuto veri e propri maestri di vita", ha detto Graziano Paulon in rappresentanza del Consorzio di **Bonifica**. "Non è un caso che questa mostra sia ospitata proprio in questa sede", ha detto il sindaco di San Donà di Piave Andrea Cereser, presente all'inaugurazione: "**Bonifica** infatti deriva dal latino e vuol dire bonum facere, fare del bene, che è proprio quello che fanno gli scout: gettare ponti tra le persone e le varie culture del mondo", ha concluso. La mostra, curata da Andrea Padoin, scout di Follina e uno dei più importanti collezionisti di cimeli scout in Italia, porta a San Donà testimonianze storiche, quali distintivi, riviste, cartoline e gagliardetti originali. "Lo scoutismo ha da sempre educato le persone ad un senso di partecipazione civica e

sociale", ha detto il curatore della mostra. Valori nobili questi ultimi due condensati nella figura della regina Elisabetta, che ha un piccolo pannello dedicato nella mostra: pochi sanno infatti che la leggendaria monarca del Regno Unito fu in gioventù scout, in un reparto appositamente creato per lei a Buckingham Palace. Il valore del servizio appreso nella sua esperienza di guida è stato fondamentale in seguito: nei suoi 70 anni di regno, la regina ha sempre inteso il suo ruolo come un servizio, una promessa di fedeltà fatta ai suoi sudditi che ha mantenuto per tutta la vita. Inoltre, nel suo lungo regno, più volte ha inaugurato, sempre insieme a Filippo, principe consorte, i Jamboree, i raduni internazionali degli scout che si svolgono ogni quattro anni. "La mostra ospita una sezione sulla guerra e su come il movimento sia stato condizionato da essa. Purtroppo questa sezione è stata da poco aggiornata.

Proprio quest'estate ho ricevuto da un capo scout ucraino un distintivo che serve agli scout di quel Paese a riconoscersi tra le fila dell'esercito. E' stata davvero una fortissima emozione riceverlo, avevo i brividi", ha concluso Padoin. La mostra, curata dal Masci, dai foulard bianchi e dai vari gruppi scout cittadini, resterà aperta fino al 23 ottobre con i seguenti orari: dal lunedì al venerdì dalle 16 alle 19, il sabato e la domenica 10 - 12 e 16 - 19. Ingresso libero. Le celebrazioni del centenario dello scoutismo a San Donà continueranno il 12 novembre, con una solenne commemorazione in occasione dei cento anni dall'inaugurazione del ponte sul Piave: questo perché la prima apparizione dello scoutismo in città è stata proprio in occasione di questo segno di rinascita, dopo la catastrofe del Primo conflitto mondiale. Seguirà, il 13 novembre, una conferenza storica sulle figure di Celeste Bastianetto (primo capo scout del gruppo e padre costituente nel Secondo dopoguerra, ndr) e mons. Luigi Saretta, a cura rispettivamente di Chiara Polita e mons. Antonio Guidolin. Tutti i diritti riservati

Da Mestre a Cavallino-Treporti, il turismo green

LINK: <http://www.donnainaffari.it/2022/10/cavallino-treporti-il-turismo-green/>



Da Mestre a Cavallino-Treporti, il turismo green
Author Daniela Molina
Posted on 17 Ottobre 2022
Reportage dalla laguna di Venezia sul turismo green in questa parte del Veneto, dove troviamo la capitale europea del turismo all'aria aperta. Nel Veneto orientale, un territorio resiliente vocato al turismo green situato tra mare e laguna dove gli abitanti hanno rivendicato l'autonomia da Venezia. "Non solo Venezia" potrebbe essere la formula che gli abitanti di Cavallino-Treporti hanno immaginato quando nel 1999 hanno deciso, con un referendum, di staccarsi da Venezia e divenire Comune a sé stante. E da allora chi ama il turismo green e all'aria aperta ha un'alternativa dal richiamo così potente che in così breve tempo il territorio del nuovo Comune è divenuto la prima destinazione in Europa del turismo open air, la seconda città balneare italiana dopo Rimini per numero di presenze (in un

anno 6.300.000!) e la sesta città turistica in Italia. A cosa si deve questo successo? Siamo andati a scoprirlo con una delegazione di giornalisti specializzati in turismo ambientale provenienti da tutta Italia. E questo è il nostro reportage.

Mestre, la porta di Venezia che accoglie i turisti green. Cosa c'entra Mestre? vi chiederete. C'entra per due ragioni: innanzitutto è la parte più grande del Comune di Venezia, l'agglomerato urbano con il maggior numero di abitanti, e ha più volte tentato (negli anni ben 5 referendum) di staccarsi dal Comune che lo fagocita attirando verso di sé i turisti e rendendo una località pur così ricca di fascino, storia e cultura solo una "zona di passaggio". E poi perché rappresenta una porta di ingresso non solo a Venezia ma anche al territorio lagunare che conduce alla scoperta di Cavallino-Treporti. A Mestre di recente è stato realizzato M9, il museo del Novecento italiano, un vero gioiello

architettonico costruito per essere a basso impatto ambientale, energeticamente autonomo, sostenibile, appartenente a una nuova generazione di musei. M9, il museo adatto al turismo green. Con tecnologie innovative ed effetti speciali, coinvolgendo il pubblico in modo interattivo e tridimensionale, anche mediante installazioni immersive, il Museo narra la storia dell'ultimo secolo sia da un punto di vista intimo, del popolo, sia da quello politico-sociale. Vita quotidiana e grandi eventi in cui il visitatore si può immergere completamente, con una sezione dedicata al mondo del futuro. Grazie ai contenuti multimediali e alle nuove tecnologie immersive, divertimento e approfondimento si fondono per portare il visitatore alla comprensione di una storia nella quale è inserito e non deve sentirsi semplice spettatore. M9 fa parte di un distretto culturale "risultato di un intervento di rigenerazione

urbana di respiro internazionale che affianca architetture storiche a edifici iconici di nuova costruzione". Qui, oltre alle iniziative culturali, ci sono gli hub dell'innovazione, con le sedi delle start-up innovative, ci sono i servizi ai cittadini e le attività commerciali, c'è un business center dove si possono organizzare anche eventi aziendali, insomma c'è tutto un mondo socio-economico ecosostenibile e di pregio artistico. Un Distretto a impatto zero Il Distretto M9 è stato progettato impiegando materie prime a basso impatto ambientale e tecnologie per la produzione di energia. "Nel marzo 2021 ha preso il via M9 Impatto Zero, il progetto greentech realizzato dalla società RnB4culture nell'ambito delle attività di trasformazione volute dalla Fondazione di Venezia che intende rendere M9 il più grande museo italiano a impatto zero" spiega la rappresentante del museo. "Questo progetto prevede l'ampliamento dell'impianto fotovoltaico sui tetti del Polo M9 che porterà a un'espansione della potenza da 80 a 270 kW e a una riduzione delle emissioni di anidride carbonica di volume pari a quello assorbito da una foresta di oltre 15.000 alberi, con l'obiettivo di rispondere alle

esigenze energetiche del museo senza impattare sul territorio. La speciale copertura in acciaio e teli di Poliestere/PVC del chiostro restaurato protegge le aree pavimentate sottostanti non solo dalle precipitazioni, ma anche dell'irraggiamento solare diretto che ne causa erebbe il surriscaldamento. Questo intervento, unitamente al tetto verde che caratterizza una delle architetture ex novo del distretto, consente di contenere l'effetto 'isola di calore' all'interno di un'area densamente costruita, contribuendo a migliorare il microclima del centro urbano di Mestre". Il Gusto, la cucina e la storia italiana Il Museo M9 accoglie anche delle mostre e quella da noi visitata, che resterà visitabile fino al 23 ottobre 2022, è dedicata al cibo e si intitola "GUSTO! Gli italiani a tavola. 1970-2050". Curata da Massimo Montanari e Laura Lazzaroni, è la prima di una trilogia di mostre dedicate alle grandi passioni italiane. L'esposizione racconta come la relazione tra gli italiani e il cibo sia profondamente mutata in questi ultimi decenni, passando da quella tradizionale italiana a quella sempre più complessa dei giorni nostri, con invenzioni culinarie sempre più innovative e cenni di multiculturalità e

multiethnicità. Il gusto - spiegano i curatori - è stato scelto come centro della riflessione di questo cambiamento in quanto "meglio rappresenta il rapporto tra individuo e società, quell'insieme inscindibile tra piacere individuale e condivisione collettiva, meccanismi nutrizionali e fenomeni culturali, capace di rappresentare la complessità dei temi legati al cibo". Riguardo a questa complessità dobbiamo riferire che proprio in questa occasione abbiamo avuto modo di assaggiare la crema di stoccafisso prodotta artigianalmente da un'azienda locale, Talian, derivante da una scoperta di Messer Piero Querini, mercante veneziano del 1431 che, per via di un naufragio, scoprì lo stoccafisso norvegese, i metodi in cui questo popolo usava e conservava il merluzzo per nutrirsi durante l'arco di tutto l'anno. Naturalmente qui in Veneto il metodo si è evoluto risentendo della tradizione locale ed ecco perché le creme sono entrate a parte della tradizione locale, tutta italiana (crema di stoccafisso alla vicentina, crema di stoccafisso alla veneziana, ecc.). Il territorio del turismo green. Il particolare rapporto tra mare e ortaggi E proprio

pensando al gusto e alla cucina italiana non si può non parlare del cibo e delle bevande del luogo. Dal vino veneto, rinomato a livello internazionale, a tutti i vari prodotti tipici locali della pesca e dell'agricoltura. Questo è territorio famoso per le sue eccellenze enogastronomiche e abbiamo avuto modo di assaggiarne diverse. Indicazioni geografiche a non finire, premi, blasoni, qui il gusto si eleva da senso ad arte. E chi lavora in questi ambiti sa di fare la differenza, nonostante i sacrifici di un periodo storico avverso, di un periodo anche economico avverso, se così possiamo dire, e poi di un territorio che dà la possibilità di mostrare al mondo intero la resilienza dei propri abitanti. Qui si vive sotto il livello del mare e se non fosse per le grandi e continue opere di **bonifica** se ne verrebbe sommersi. La grande opera del Mose è solo l'ultima nata e qui tutti le sono grati perché non è solo la Venezia sulle acque ad esserne favorita bensì l'intero territorio lagunare. Ma sono i consorzi di **bonifica** a fare la differenza per chi coltiva questi terreni. I piccoli canali che vediamo attraversare i campi non servono semplicemente ad irrigare, servono a controllare i vari movimenti delle acque

marine e di quelle fluviali in un territorio in cui i fiumi esondano e l'acqua marina, quando c'è alta marea, può penetrare per chilometri. Ma attenzione: è proprio quest'acqua, e la sabbia nel terreno, a dare particolare sapidità ai prodotti agricoli di questa parte del Veneto. In questo dedalo di vie d'acqua, grandi e piccole, il turista sostenibile può muoversi in barca o in bicicletta, con mezzi elettrici pubblici e privati o a piedi. E strada facendo assaggiare cosa offre il territorio lagunare. Turismo green e ittiturismo Quando pensiamo a quest'area ci viene subito in mente il mare e il mare ci fa pensare non solo ai bagni ma anche alla pesca e con essa alle eccellenze di questo territorio tra mare aperto e laguna. Mentre le acque dell'Adriatico, tra le più pescose, offrono una grande varietà di specie ittiche e di molluschi bivalvi, nelle valli lagunari si allevano anguille, orate, branzini. Un turista può prenotare una barca e andare a pesca tra fiumi, canali, laguna e mare. Vongole biologiche e fasolari fanno parte della produzione locale che un turista può assaggiare o acquistare per cucinarle personalmente magari approfittando delle numerose ricette che chef di alto livello propongono

per queste pietanze. Per testare direttamente questa zona perla dell'ittiturismo noi siamo andati alla Casa della Pesca, sede del consorzio delle cooperative locali, situata sull'acqua a poca distanza dalla Venezia "classica", ma vicino a Punta Sabbioni, nel nuovo Comune di Cavallino-Treporti.
<http://www.donnainaffari.it/dia2017/wp-content/uploads/2022/10/Casa-della-pesca.mp4> Ma da queste zone i prodotti partono anche verso altre parti del Nord Italia per essere venduti in negozi e pescherie. Solo i fasolari vengono portati in tutta Italia. Anzi: questa è la sola zona di produzione esistente, tanto è vero che TUTTI i fasolari in commercio in qualsiasi parte d'Italia provengono da qui. Sentiamo pertanto il presidente dell'organizzazione di tutti i produttori di fasolari, produttori che attuano una pesca sostenibile: <http://www.donnainaffari.it/dia2017/wp-content/uploads/2022/10/OP-FASOLARI.mp4> I pescatori sostenibili si sono uniti e in questo caso sono riusciti a costituire una filiera veneziana, di cui ci parla il presidente del Flag (gruppo di azione costiera per lo sviluppo locale): [La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato](http://www.donnainaffari.it/dia2017/wp-</p></div><div data-bbox=)

content/uploads/2022/10/F
LAG-filiera-pesca-low-
quality.mp4 Turismo
green enogastronomico. I
vini veneti, focus sui vini di
Venezia Rinomati in tutto il
mondo, i vini veneti non
hanno bisogno di
presentazioni ma qui ce n'è
una produzione particolare,
locale. Poiché il turista di
oggi assaggia, assapora,
sperimenta per una vacanza
a tutto tondo, che solletichi
anche il senso del gusto,
sentiamo il rappresentante
del Consorzio Vini di
Venezia come ce li descrive
(noi, ovviamente, li
abbiamo assaggiati):
[http://www.donnainaffari.it
/ dia 2 0 1 7 / w p -
content/uploads/2022/10/c
onsorzio-vini-Venezia.mp4](http://www.donnainaffari.it/dia2017/wp-content/uploads/2022/10/consorzio-vini-Venezia.mp4)
La produzione agricola delle
Terre salate Lo abbiamo già
detto: qui il mare penetra a
lungo fra i terreni e
nell'acqua delle falde, bacia
il fiume, acque dolci e
salate si mescolano e
lasciano ai terreni quei
particolari sali che danno
agli ortaggi e alle erbe un
sapore del tutto particolare.
Siamo andati a visitare una
delle aziende agricole
biologiche della zona e lì
abbiamo incontrato i
rappresentanti delle
cooperative e i coltivatori
del luogo. Ciascuno ha una
storia particolare e
interessante da raccontare
ma Raffaele Scarpa della
cooperativa Bibione
Cavallino spiega che sono

tre le cose che fanno gli
ortaggi del luogo dei
prodotti speciali: il terreno,
il clima e l'uomo. Il terreno
sabbioso e con lieve
contenuto di cloruro di
sodio dà sapore e colore,
soprattutto a ortaggi come
il pomodoro (rinomato e
unico il pomodoro nasone)
e il peperone; il clima
particolarmente mite ed
equilibrato, con una brezza
marina che impedisce alle
temperature di alzarsi
troppo anche nei periodi
maggiormente caldi,
permettendo di ridurre al
minimo l'uso di fitofarmaci;
la passione e l'esperienza
degli agricoltori, famiglie e
generazioni che conoscono
perfettamente il territorio e
sanno come sfruttare a
pieno le sue potenzialità.
Tra i precursori della lotta
integrata troviamo la
cooperativa Saccagnana,
fondata nel 1975: Mario
Zanella, suo presidente,
spiega che la cooperativa
già nel 1986 aveva stilato
una lista ristretta di
fitofarmaci meno dannosi
per il consumatore,
l'utilizzatore e l'ambiente,
addirittura anni prima che il
Servizio fitosanitario della
Regione Veneto proponesse
quella ora definita nelle
linee tecniche di difesa
integrata. Zanella spiega
che per produzione
integrata si intende anche
la scelta di tecniche
agronomiche, a partire dai
sistemi di irrigazione, la

scelta delle varietà, la
nutrizione e non solo le
tecniche di difesa. Poiché
siamo ospiti di un'azienda
agricola biologica, l'azienda
agricola Valleri, andiamo
con il suo titolare, Stefano
Valleri, a fare un giro, una
visita guidata da lui:
[http://www.donnainaffari.it
/ dia 2 0 1 7 / w p -
content/uploads/2022/10/A
zienda-VALLERI-esempio-
produzione-biologica.mp4](http://www.donnainaffari.it/dia2017/wp-content/uploads/2022/10/Azienda-VALLERI-esempio-produzione-biologica.mp4)
Capire il territorio in cui ci
troviamo e perché c'è
differenza tra la produzione
agricola locale e quella di
altri territori è necessario
per illustrare a chi vuol fare
del turismo green,
l'importanza di nutrirsi a
chilometro zero e di
scegliere prodotti
sostenibili. Un paragone è
essenziale e ce lo fa il
rappresentante della
Coldiretti presente al nostro
incontro insieme con le
autorità locali.
[http://www.donnainaffari.it
/ dia 2 0 1 7 / w p -
content/uploads/2022/10/C
oldiretti-veneta-
rappresentate-Cavallino-
Treporti-low-quality.mp4](http://www.donnainaffari.it/dia2017/wp-content/uploads/2022/10/Coldiretti-veneta-rappresentate-Cavallino-Treporti-low-quality.mp4)
Ma quali sono i prodotti
particolari e unici del
territorio? Marco Bozzato ha
deciso di coltivare qui erbe
e fiori commestibili:
nasturzio, tagete,
borragine, shiso, cetriolo
degli Incas, acetoselle e
basilici di tutti i tipi. Il suo
progetto si chiama Verbezia
e i suoi prodotti vengono

forniti freschissimi ai ristoranti locali. Ha anche scritto a due mani un libro per spiegare usi e consumi di queste erbe e fiori, che crescono nel particolare microclima lagunare. E se c'è chi va verso visioni innovative degli usi in cucina c'è chi invece si rifà alla tradizione e predilige i cereali di queste terre salate, come l'azienda agricola di Francesco Scarpi che, nata come vivaio di piante, si è evoluta e oggi coltiva cereali come mais e frumento, selezionando grani antichi da cui ottengono, con macine a pietra, farine pregiate che danno un pane dal colore più scuro e, dallo scorso anno, pasta essiccata a bassa temperatura, scegliendo per la loro produzione il nome Terre salate. Citiamo anche le farine di Oasi, prodotte dal Molino Rachello con grano nato e cresciuto con agricoltura sostenibile: le Oasi Rachello sono terreni selezionati lontani da fonti di inquinamento (anche la filiera è certificata), in cui viene praticata agricoltura integrata, sostenibile e rispettosa della biodiversità. I terreni si trovano in tre regioni italiane e anche qui c'è una di queste oasi. Tra i prodotti locali unici troviamo il carciofo violetto di Sant'Erasmus. I suoi coltivatori, 15, hanno fondato un Consorzio e in

sua rappresentanza al nostro incontro c'era Michele Borgo, il quale ci ha spiegato come questo carciofo venga coltivato solo qui fin dal 1826. Nel 2004 ha ricevuto il riconoscimento di presidio Slow Food, tra i primi in Veneto. Si tratta di un carciofo famoso nei mercati locali e uno dei più copiati (per questo lo si è voluto tutelare registrandolo) a livello nazionale. Ce ne sono solo 115.000 piante che producono solo 115.000 castrature (il primo fiore). Poi nascono 4 botoli, 8 sottobotoli e 4 masette per un totale di 1.800.000 capolini. Il ciclo riproduttivo dura 9 mesi e vi è una pianta ogni metro quadrato. La pianta è perenne. I mitili Nel precedente elenco che riguardava i prodotti marini avrete notato come mancassero i mitili, le cozze. Ciò perché è qui che abbiamo incontrato chi se ne occupa nel territorio. La società Adriamar, rappresentata da Gabriele e Massimo Bozzato, coltiva in mare aperto e in modo sostenibile questi prodotti ed ha in mano quasi tutta la filiera. Si occupa infatti anche di tutti i servizi: confezione, manipolazione, conservazione, spedizione, trasporto. A 3 Km dalla costa e a una profondità di 18 metri si trova l'allevamento di cozze off-shore. Lunghe e particolari

funi sommerse hanno appese delle reste in cui si trovano i semi di cozza. Le reste vengono lavorate ogni 3 mesi per permettere ai mitili di crescere bene fino a divenire adulti, a un anno di età. Ogni anno l'allevamento in mare produce 350.000 kg. di cozze (tra i 1.000 e i 4.000 chili al giorno) che vengono vendute alle aziende del litorale. Le cozze sono prodotte in ogni stagione ma il periodo migliore, per maturazione ed edibilità, è quello estivo e autunnale. Turismo green, le piste ciclabili Continuando a spostarci intorno alla laguna di Venezia, ecco che attraversiamo le famose vie ciclabili a fianco delle vie d'acqua. Il territorio del nuovo Comune di Cavallino-Treporti è vocato alla sostenibilità e si sta attuando un piano per far sì che gli spostamenti siano meno inquinanti possibili, utilizzando le vie d'acqua e le vie ciclabili che attraversano questa striscia di terra tra mare e laguna:

Parliamo di 60 chilometri di piste ciclabili. Ma non solo: proprio qui a Cavallino-Treporti troviamo la pista ciclo-pedonale a sbalzo più lunga d'Europa. Il Pordelio è lungo 7,5 chilometri di cui 5 sospesi a sbalzo sulla laguna. Una struttura in legno e acciaio studiata per integrarsi con l'ambiente, che offre un

percorso panoramico unico al mondo che permette di scoprire l'habitat lagunare in modo sostenibile. Nel territorio comunale si possono noleggiare sia bici classiche sia bici elettriche e ci sono diversi punti di ricarica lungo le vie ciclabili, oltre a diversi bici-parking. Chi fa turismo green ha di che essere soddisfatto, così come chi fa ittiturismo, poiché si possono utilizzare anche questi percorsi per recarsi a pescare. Noi ad esempio abbiamo incontrato un pescatore che andava al suo punto di pesca preferito in bicicletta percorrendo la pista ciclabile del Pordelio. D'altro canto, grazie alla posizione panoramica della pista, si può scegliere dall'alto quale punto si ritenga più pescoso. Una via alternativa alla barca per la pesca tradizionale "artigianale".

Perché Cavallino-Treporti è indicata per il turismo green Bandiera blu, bandiera gialla e bandiera verde, sito Unesco dal 1987. Cavallino-Treporti ha ottenuto tutti i riconoscimenti ufficiali nazionali e internazionali destinati alle eccellenze turistiche e alla salvaguardia ambientale. 3.500 persone sono impegnate nell'ambito dell'accoglienza turistica in questo ex quartiere della città di Venezia divenuto Comune nel 1999 con 13.500 abitanti. 13.500

abitanti che riescono ad accogliere ben 6,3 milioni di turisti l'anno (persino nell'anno del Covid, il 2020, ci sono state 4 milioni di presenze e nel 2021 5,2 milioni). Si tratta della capitale europea del turismo open air, all'aria aperta: non si costruisce lungo il litorale per aggiungere posti in verticale; allo scopo di mantenere al minimo indispensabile la cementificazione, qui ci sono resort, villaggi, campeggi, glamping. Oltre a 5 approdi di cui 3 marina resort per un totale di 1.200 posti, con 3 imprese specializzate nel noleggiare imbarcazioni a motore termico o elettrico. Noi siamo stati ospitati da un gigantesco villaggio, il Ca' Pasquali, un glamping (campeggio a 5 stelle) con una lunga spiaggia e possibilità di noleggiare anche delle casette ecosostenibili se non si vuole solo una piazzola di sosta. Non dimentichiamo poi la possibilità, sempre nell'ottica del turismo green, dell'agriturismo in agricampeggio. Abbiamo parlato con Roberto Scarpa, che ha un'azienda agricola multifunzionale: produce beni alimentari e fornisce servizi quali pasti - rigorosamente a km 0 - e alloggio, accoglienza in spazi liberi per l'agricampeggio,

organizzazione di gite ed escursioni. Ci ha detto che chi ha un'azienda agricola può proporre anche agrinido, fattorie didattiche e fattorie sociali, oltre a fare vendita diretta dei propri prodotti agricoli: "il fine è che l'agricoltura diventi un modello etico, sostenibile in un territorio unico e fragile, come lo è il nostro litorale". Mangiare in una tenuta/birreria La tenuta agricola del Cavallino aveva una stalla, un frutteto, i ricoveri per gli attrezzi. Aveva, perché oggi è stata ristrutturata - pur mantenendone lo stile antico - e trasformata in un ristorante che offre piatti tipici locali accompagnandoli con la propria birra. Si mangia nell'ex stalla o all'aperto sui prati della tenuta e si sceglie di accompagnare ogni singolo piatto con una birra diversa, poiché dove si trovavano i ricoveri degli attrezzi ora c'è il laboratorio, visibile attraverso una vetrata, dove si fa la birra artigianale. Il moderno birrifico a vista produce dalla classica lager bionda alla 4 luppoli, più amara, alla Blanche, fatta con scorze di arancia e pepe di Sichuan, alla Rossa e la Bock. Qui si mangiano i prodotti della tenuta accompagnati con la birra sempre di loro produzione. Noi abbiamo mangiato

salumi e formaggi con giardiniera e confetture della tenuta per antipasto, accompagnati dalla Blanche, gnocchi verdi di patate e cicoria con ragù di pomodoro nasone per primo, accompagnati dalla Bionda, stinco di suinetto del basso Piave brasato alla birra Bock del Cavallino, ovviamente accompagnato dalla Bock, e per dolce la Sfera della Tenuta del Cavallino. Un turismo green e blue, una best practice replicabile. Come abbiamo detto, Cavallino-Treporti è la prima destinazione turistica open air d'Europa, divenuta tale perché negli anni i campeggi si sono evoluti in resort privilegiando il rapporto con la natura e naturalità del territorio. Sulla sostenibilità ambientale si è basato lo sviluppo economico del luogo: "Quando i fenomeni sociali ed economici si basano su grandi numeri, siamo di fronte a un fatto significativo e ne dobbiamo comprendere l'importanza e la reale possibilità che sia un esempio replicabile: agricoltura e turismo insieme rappresentano la storia e il futuro del nostro Paese" dice Roberta Nesto, Sindaca di Cavallino-Treporti, presidente della Conferenza dei Sindaci della Costa veneta, coordinatrice del G20 Spiagge (l'associazione delle 20 maggiori città balneari

italiane). Cavallino-Treporti ha creato una "Blue & Green Community" perché è un territorio connotato dal verde della pineta e delle coltivazioni e dal blu delle acque di mare, fiume e laguna, in un delicato equilibrio da preservare. Il museo della grande guerra Oltre alle prelibatezze locali e alle bellezze offerte dalla natura, ci sono quelle artistico-culturali e in questo territorio si può andare anche alla riscoperta della storia. Circa 200 costruzioni belliche sono situate lungo la costa e vi è un circuito museale diffuso, detto la "Via dei Forti": un percorso che lega le fortificazioni legate alla Grande Guerra. È possibile accedere alle Batterie San Marco e Amalfi e, all'interno del bunker della Batteria Pisani, è stato allestito il Museo della grande guerra. La Batteria Vettor Pisani deve il suo nome al comandante supremo della flotta veneziana che nel gennaio 1380 riportò una clamorosa vittoria contro la flotta genovese di Pietro Doria, durante la guerra di Chioggia. La Batteria fu costruita tra il 1909 e il 1912 e faceva parte di un imponente sistema difensivo costiero approntato sul territorio di Cavallino per difendere Venezia da eventuali attacchi navali. Edificata fronte mare e realizzata in

cemento armato, la batteria è costituita nella parte centrale da un lungo tunnel, da due ali laterali e due torri telemetriche per l'osservazione. Armata con 6 obici puntati verso il mare, poi sostituiti con 4 cannoni antiaerei, la batteria Pisani accolse la quinta compagnia dell'Esercito permanente e il primo reggimento artiglieria da fortezza. Il museo Batteria Pisani oggi è il fulcro della Via dei Forti e illustra il sistema difensivo costiero di Cavallino (4 Batterie da costa, un forte, tre caserme, una polveriera, due porticcioli militari, le torri telemetriche alte fino a 7 piani attrezzate con strumenti di alta precisione per localizzare e osservare le navi nemiche comunicandone le coordinate agli artiglieri) mostrando residuati bellici, strumenti, divise, armi, utensili, materiale di uso comune, ecc. ecc. Ai più giovani sono destinate sezioni multimediali con ologrammi, video e animazioni.

Il principe rosso Dall'altro lago della laguna di Venezia, prospiciente al territorio di Cavallino-Treporti, si trova Chioggia. E non possiamo completare la nostra escursione in queste terre senza parlare del prodotto principe locale: il radicchio di Chioggia. Premesso che in Veneto si

produce più della metà di tutto il radicchio nazionale, quello di Chioggia è primo per superficie coltivata e quantità prodotta. Si cerca di imitare questo speciale radicchio in tutto il mondo senza riuscirci. Parliamo di un'indicazione geografica protetta dal 2008. Si possono fregiare di questa denominazione solo le produzioni ottenute esclusivamente dal seme autoctono tramandato e custodito dalle famiglie degli ortolani locali, che li coltivano seguendo un rigido disciplinare nel territorio di 10 Comuni delle tre province confinanti di Venezia, Padova e Rovigo. Dal 2009, per tutelarlo, è stato costituito un Consorzio (Consorzio di tutela del radicchio di Chioggia IGP). Si divide in due tipologie: il radicchio di Chioggia Tardivo, che si semina dal 20 giugno a metà agosto e si raccoglie da settembre a marzo, e che può essere coltivato nelle 3 province citate, e il radicchio di Chioggia Precoce, che si raccoglie da aprile a metà luglio e che si coltiva esclusivamente nei Comuni litoranei di Chioggia e di Rosolina (vicino Chioggia). Le virtù del radicchio di Chioggia. Conosciuto fin dall'antichità per le sue proprietà medicamentose, il radicchio si coltiva in Veneto dal XVI secolo, anche se oggi,

grazie al particolare terreno e alla costante e paziente selezione praticata dagli agricoltori di Chioggia, il prodotto è decisamente diverso e migliore rispetto a quello di partenza. Per esempio è tipica di qui proprio la forma a palla: per evitare che la sabbia si inserisse nella piantina si è fatto sì che i cespi divenissero impenetrabili. Le piante con screziature rosse sempre più diffuse ed estese sono state selezionate negli anni fino a renderlo il principe rosso delle tavole locali. Il radicchio di Chioggia è ricco di fibre, vitamine e sali minerali nonché povero di calorie. È ricco di potassio ed è depurativo. Il colore rosso è dovuto alla presenza di antiossidanti, in particolare della famiglia dei flavonoidi, che contrastano lo sviluppo dei radicali liberi r e s p o n s a b i l i dell'invecchiamento cellulare. Il sapore amarognolo è dovuto ai guaianolidi, molecole con proprietà antibatteriche, antinfiammatorie e digestive. Questo radicchio è indicato nelle diete ipocaloriche poiché è quasi del tutto privo di grassi, è fonte di proteine e il suo contenuto di acqua è tale che rende rapidamente sazi. Inoltre, i polifenoli che c o n t i e n e s o n o assolutamente indicati per la salute umana e

rappresentano una sorta di "elisir di lunga vita".

E con questa presentazione di un prodotto tipico del territorio di Chioggia si chiude il cerchio intorno a Venezia del nostro reportage sulle terre lagunari, sui prodotti tipici, sulla sostenibilità di un territorio meta del turismo green e su un nuovo Comune/comunità sostenibile che si presenta fiero all'appuntamento con il futuro, conscia del proprio ruolo per la tutela dell'ambiente e quindi delle prossime generazioni.