



Pane quotidiano

Il 1° maggio si apre a Milano l'esposizione universale "Nutrire il pianeta, energia per la vita". Papa Francesco ha ricordato che oggi esiste "il paradosso dell'abbondanza. C'è cibo per tutti, ma non tutti possono mangiare, mentre spreco, scarto, consumo eccessivo e uso di alimenti per altri fini sono davanti ai nostri occhi". Su questi temi, anche i settimanali del Triveneto propongono alcune riflessioni in questo numero speciale

L'uomo è ciò che mangia, sosteneva Ludwig Feuerbach un secolo e mezzo fa. E in parte è vero, se si accetta di andare oltre il suo concetto materialista. La persona umana consuma per il bisogno animale di nutrirsi, ma la sua necessità è che quanto mangia sia anche *buono da pensare*, secondo le intuizioni degli antropologi. Dovendo alimentare la sua anima e non solo riempirsi lo stomaco. Il valore simbolico del cibo è enorme. Si pensi a tutti i tabù alimentari che i fedeli di grandi religioni sono tenuti a osservare. Ebrei, Islamici, Induisti, Animisti rispettano la proibizione di mangiare certe specie animali o vegetali, specificate nei libri sacri. Un aspetto che non tocca invece i cristiani, nelle parole del Vangelo di Matteo: *non quello che entra nella bocca rende impuro*

e disumanità della fame

l'uomo, ma quello che esce dalla bocca rende impuro l'uomo (15, 10-11). Peccato è la bestemmia contro Dio, abominio è il grido di chi rifiuta il comandamento di amare il prossimo come se stesso, blasfema è la volontà di non nutrire gli affamati, immagini del Creatore di tutte le cose. Sociologi cattolici come Frédéric Le Play, hanno definito gli indirizzi per la società

stabile, in quanto capace di soddisfare i due bisogni essenziali dell'umanità: *La Legge morale (cioè il Decalogo) e il pane quotidiano (come chiede la preghiera dei cristiani)*. L'opportunità che ora si presenta con l'Expo di riflettere sul problema alimentare, va utilizzata dunque alla luce dell'intera esistenza umana. Comprendendo non solo il

fatto fisico, nutritivo, ma anche le esigenze dei popoli, nel rispetto per le loro identità culturali, sociali e religiose. Il tema dell'Expo 2015 a Milano è: "Nutrire il pianeta, energia per la vita". E la vita non si esaurisce nel cibo. Lo dimostrano malattie diffuse nelle società del benessere, anoressia, bulimia, che tormentano fino alla morte tanti giovani del mondo occidentale,

privati di stabili punti d'appoggio. La disperazione di anime affamate di valori e nutrite solo di vanità, di pensiero effimero, svuotate della fede. Un'iniziativa mondiale di questa importanza assume su di sé il peso di tematiche complesse, tutte riconducibili all'essenza della persona umana. Nel suo contesto culturale. In uno slancio profetico. Per far

fiorire i deserti e aprire la visione a nuovi cieli e nuove terre dove abiti giustizia. Con l'impegno di salvaguardare il globo, le sue preziose diversità, nel rispetto della visione comunitaria propria alle identità alimentari locali. Valutando le innovazioni tecnologiche e scientifiche sulla base dell'applicabilità ai vari Paesi del mondo. (segue a pagina 3)

INSERTO SETTIMANALI
DIOCESANI TRIVENETO

MONS. TOSO

La gerarchia delle priorità nell'uso delle risorse **3**

CARLO PETRINI

Slow food per l'agricoltura familiare **5**

ANDREA SEGRE'

Recuperare il valore del cibo combattendo lo spreco **6**

PRODOTTI DOC

Marchi di tutela per eccellenze del Triveneto **11**



ZINTEK DI PORTO MARGHERA DÀ AGLI EDIFICI BELLEZZA, LUNGA DURATA E AUTENTICITÀ, CON UN'ORGANIZZAZIONE UNICA. DA STABILIMENTO DI PRODUZIONE DI UN LAMINATO INDUSTRIALE, È PASSATA NEGLI ANNI A SOCIETÀ CHE OFFRE ANCHE CONSULENZA E FORMAZIONE DEL MONDO DELL'EDILIZIA E DELL'ARCHITETTURA, IN UN'OTTICA DI SOSTENIBILITÀ.

da Venezia per il futuro



Padova - Copertura sede del Messaggero di Sant'Antonio



San Michele di Piave (TV) - Cupola San Michele arcangelo



Padova - Dipartimento di Scienze della terra



Venezia - I nuovi imbarcaderi

Zintek Srl è una società unipersonale di Simar SpA, produttrice dello zintek® e a sua volta parte del gruppo Cordifin, holding che opera in ambito industriale, immobiliare e finanziario.

L'azienda fornisce qualsiasi soluzione legata alla scelta e all'applicazione dello zintek®, ed è punto di riferimento per la realizzazione di coperture, facciate e lattonerie in zinco-titanio adatte a qualsiasi contesto, dal nuovo edificio al restauro conservativo, fino alla rigenerazione di fabbricati in disuso.

Zintek si distingue per un servizio innovativo, che offre consulenza e supporto gratuiti alla progettazione, un portale di servizio dal quale scaricare informazioni e disegni tecnici, documentazione in forma di dépliant, schede prodotto, capitolati e manuali, e un software unico per la preventivazione online, il P.O.L.

Poiché formazione e ricerca sono indispensabili per creare una nuova cultura e modelli organizzativi efficaci, Zintek ha creato un centro di studio con laboratori per lo sviluppo di prodotto e una Scuola di lattoneria unica in Italia, e organizza corsi per installatori e incontri con professionisti, architetti e progettisti, sia presso la propria sede sia in forma di convegno nelle principali città.

Zintek crede che il futuro dell'architettura e del costruire non sarà più solo il nuovo, ma la rigenerazione dell'esistente, che dovrà passare per la riqualificazione energetica degli edifici: un'esigenza cui il laminato zintek® risponde alla perfezione. Utilizzato in copertura o facciata, abbinato a un pacchetto di alta efficienza energetica, permette di rispondere alle esigenze di un'architettura sostenibile, che utilizzi materiali all'avanguardia e, per quanto riguarda il territorio veneziano, a chilometro zero.

Per le grandi opere Zintek si propone inoltre come general contractor: grazie al coordinamento di aziende specializzate e alla creazione di filiere di valore, fornisce l'intero pacchetto di copertura e facciata, utilizzando materiali certificati.

Nell'ottica di uno sviluppo sempre più legato alla logica della progettazione ecosostenibile, la società ha infatti temperato a tutti i requisiti previsti dalle normative di riferimento per il proprio prodotto, compreso l'Uso sostenibile delle risorse naturali, attivando la mappatura dei crediti LEED, la certificazione FSC e la valutazione del ciclo di vita del prodotto LCA. La società è certificata secondo le normative ISO 9001:2008, BS OHSAS 18001:2007 e ISO 14001 / UNI EN ISO 14001:2004, e appone la marcatura CE sui propri prodotti.

Tra le opere in Zintek, di particolare rilievo l'ospedale auxologico San Luca di Milano; la riqualificazione del Quartiere Le Alberi di Trento progettato dal Renzo Piano Building Workshop, che ha scelto Zintek per realizzare i manti di copertura; la sede del mensile Il Messaggero di Sant'Antonio, a Padova; la scuola steineriana Novalis di San Vendemiano (TV); il rifacimento degli imbarcaderi nel Centro Storico di Venezia; il dipartimento di Scienze della terra dell'Università di Padova. Nell'ambito dell'architettura religiosa, spiccano il restauro della chiesa di San Michele arcangelo a San Michele di Piave (TV) e la costruzione della nuova aula liturgica per la chiesa di San Lorenzo martire a Cividale del Friuli (UD).



Trento - Quartiere Le Alberi, progetto di Renzo Piano

zintek®

IL LAMINATO ZINTEK® È UNA LEGA DI ZINCO-TITANIO DI ALTO PREGIO QUALITATIVO. È NATURALE, ECOLOGICO E RICICLABILE. INCOMBUSTIBILE ED ESENTE DA MANUTENZIONE. RESISTE ALLA CORROSIONE E ALL'AZIONE DEL VENTO E ASSICURA LUNGHISSIMA DURATA. L'OTTIMA LAVORABILITÀ E SALDABILITÀ NE GARANTISCONO LA PERFETTA ADERENZA A QUALSIASI PROFILO DI COPERTURA O FACCIATA.

zintek® Zintek Srl
zincio titanio in architettura
Via delle Industrie, 22
Porto Marghera Venezia
zintek@zintek.it | www.zintek.it



Quando il cibo è giustizia



Intervista a monsignor Mario Toso, Pontificio Consiglio Giustizia e Pace: "Ogni persona è chiamata ad uno sviluppo integrale, solidale, comunitario, ossia ad uno sviluppo che concerne tutte le dimensioni costitutive del suo essere e che si realizza mediante la collaborazione e il vivere insieme in una società solidale, perseguendo il bene comune"

All'Expo di Milano la Santa Sede sarà presente con un Padiglione che si sviluppa su un'area di 747 metri quadrati, in cui i visitatori potranno riflettere sulle problematiche connesse all'alimentazione e all'accesso al cibo. Di questo abbiamo parlato con mons. Mario Toso, fino a qualche settimana fa segretario del Pontificio Consiglio Giustizia e Pace, e da poco nominato vescovo di Faenza.

Questa esposizione universale ha un titolo che non può lasciare indifferente la Chiesa. Qual è il pensiero cristiano rispetto allo sviluppo e alla redistribuzione di risorse?

La Chiesa, specie con il suo insegnamento sociale, è più volte intervenuta sul tema dello sviluppo. Basti anche solo pensare all'enciclica *Populorum progressio* del beato Paolo VI che ha ispirato le successive, compresa la *Caritas in veritate* di papa Benedetto XVI. Ogni persona è chiamata ad uno sviluppo integrale, solidale, comunitario, ossia ad uno sviluppo che

concerne tutte le dimensioni costitutive del suo essere e che si realizza mediante la collaborazione e il vivere insieme in una società solidale, perseguendo il bene comune. Poiché lo sviluppo integrale è vocazione di tutti, è anche diritto e dovere universali. In un contesto culturale di neoindividualismo libertario ed utilitarista, di carenza di pensiero, di finanziarizzazione dell'economia e di consumismo materialista, per la Chiesa è oggi pregiudiziale che lo sviluppo sia definito secondo verità, avendo cioè come punto di riferimento la dignità trascendente dell'uomo, la fraternità. Dato l'essere della persona, libera e responsabile, fatta per il dono e per Dio, è sbagliato ricercare e misurare lo sviluppo solo in termini di produzione, consumo, redditi, prodotto interno lordo. Il modello di sviluppo integrale comporta una crescita non solo dal punto di vista economico e tecnico o dal punto di vista culturale, sociale e politico. Implica una crescita primariamente morale e spirituale, relazionale. L'uomo è chiamato ad autotrascendersi, a vivere nella comunione e nella condivisione dei beni non solo materiali e tecnologici. La destinazione universale dei beni esige che si riconosca il nostro essere fratelli, uguali nella dignità umana. Gli obiettivi dell'acqua potabile, dell'energia e del cibo per tutti diventano possibili solo quando si vinca l'attuale globalizzazione dell'indifferenza degli uni rispetto agli altri, quando sia superata sia la cultura della tecnocrazia e della mercificazione di ogni realtà, sia l'attuale scarsità di risorse sociali, tra le quali un assetto adeguato di istituzioni economiche e politiche internazionali.

Quanto il concetto di redistribuzione del cibo è legato alla giustizia?

In linea con la dottrina sociale della Chiesa e in vista della realizzazione della destina-

zione universale dei beni in maniera equa, oggi occorre pensare alla gerarchia delle priorità in base a cui vanno adoperate le risorse: il suolo fertile, per esempio, può servire per produrre alimenti, ingredienti per il settore chimico o energetico, ma anche droga. Specie a fronte di una prevalente cultura a stampo tecnocratico e mercantile, non si può sicuramente rinunciare all'azione responsabile degli Stati, che sono tra i primi garanti della realizzazione del bene comune. È noto infatti che, in non pochi casi, le situazioni di miseria o insicurezza in cui vivono troppe persone non sono principalmente riconducibili alla scarsità di risorse naturali nelle vicinanze, bensì a gravi carenze politiche. Troppo spesso le possibilità di sviluppo locali non sono adeguatamente supportate. Ci si limita a mettere in campo piani meramente assistenziali, senza pensare di creare reali opportunità di crescita sostenibile per tutti. La destinazione universale dei beni, a cui corrisponde da parte di tutti, singoli e popoli, il diritto di accesso ad essi, postula ineluttabilmente la giustizia. Ci si deve preoccupare che chi è sprovvisto dei beni necessari ne disponga in modo da vivere in maniera dignitosa e di poter contribuire allo sviluppo plenario e sostenibile del proprio Paese. In particolare, la giustizia esige che chi ha particolarmente sfruttato risorse inquinando l'ambiente o mettendone a repentaglio le capacità di rigenerazione si adoperi per rimediare; che le ricchezze generate dalla trasformazione e commercializzazione delle risorse naturali vengano equamente suddivise; che prezzi e stipendi siano bilanciati tra loro.

I cristiani sono chiamati ad un impegno concreto. Quanto contano le scelte dei Paesi, ma anche quelle individuali e aziendali, quotidiane, e rispetto al mercato?

Il peso delle scelte è determi-

CHI È MONS. MARIO TOSO

Nato a Mogliano Veneto nel 1950, mons. Mario Toso è entrato nella Società Salesiana di San Giovanni Bosco il 16 agosto 1967, ordinato sacerdote il 22 luglio 1978. Ha conseguito la laurea in filosofia presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, la licenza in filosofia presso l'Università Pontificia Salesiana di Roma e la licenza in teologia presso la Pontificia Università Lateranense di Roma. Dal 1980 è docente di filosofia presso l'Università Pontificia Salesiana e, dal 1991, professore ordinario di filosofia teoretica; dal 1994 al 2000 è stato decano della Facoltà di Filosofia e, dal 2003 al 2009, magnifico rettore della medesima università. Il 12 dicembre



2009 è stato consacrato vescovo nella basilica di San Pietro in Vaticano e nominato Segretario di *Iustitia et Pax*. Lo scorso 19 gennaio papa Francesco lo ha nominato vescovo di Faenza-Modigliana.

nante. Qualsiasi scelta è condizionata da almeno due fattori: l'accesso alle informazioni e i criteri etici che orientano la decisione. Per non parlare in astratto, bisogna riferirsi ad alcuni casi concreti

ed interrogarsi. Può un qualsiasi Paese dare in affitto o vendere al maggior offerente estensioni di terra senza preoccuparsi della sorte e delle aspirazioni delle popolazioni che vi abitano, del

modo in cui verrà trattata la natura? Può una qualsivoglia azienda approvvigionarsi o rivendere basandosi unicamente sul criterio del massimo ricavo possibile nel breve termine, disinteressandosi cioè della provenienza o destinazione della merce, fornendo, ad esempio, ingredienti pericolosi per la salute, o favorendo l'acquisto di armamenti da parte di clienti loschi? Può un individuo investire i propri risparmi senza preoccuparsi del modo in cui verranno fatti fruttificare, oppure acquistare cibi o prodotti vari provenienti dal lavoro di persone trattate da schiave? Può un politico lasciare che l'acqua indispensabile alla locale agricoltura di sussistenza venga negligenzemente inquinata o accaparrata in vista di scopi secondari? In definitiva, è fondamentale favorire la trasparenza e le informazioni sulle merci, onde evitare abusi o corruzione, produzioni ecologicamente insostenibili, lesive dei diritti umani. È, questo, un compito dei Governi, degli appositi enti internazionali, di ciascuna azienda indipendentemente dal suo collocamento nelle catene di approvvigio-

mento, nonché dei media. Bisogna che i vari attori – il consumatore, il politico, il manager, l'investitore – siano sensibilizzati a ricercare informazioni utili e a compiere le proprie scelte in base a criteri etici validi. Ciò, in definitiva, equivale a ricercare il bene comune dell'intera famiglia umana, a supportare lo sviluppo umano integrale, a realizzare la destinazione universale dei beni. Pochi sanno che ben oltre la metà delle decine di milioni di bambini sovrappeso si trova in Paesi in via di sviluppo. Di fronte a ciò, si deve riconoscere che alcune scelte, anche importanti per lo sviluppo di intere regioni e per il benessere fisico e intellettuale di molti, non sono state assunte sulla base di validi criteri etici. E, poi, se non si vuole essere rassegnati in partenza, occorre pensare che non ci sono sistemi economici troppo complicati per sfuggire al controllo degli addetti ai lavori. Non ci sono nemmeno solo ingiustizie irreparabili per non iniziare a correggerne alcune. La stessa realtà del mercato non è del tutto impersonale. Esso è sempre posto ed orientato da persone e da gruppi che perseguono i propri fini.

Infine, il tema della contrapposizione fra lo sfruttamento delle risorse spesso insostenibile, da una parte, e la vitale salvaguardia del pianeta, dall'altra parte. Come trovare un giusto equilibrio?

Queste sono questioni che il Pontificio Consiglio della Giustizia e della Pace ha già affrontato ed esplorato in alcune recenti pubblicazioni, quali *Energia, Giustizia e Pace* (2013) e *Terra e Cibo* (in uscita a breve per la LEV). Per trovare un equilibrio occorre innanzitutto prendere coscienza che noi siamo gli amministratori provvisori di un Dono fattoci da Dio. Non ne siamo né i padroni né i creatori. Dobbiamo amare la natura come Dio la ama. In secondo luogo, è pregiudiziale che si adotti uno sguardo multigenerazionale, nel senso che si deve pensare alla destinazione universale dei beni non dimenticando coloro che verranno dopo di noi.

Lucia Gottardello

SEGUE DALLA PRIMA *Cibo quotidiano e disumanità della fame*

Riconoscendo il ruolo ineliminabile della famiglia contadina nei continenti, guardiana delle specie e della continuità dei valori, tutelandola perché non venga umiliata nel suo lavoro da sistemi distributivi rapaci. Proponendo misure per la progressiva riduzione di squilibri iniqui, che vedono parte dell'umanità priva degli alimenti necessari alla sopravvivenza, mentre un'altra parte soffre di obesità. Impegno non facile. Diceva Elias Canetti, tutto ciò che viene mangiato è oggetto di potere, fin dall'origine del mondo. Dall'orda che si spartisce la preda nella foresta primigenia, alla pratica contemporanea di Stati stranieri che si accaparrano i terreni fertili dei Paesi poveri, con il *land grabbing*. Destinando i campi a colture di cui si avvantaggiano in misura esclusiva, quando non li destinano alla produzione di biocarburanti, sottraendo cibo ai nati-

vi. La tentazione di trasformare l'Expo in una fiera dei prodotti tipici di lusso, con protagonisti chef televisivi, commercianti di primizie d'alto prezzo, e buongustai curiosi, dal portafoglio aperto alle più sofisticate delizie del pianeta, offuscherebbe l'importanza della manifestazione, immiserita agli interessi di ricchi gastronomi e di grandi catene di fast food, per i loro panini bisognosi di allevamenti sempre più estesi di bovini, abbattendo foreste e rendendo impossibile la vita a chi ci vive, dall'America Latina all'Africa. Le vicende, non molto lontane, dei mangimi nocivi che ci hanno dato la mucca pazza, e i contrasti odierni sugli ogm evidenziano i limiti di un'economia *disembedded*, scorporata dalla rete di relazioni sociali, disumanizzata. Quarant'anni fa Karl Polanyi, l'economista che vedeva in Cristo l'assertore dell'unicità della persona,

spiegava che un sistema economico prigioniero delle sue logiche, dissociato dal tessuto sociale, esercita un'influenza nefasta sulla vita familiare, la politica, l'educazione, le arti e la religione. Generando costi umani individuali e collettivi insopportabili. All'*obsoleta mentalità di mercato*, imputava di essere l'*impedimento principale ad un approccio realistico verso i problemi economici dell'era a venire*. Polanyi definiva questi atteggiamenti come vere e proprie superstizioni, operanti in piena era tecnologica. Auguriamoci che l'Expo 2015 non diventi solo una lustra vetrina pubblicitaria, ma un centro di ascolto e un laboratorio d'azione per i popoli alle prese con la disumanità della fame.

Ulderico Bernardi
sociologo

ESPOSIZIONE UNIVERSALE. Le informazioni per partecipare

Attesi 20 milioni di visitatori

Expo Milano 2015 è un'esposizione universale non commerciale, organizzata dalla nazione che si è candidata e prevede la partecipazione di altre nazioni invitate tramite canali diplomatici dal Paese ospitante. La prima esposizione universale è stata quella di Londra nel 1851 e il suo successo ha spinto altre nazioni a organizzare iniziative della stessa natura, come quella di Parigi del 1889, ricordata per la Tour Eiffel. Ogni esposizione è dedicata a un tema generale.

Luogo e durata. Expo Milano 2015 durerà dal 1° maggio al 31 ottobre e avrà come tema l'alimentazione e la nutrizione: cibo sano, sicuro e sufficiente per tutti i popoli, nel rispetto del Pianeta e dei suoi equilibri. L'esposizione universale di Milano è ospitata in un'area nel settore nord-ovest di Milano e occupa una superficie di circa 1,1 milioni di metri quadrati, comprendente parte del territorio delle città di Pero e Rho. 145 i Paesi partecipanti e 3 Organizzazioni internazionali coinvolte (Onu, Unione Europea e Cern), oltre 20 milioni di visitatori attesi. Sarà visitabile tutti i giorni dalle 10 alle 23. Tutte le regioni italiane sono coinvolte e pronte ad accogliere i turisti puntando sul loro ricco patrimonio culturale, artistico e gastronomico.

Società civile. Anche le organizzazioni della società civile svolgeranno un ruolo di primo piano all'interno di Expo Milano 2015. Dato il tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita" le associazioni hanno tanto da dire e da dare: ActionAid, Alliance2015, Caritas, Don Bosco, Network (Dbn), Fairtrade, Fondazione Triulza, Inter Press Service, Lions Clubs International, Oxfam, PlaNet Finance, Save the Children, Wwf, Waa-Amia/Conaf.

Ci sarà la possibilità di conoscere e assaggiare i migliori piatti del mondo e scoprire le eccellenze della tradizione agroalimentare e gastronomica di ogni Paese. Per la durata della manifestazione, Milano e il sito espositivo saranno animati da eventi artistici e musicali, convegni, spettacoli, mostre.

Padiglione Italia. Palazzo I-



talia è posto su uno dei 4 punti cardinali, quello nord, fondale scenico del viale del Cardo che attraversa tutto il sito espositivo. E' ispirato a una "foresta urbana"; la "pelle" ramificata disegnata dallo Studio Nemesi, che ha vinto il concorso per l'ideazione, come involucro esterno dell'edificio evoca una figuratività primitiva e tecnologica al tempo stesso. La tessitura di linee genera alternanze di lu-

ci e di ombre, di vuoti e di pieni. L'idea di base è quella coesione, intesa come forza di attrazione che genera un ritrovato senso di comunità e di appartenenza. L'energia della comunità è rappresentata dalla piazza interna; cuore simbolico e partenza del percorso espositivo, riunisce attorno a sé i quattro volumi che danno forma a Palazzo Italia.

Il precedente. Non è la pri-

ma volta che la città meneghina ospita tale evento. Il 28 aprile 1906 si inaugurava a Milano l'Esposizione internazionale dedicata ai trasporti.

Info. Tutte le informazioni su www.expo2015.org. Oltre al sito istituzionale, ci si potrà informare tramite il magazine ExpoNet, la community Expo worldrecipes, la piattaforma per la visita virtuale del sito espositivo. Previste App ufficiali. (L.G.)

WOMEN FOR EXPO

Il ruolo delle donne nella nutrizione

WE-Women for Expo è un progetto all'interno dell'esposizione universale milanese sorto in collaborazione con Ministero degli Affari esteri e della Cooperazione internazionale e Fondazione Arnoldo e Alberto Mondadori.

Si tratta di un network di donne di tutto il mondo che intervengono sui temi del nutrimento e della sostenibilità e lo fanno mettendo per la prima volta al centro di un'esposizione universale la cultura femminile, riflettendo sul ruolo femminile nello sviluppo all'interno del dibattito sui

nuovi obiettivi di sviluppo sostenibile (Sustainable development goals). L'innata capacità delle donne di "prendersi cura" deve divenire un modello universale, un nuovo paradigma da cui partire per nutrire il Pianeta e ripensare al suo futuro.

Nel pianeta 805 milioni di persone soffrono la fame: occorre partire da una nuova consapevolezza e da concreti gesti quotidiani per combattere lo spreco alimentare, un imperativo assoluto per i governi, per le imprese, ma soprattutto per i singoli individui.

WE-Women for Expo ritiene che l'Esposizione sia un'occasione irrinunciabile per riflettere sulla centralità del ruolo delle donne nella produzione alimentare, nella nutrizione, nel consumo responsabile e nell'educazione delle generazioni future.

Miele di barena, quantità minime per uno dei prodotti più tipici

Se fosse una specie animale, si direbbe che è a rischio di estinzione. Il pericolo, per il miele di barena, è l'azzerramento. Il non riuscire a produrne più, neppure quelle poche decine di chili che rappresentano il magro bilancio dell'annata 2014. Eppure è uno dei prodotti più tipici e originali dell'ambiente lagunare... (vedi la scheda). Premiato come uno dei 44 prodotti identificati quest'anno nell'ambito del Premio Città di Mestre, assegnato venerdì 6 febbraio, il miele di barena viene prodotto, tra gli altri, dall'apicoltura Fevari di Strà, che ha iniziato una ventina di anni fa.

"Quando aprimmo la società - racconta uno dei titolari della ditta - mettemmo delle arnie sulle barene e notammo che le api producevano un miele particolare". Era il miele di barena che nasce dal Limonium, un fiore tipico della barena che ha tre fioriture tra luglio e settembre. Ma successivamente abbiamo dovuto posizionare le arnie non più proprio sulle barene, ma solo vicine agli argini prospicienti alla laguna e alle barene. Le api vanno lo stesso sul limonium e noi non rischiamo di perdere le arnie perché, quando ci sono burrasche, le barene vanno rapidamente sott'acqua. Inoltre, siccome la barena è un ecosistema delicato, oggi occorrono un sacco di permessi speciali". Il miele di barena è di tipo cristallino e dal gusto marcato, con note sapide e un odore molto forte. Ma purtroppo sta diventando una vera e propria rarità, per via della difficoltà nella fioritura. Quest'anno poi è piovuto talmente tanto che la produzione è quasi a zero, nel vero senso della parola: vent'anni fa se ne ottenevano circa 2 tonnellate l'anno. Negli ultimi anni si oscillava tra i 500 e i 1000 kg l'anno. "Quest'anno invece - concludono dalla ditta Fevari - ne abbiamo raccolto solo 20 chili. Basterà appena per le degustazioni ai clienti". (Marco Monaco)



SCHEDA Uno dei più rari mieli d'Italia

Il miele di barena è uno dei più tipici mieli salati italiani, assieme all'elicriso, il cosiddetto miele da spiaggia toscano ed al corbezzolo sardo. E' inoltre un prodotto raro. Del miele di barena, prodotto tipico della gronda lagunare veneziana, si hanno notizie a partire dagli inizi del '900, quando una foto pubblicata nel 1938 sulla rivista "L'apicoltore moderno" mostra lo spostamento delle arnie a causa dell'allagamento delle barene.

Il miele di barena deriva dal nettare della pianta *Limonium vulgare*, la "fiorella di barena", in fioritura tra fine giugno-primi di luglio e la metà di settembre. Si caratterizza per un sapore leggermente amaro, con forti note minerali (il contenuto di sali è variabile fra lo 0,02% e l'1%) ed un colore rosso scuro. Ha proprietà balsamiche ed è ottimo per le vie respiratorie. Data la sua scarsità, ha un costo elevato: un vasetto da mezzo chilo può costare 15 euro.

Oltre 200 mila candidature per mille posti. Allarme dei sindacati per il rischio di contratti senza regole nei padiglioni stranieri

ManpowerGroup, partner di Expo Milano 2015, si sta occupando della ricerca di figure professionali per l'Esposizione Universale, in particolare di oltre 5.000 per i Padiglioni partecipanti: dagli addetti all'accoglienza ai cassieri, dagli elettricisti alle hostess fino ai camerieri.

Attraverso il portale www.manpower-group4expo.it ha raccolto ad oggi 200 mila candidature (per mille posti) che sono state già esaminate e i consulenti stanno svolgendo

circa 250 colloqui al giorno con i candidati che rispondono effettivamente ai requisiti richiesti e hanno superato i test online.

"Gli annunci inseriti nel portale - spiegano i titolari - corrispondono a reali opportunità di lavoro offerte da Expo Milano spa e dalle aziende partecipanti all'evento che hanno dato il mandato a ManpowerGroup: tutte queste posizioni prevedono contratti regolari e stipendi in media con il mercato". In questo momento, molti

Paesi ed aziende che parteciperanno a Expo sono alla ricerca di personale: l'evento in sé è complesso e, non conoscendo la normativa italiana, in alcuni casi i Paesi rischiano di ricevere informazioni parziali, e a volte fuorvianti, da operatori di mercato a loro volta impreparati all'evento.

"E' condivisibile la preoccupazione espressa dai sindacati per le condizioni contrattuali dei lavoratori - afferma Stefano Scabbio, presidente dell'area mediterranea

ManpowerGroup. "Credo si possa convenire sul fatto che prevenire è sempre il modo migliore per evitare i problemi. Vorremmo quindi estendere un invito a tutti i Paesi affinché prestino grande attenzione alle soluzioni contrattuali proposte per assumere il personale, sia in caso di assunzione diretta da parte del Paese, sia in caso di affidamento a società esterne. Come sempre, un campanello d'allarme deve scattare quando ci si trova in presenza di offerte economiche eccessivamente competitive". Il messaggio inviato in una lettera spedita da Cgil, Cisl e Uil è: vigilate. Perché in tempi di crisi c'è il rischio che non vengono seguiti gli accordi siglati sul fronte del lavoro.



A Milano umili e poveri



Il fondatore di Slow Food Carlo Petrini, anima critica dell'evento, sarà all'Expo per portare avanti le proprie convinzioni. "Il nostro spazio avrà come protagonista la biodiversità, il patrimonio più importante che abbiamo e che dobbiamo preservare per le generazioni che verranno dopo di noi. La nostra speranza è che le persone che ci visiteranno possano uscirne più informate, più consapevoli e più curiose". "Il Triveneto è un territorio meraviglioso e apprezzato molto il lavoro che viene portato avanti dalle realtà locali affinché il patrimonio gastronomico e culturale sia mantenuto e valorizzato, tuttavia si può sempre fare di più"

CHI E'

Inventore di Slow Food contro l'agricoltura di massa

Carlo Petrini conosciuto come Carlin (Bra, 22 giugno 1949) è un gastronomo e scrittore italiano, fondatore dell'associazione Slow Food. E' ideatore di importanti manifestazioni ormai di rilievo internazionale come Cheese, il Salone del Gusto di Torino e Terra Madre, che si svolge a Torino in contemporanea al Salone del Gusto. Il 9 dicembre 1989 a Bra viene fondato il Movimento internazionale Slow Food. Ha curato l'edizione della Guida ai vini del mondo ed è stato curatore della Guida ai vini d'Italia. E' in prima linea nella battaglia contro gli ogm, convinto sostenitore di una agricoltura maggiormente "compatibile", individuando in essa anche una modalità di maggiori rese, combatte quindi lo strapotere dell'industria agro-alimentare. Nel 2008 il Guardian lo posiziona tra le 50 persone che potrebbero salvare il pianeta. Grande Ufficiale Ordine al merito della Repubblica Italiana, nel 2014 viene insignito della laurea *honoris causa* in economia.

“Vorrei chiedere agli organizzatori di Expo dove sono i pescatori, gli allevatori, gli agricoltori”. Così il fondatore di Slow Food Carlo Petrini, anima critica dell'evento, ma che ha deciso di esserci per portare avanti le proprie convinzioni. “Vorrei un'Expo più sobria, meno attenta ai grandi padiglioni, alla grande kermesse, ma che abbia anche il coraggio di dire le cose come stanno, che si apra ai contadini. Che accolga a braccia aperte anche gli umili, i poveri, perché loro più di altri hanno il diritto di venire all'Expo”.

Presidente Petrini, quali sono le caratteristiche che avrà il vostro spazio all'interno di Expo? Quale idea di Terra Madre porterete a Milano?

Slow Food all'interno di Expo avrà uno spazio di 3.500 metri quadri che avrà come protagonista la biodiversità, il patrimonio più importante che abbiamo e che dobbiamo preservare per le generazioni che verranno dopo di noi. I visitatori avranno modo di scoprire come prodotti alimentari anche ordinari, che spesso diamo per scontati, porti-

no invece con sé un bagaglio di storie, di scelte produttive e di tradizioni gastronomiche che vanno conosciute, protette e valorizzate. Senza biodiversità non c'è futuro. La nostra speranza è che le persone, che passeranno dal nostro spazio, possano uscirne più informate, più consapevoli e più curiose.

Quale ruolo ha la famiglia, in particolare quella legata alla terra agricola, nella difesa del suolo, nella difesa della biodiversità, nella promozione di un'economia che riparta dalla terra?

La famiglia ha senza dubbio il ruolo più importante in questo contesto, e non lo dice solo Slow Food: la maggior parte delle aziende agricole di tutto il mondo è a conduzione familiare. Lo ha riconosciuto anche la Fao, proclamando il 2014 l'anno dell'agricoltura familiare. La famiglia è il primo promotore dell'economia della sussistenza, che per secoli è stata il perno della civiltà, mentre adesso viene sbeffeggiata, spogliata della sua anima e del suo orgoglio e discriminata dall'economia del mercato e “dell'accumulazione”.

Io credo che questo modello possa essere moderno ed efficiente, grazie anche alle nuove tecnologie che possono essere di ausilio nelle mani dei giovani che vogliono tornare alla terra.

Sembra che l'economia globalizzata sia dominata da multinazionali, anche il cibo è vittima di macroscelte poco controllabili dalle comunità nazionali o locali. Oggi trovare del cioccolato senza ogm non è facile. Come è possibile scardinare questo meccanismo?

E' un processo molto lento che ha come attori principali i consumatori e che consiste nel passare da soggetti passivi a soggetti attivi o, come piace definirli a noi, coproduttori. Dobbiamo provare a ristabilire un contatto umano con i contadini, con la gente che veramente produce il nostro cibo, e per farlo abbiamo bisogno di accorciare le filiere. Oggi questo è possibile, non solo acquistando presso i mercati contadini o i Mercati della Terra, presenti ormai in numerose città, ma anche grazie a nuove forme di organizzazione della distribuzione, co-

me i gruppi d'acquisto solidale o i nuovi punti vendita di prossimità che si approvvigionano in modo diretto dai produttori del territorio.

Lei conosce bene il Triveneto. Sono Regioni impegnate nella difesa di alcuni prodotti, in particolare alcuni vini e alcune specialità alimentari. Secondo lei fanno abbastanza per difendere le loro tradizioni e i loro prodotti specifici?

Il Triveneto è un territorio meraviglioso e apprezzato molto il lavoro che viene portato avanti dalle realtà locali affinché il patrimonio gastronomico e culturale sia mantenuto e valorizzato, tuttavia si può sempre fare di più. Anche perché valorizzare le potenzialità enogastronomiche significa anche e soprattutto prendersi cura del territorio tutto, partendo proprio dai suoli e dal paesaggio, senza i quali non si può nemmeno parlare di gastronomia. A questo proposito non posso non notare come la cementificazione dei suoli agricoli non si sia affatto fermata, come i capannoni continuano a invadere le campagne, in alcuni casi anche con strutture non finite o inutilizzate. Tutto



ciò purtroppo accade non solo in Triveneto ma in tutta Italia, tuttavia credo che sia una deriva che può e deve essere fermata. La sensibilità dei cittadini sta crescendo molto in questo senso, perciò credo che questo debba costituire il nuovo fronte d'impegno della società civile tutta. Non dimentichiamoci, tra l'altro, che la cementificazione è una delle principali cause dei dissesti idrogeologici che portano danni e morte su tutto il territorio italiano.

All'Expo si potrà parlare di solidarietà, di rapporto positivo tra Nord e Sud del mondo, di relazioni dinamiche e sinergiche tra paesi poveri, produttori di materie prime alimentari, e

paesi ricchi spesso in grado di condizionare produzioni e prezzi?

All'Expo si dovrebbe parlare di tutti questi temi da lei citati. L'impressione però, come ormai sottolineato più volte, è che questo enorme contenitore manchi proprio di questi contenuti, che invece dovrebbero essere il perno stesso della discussione. A questa Expo manca l'anima. Negli ultimi tempi il ministro delle Politiche agricole, Maurizio Martina, ha lodevolmente avviato una discussione sulle tematiche politiche che riguardano l'alimentazione e questo è un ottimo segnale. Di certo il nostro movimento cercherà di mettercela tutta per portare a Milano la questione della sovranità alimentare, della lotta allo spreco, della battaglia contro fame e malnutrizione, della tutela dei suoli e delle acque, della razionalizzazione dell'uso delle risorse, dell'equità del sistema di distribuzione e vendita del cibo. Se l'Expo non sarà il teatro per queste grandi discussioni, allora avremo perso l'ennesima occasione.

Mariano Montagnin

Veneto®

Organizzazione Produttori Ortofrutticoli

O.P.O. Veneto valorizza le produzioni orticole italiane di qualità. Gli agricoltori soci producono all'insegna della sostenibilità e della tipicità, in territori straordinari dove l'ambiente e la biodiversità sono un importante valore condiviso.

Ortofrutta di qualità, in ambienti di qualità.



Amate la freschezza? ...operate nella ristorazione?

Per tutti è possibile ordinare e ricevere la nostra frutta e verdura a domicilio, con corriere espresso.

E' facile! Il responsabile del nostro magazzino è Oscar Balin, cell. 329 0526575 - email: oscarbalin@ortoveneto.it
Punto vendita aperto al pubblico in Via Alessandrini, 107/A Sant'Alberto di Zero Branco (TV) - www.ortoveneto.it



INTERVISTA

Andrea Segrè,
docente di politica
agricola
internazionale
e comparata
a Bologna,
è l'ideatore e
fondatore di "Last
Minute Market"



Siamo tutti mal nutriti...

CHI È

Andrea Segrè, triestino di nascita e bolognese d'adozione, è docente di politica agricola internazionale e comparata e direttore del Dipartimento di scienze e tecnologie agro-alimentari dell'Università di Bologna. È l'ideatore e fondatore di "Last Minute Market", società spin-off dell'Università di Bologna sorta nel 1998 come attività di ricerca e dal 2003 divenuta una realtà imprenditoriale sviluppando progetti territoriali mirati al recupero dei beni invenduti o non commercializzabili a favore di enti caritativi. Autore di varie pubblicazioni sul tema degli sprechi alimentari, Segrè è promotore della campagna europea di sensibilizzazione "Un anno contro lo spreco".

Mentre si fa via via più incalzante il conto alla rovescia verso Expo, tra i grandi temi inerenti l'alimentazione suscita dibattito l'enorme spreco di cibo che caratterizza la nostra società oggi. **Professor Segrè, si parla spesso oggi di cibo eccessivo, ma non sarebbe più corretto parlare di cibo maldistribuito?**

È un mix... Potremmo dire che siamo "malnutriti", per eccesso o per difetto, ma il denominatore comune è che mangiamo male. Nel mondo c'è un numero di obesi, di "nutriti troppo", che è addirittura superiore rispetto ai poco nutriti, sottanutriti o mal nutriti. Abbiamo insomma 2 miliardi sui 7 della popolazione mondiale che si nutrono male, con conseguenze molto importanti sulla salute, sul lavoro, sulle relazioni... E nell'anno di Expo questa situazione non è tollerabile. Tanto più che in questa si-

tuazione di malnutriti abbiamo una quantità di perdite e di sprechi pari a 1 miliardo 300 milioni di tonnellate di cibo, che sono circa 1/3 di ciò che si produce, trasforma, distribuisce e poi non si consuma. Tutto ciò, se trasformato in nutrienti, potrebbe dare da mangiare a circa 2 miliardi di persone. Questo solo per dire che i conti non tornano...

Come si è arrivati a questo? Quando si è rotto il meccanismo?

Si è rotto da un pezzo, perché abbiamo perso il valore del cibo. In Italia, secondo il dato dell'Osservatorio sugli sprechi alimentari Waste Watcher, quegli 8,7 miliardi di euro di cibo gettato, pari allo 0,5% del Pil, sono riferiti solo allo spreco domestico. L'unica spiegazione è che se gettiamo via tanto cibo - e le stime sono al ribasso - è perché il cibo per noi non ha più valore. E non mi riferisco solo al valore economico, bensì ad un valo-

re "multiplo": nutrizionale, relazionale, sociale, culturale, persino religioso. Se ci permettiamo di gettarlo via significa che abbiamo perso il valore e i valori del cibo. Ci permettiamo di sostituirlo, di pagarlo il meno possibile per mangiare cibo-spazzatura che poi finisce in quantità sempre più rilevanti nella spazzatura. È un bel paradosso... Non abbiamo più idea di cosa significhi il cibo. E questo secondo me è un segnale che la nostra società sta arrivando al capolinea.

Lei ha favorito un dibattito e una riflessione su questi temi, in particolare con l'esperienza dei Last Minute Market. Quale consapevolezza si è sviluppata in questi anni?

Se devo dir la verità abbastanza modesta. Perché è vero che i dati ci testimoniano in Italia una maggiore attenzione riguardo agli sprechi, ma ciò avviene perché c'è la crisi economica... Però non c'è consapevolezza. Se guardiamo ai dati sulla produzione dei rifiuti, questi sono diminuiti; e in questo c'è una correlazione diretta con la crisi. Un conto sono i rifiuti e un conto è lo spreco. Acquistiamo di meno ma non è detto che sprechiamo di meno. Infatti, se andiamo a vedere nei supermercati oggi, rispetto a 3-4 anni fa, troviamo lo stesso, identico numero di prodotti. Significa che non è cambiato niente ed anzi la probabilità che si sprechi è aumentata, perché c'è oggi meno possibilità di acquisto.

Tuttavia con l'esperienza dei Last Minute Market si è riusciti ad innescare alcune modalità, alcuni

meccanismi per ridurre gli sprechi di cibo...

Guardi, in realtà alcune modalità ci sono sempre state, anche se in modo informale. Noi abbiamo solo reso formali e più sicuri degli scambi volontari. Ma nel mondo tanti si sono posti il problema di dare quel che si avanza a chi è nel bisogno. Ed è straordinario recuperare, perché si crea una cultura del dono, perché si crea un'economia di relazione tra chi dona e chi riceve nello scambio gratuito, perché il bene che recuperi diventa un bene relazionale. Ma il nostro obiettivo primo era quello ridurre gli sprechi, non aumentarli o giustificarli. Da allora - ormai da 4-5 anni - tutta la nostra campagna è incentrata su una parola-chiave: prevenzione. Occorre prevenire gli sprechi. Non cambiamo davvero se diamo al povero l'avanzo che cade dalla tavola del ricco, l'eccedenza, l'invenduto: non è così che si fa carità. Occorre invece rendere il sistema più sostenibile, più efficiente, in modo che non ci sia spreco; e le risorse che in questo modo risparmiamo e recuperiamo le diamo a chi ha bisogno, aiutandolo a crescere.

L'Expo rappresenta un'occasione speciale per riflettere sul tema degli sprechi e del diritto al cibo. Dalla "Carta di Bologna" si punta ora ad una "Carta di Milano": cosa ci si può attendere?

La "Carta di Bologna" è confluita nel percorso avviato sabato 7 febbraio, per approdare ad una "Carta di Milano", che dovrebbe essere sottoscritta da tanti nell'occasione di Expo, in modo che Expo lasci un segno

anche dopo. Anch'io sono stato chiamato a collaborare alla stesura di questa Carta. E io vorrei che all'inizio di questa Carta fosse scritto: "Il cibo è un diritto universale garantito", perché tutti devono mangiare, bene e in modo sufficiente. Certo non si può pensare che gli sprechi possano essere eliminati da un giorno all'altro, ma bisogna iniziare a ridurli, perché non è credibile dire: aumento la produzione perché saremo tanti di più nei prossimi decenni, mentre nella realtà 1/3 di questa produzione viene perduta. Dobbiamo invece partire da una specie di comandamento laico: "Primo non sprecare" (che è anche il titolo dell'ultimo libro di Segrè, ndr.), che è anche quel che dice papa Francesco e che io cito in continuazione.

Ma l'impressione è che ci siano interessi economici troppo grandi per riuscire a invertire la tendenza...

Non c'è dubbio. Ci sono tanti interessi. Ed è quindi il momento che i "fruitori" - preferisco questo termine piuttosto che "consumatori", parola che non mi piace, perché vuol dire "distruggere" - prendano il carrello in mano. Sono io fruitore che scelgo, che sono responsabile; e quindi sono io che faccio la spesa in modo sostenibile, prendo quello di cui ho bisogno, mi oriento su beni che sono prodotti in un certo modo, che valorizzano certe aree, che dietro non hanno interessi di un certo tipo. Possiamo esercitare un potere se siamo noi a spingere il carrello.

Franco Pozzebon

IL PIACERE DEL CALORE.

Scopri tutta la gamma di caminetti e stufe su piazzetta.it - N°Verde 800-880100

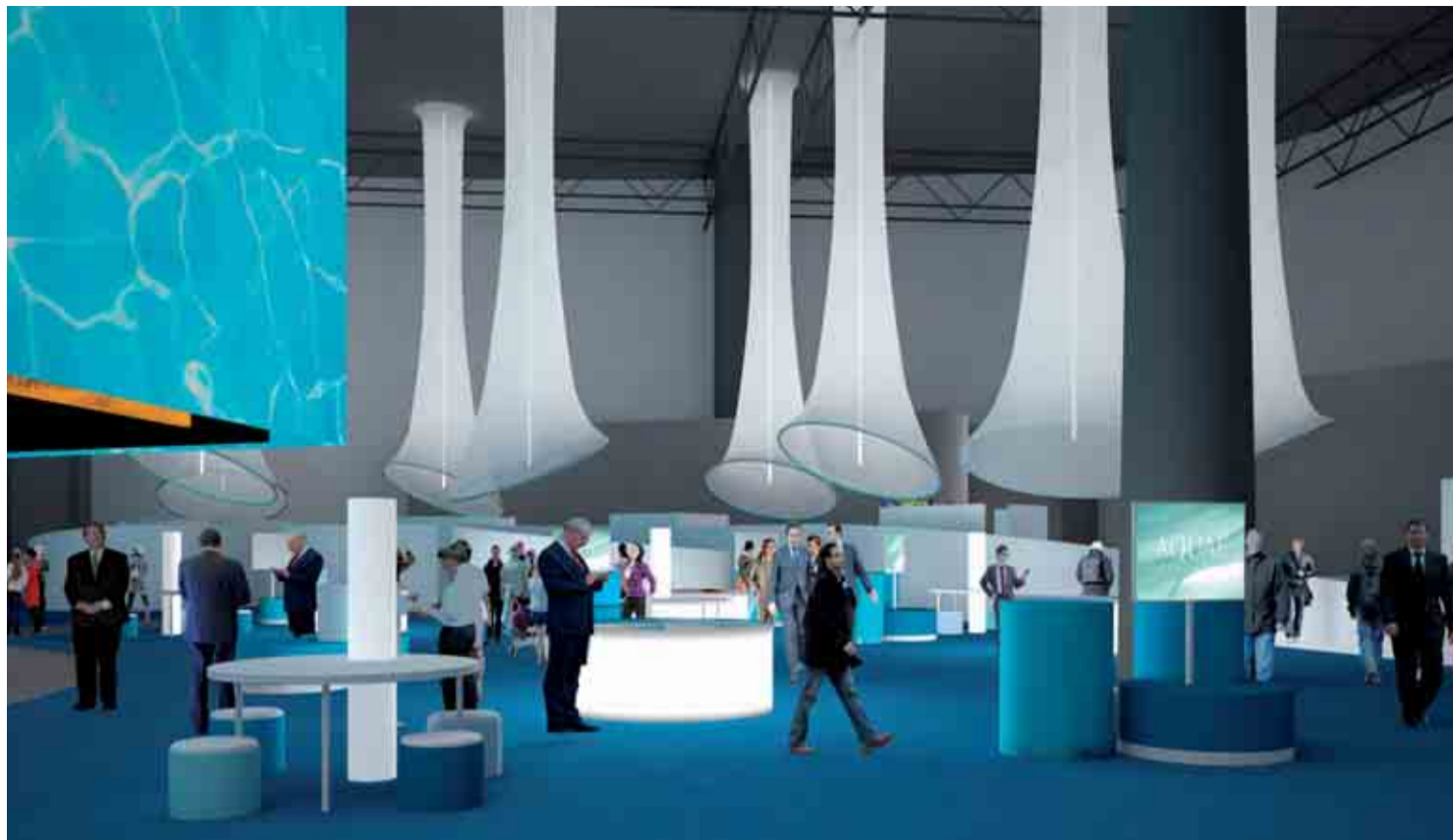
PIAZZETTA
PASSIONE ACCESA

A MIRANO "ASPETTANDO L'EXPO"

Stili di vita e scelte di consumo

A Mirano, in provincia di Venezia, l'Expo arriva in anticipo. Tutto merito del festival culturale "Aspettando l'Expo" che andrà in scena dal 20 febbraio. Una settimana di appuntamenti, ad ingresso gratuito che cercheranno di promuovere una riflessione sui temi dell'Expo, a partire dal diritto al cibo e all'acqua. L'iniziativa, finanziata dalla Camera di Commercio di Venezia, è promossa in collaborazione con Solwa srl da Cevitem Onlus, ong impegnata dal 1987 in progetti di cooperazione internazionale. "Siamo partiti - spiega il presidente del Cevitem Simone Naletto - da una delle domande guida dell'Expo, ovvero «È possibile garantire cibo e acqua alla popolazione mondiale?». Noi siamo convinti di sì, a patto però che si metta in atto tutti assieme un nuovo equilibrio, basato su stili di vita e scelte di consumo più consapevoli e sostenibili. Per questo il festival cercherà di far sentire la voce del Sud del mondo su

questi temi, un punto di vista diverso rispetto al nostro ma fondamentale per un cammino davvero condiviso. Un contributo, piccolo ma speriamo significativo, affinché l'Expo non resti un evento a se stante, ma sia un'occasione forte di sensibilizzazione e di cambiamento in un'ottica di giustizia". Il festival si apre venerdì 20 febbraio (Teatro di Villa Belvedere, ore 20.45) con "H2Oro", spettacolo di teatro civile sull'acqua diritto dell'umanità. Doppio appuntamento sabato 21 febbraio. Dalle 9.30 in biblioteca laboratorio di pittura per i bambini delle scuole primarie con l'eco illustratrice Deisa Centazzo. Sempre alle 9.30 apre, in Villa XXV Aprile, la mostra "Qué contradicción!": un viaggio con gli scatti di Tommaso Saccarola nelle periferie di Trujillo, in Perù, per documentare l'incapacità di uno dei paesi più fertili del mondo di garantire cibo a sufficienza ai suoi abitanti. Giovedì 26 febbraio, alle 20.45 al Teatro di Villa Belvedere, "Corto e mangiato", la proiezione di tre cortometraggi sul tema del diritto al cibo in Africa. Info: www.cevitem.org, tel. 041 5700843.



ACQUAE VENEZIA

In sinergia con Milano

Aquae Venezia 2015 è un evento collaterale e patrocinato dall'Expo di Milano, un legame avviato sin dal giugno di due anni fa. "Expo - spiega Giuseppe Mattiazzo, amministratore delegato di Expo Venice - ha infatti apprezzato immediatamente la volontà di trattare in modo approfondito il tema dell'acqua a Venezia, tema del tutto coerente con il titolo di Expo Milano "Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita". Molti i punti sinergici e di collegamento tra le due iniziative: Davide Rampello, curatore di Aquae Venezia 2015, è il curatore del Padiglione Zero di Expo, probabilmente il padiglione più importante perché posto all'ingresso principale dell'Esposizione Universale, per certo uno dei padiglioni più grandi. L'architetto Michele De Lucchi, progettista del padiglione di Aquae, realizzato da Condotte Immobiliare. ExpoVenice spa, società organizzatrice di Aquae, è rivenditore ufficiale dei biglietti di Expo e ha ideato un biglietto congiunto per le esposizioni di Milano e Venezia.

A Venezia sapori del mondo

Dal cibo all'acqua, cioè l'elemento cardine dell'ecosistema veneziano. L'Expo di Milano approda a Venezia con un padiglione collaterale, Aquae Venezia 2015, evento patrocinato dall'esposizione universale milanese, della durata di sei mesi che presenterà in modo multidisciplinare, spettacolare e interattivo i grandi temi legati all'acqua.

"Aquae è un concentrato di esposizioni multimediali di carattere emozionale e informativo - spiega Giuseppe Mattiazzo amministratore delegato di Expo Venice, soggetto promotore dell'iniziativa -. Avrà percorsi di gusti e culture culinarie, convegni, laboratori, spettacoli di intrattenimento e culturali, nonché attività e sezioni dedicate ai più piccoli. In queste diverse articolazioni il tema dell'acqua sarà trattato a 360 gradi: ambiente, alimentazione, scienza, economia e lavoro, benessere, tempo libero, politica e società".

Il padiglione sta sorgendo nell'area della gronda lagunare, a Porto Marghera a ridosso del Parco Scientifico Vega. L'investimento complessivo è di oltre 30 milioni di euro, tutti da soggetti privati. Condotte Immobiliare sta investendo circa 20 milioni nella realizzazione delle strutture, 10 sono di Expo Venice per l'organizzazione dell'evento.

Aquae si articola in quattro sezioni fondamentali, curate e coordinate dal direttore artistico Davide Rampello. "La parte più importante - spiega Mattiazzo - è il percorso tra i sapori e le culture culinarie del mondo. La sezione ha nome «Venice Tastes The World», cioè "Venezia assaggia il Mondo" ed è progettata da Massimiliano Bruni, un docente della Bocconi esperto di gastronomia, realizzata in partnership con il Gruppo Elixir, leader della ristorazione collettiva in Italia. La sezione prevede aree per degustazioni di cibi e bevande, laboratori di cucina, convegni

A Porto Marghera il padiglione Expo Venice ospiterà culture culinarie, convegni, laboratori, spettacoli culturali

dedicati alle tematiche dell'alimentazione, sia dal punto di vista nutrizionale che dal punto di vista culturale. Inoltre, attraverso la collaudata formula del «cooking show», sarà possibile apprendere da cuochi professionisti i segreti per la realizzazione delle loro ricette. Pezzo forte di «Venice Tastes The World» è la presenza delle scuole internazionali di cucina che si susseguiranno nei sei mesi per cucinare e ideare nuove ricette, alcune delle quali saranno proposte, dopo Aquae, nei ristoranti veneziani e veneti che aderiscono al progetto. Un ideale «fuori salone» tutto da gustare".

La seconda sezione, invece, è dedicata alle attrazioni e alle macchine sceniche che presenteranno dati e informazioni relative all'acqua in modo interattivo e dinamico. "Posso citare - prosegue l'ad di Expo Venice - la «grotta della conoscenza» che attraverso sofisticate tecnologie audio-video permetterà l'esperienza di una vera immersione nelle profondità marine; il Teatro del clima, una sezione dedicata alla meteorologia e alla prevenzione dei rischi dovuti alle condizioni meteo avverse: sarà caratterizzata da un grande mappamondo sul



quale saranno proiettate le condizioni meteo in tempo reale e le previsioni nei giorni successivi; uno strumento per capire, attraverso contenuti scientifici oltre che emozionali, i fattori di cambiamento climatico e le sfide che ci attendono". Altre aree importanti sono «La via della seta e delle spezie» dedicata ai paesi tra l'Italia e la Cina, in cui proprio la Cina, in virtù del legame antico con Venezia nato dal viaggio di Marco Polo, farà la parte del leone. Altre due sezioni fondamentali riguardano gli eventi scientifici, prevalentemente di carattere congressuale, promossi da partner quali Unesco e Fondazione Veronesi, ma anche da realtà di pregio internazionale, espressione del territorio veneto come eAmbiente, e la sezione dedicata alle aziende, di carattere evidentemente più commerciale e professionale, in cui saranno presenti spazi dedicati alla cultura d'impresa, momenti di scambio commerciale e di conoscenze, spazi aziendali e convegnistica dedicata ai temi economici collegati all'acqua: gestione della risorsa idrica, contrasto allo spreco, bonifiche, irrigazioni, lotta alla desertificazione, depurazioni. (Serena Spinazzi Lucchesi)

IL PADIGLIONE

Un grande guscio bianco, senza spigoli, alto oltre 20 metri. Chi si reca a Venezia e sta per imboccare il Ponte della Libertà non può non notare la nuova struttura che sta sorgendo a Porto Marghera. Realizzata da Condotte su progetto dello Studio Michele De Lucchi, è in una posizione baricentrica rispetto al centro storico di Venezia e a Mestre. L'area espositiva all'interno del padiglione, esteso 14.000 mq, sorge a 4 metri d'altezza, sopra il parcheggio da oltre 400 posti. Internamente si presenta come un unico gigantesco spazio con quattro piloni portanti che reggono il tetto, distanti tra loro 32 metri. La copertura interna è in legno fono assorbente, il rivestimento esterno è invece in alluminio bianco.

Diversamente dalle strutture realizzate per Expo, il padiglione di Aquae resterà attivo anche dopo il 2015. La società fieristica Expo Venice vi terrà infatti le proprie manifestazioni espositive con una programmazione rinforzata rispetto alle attuali 8 -10 manifestazioni annuali. Focus degli eventi sarà il tema dell'acqua.

L'europarlamentare Paolo De Castro punta su agricoltura ed enogastronomia. "Ma attenzione agli standard di qualità"

Altro che cenerentola: l'agricoltura è la punta di diamante della ripresa per l'Italia. E ci sono grandi margini di crescita se ci si darà da fare per vendere i prodotti della nostra enogastronomia nel mondo. Andare in giro in Cina, in India o in Brasile a vendere prosciutto o parmigiano è una delle maggiori opportunità di lavoro e di reddito per i giovani. Lo dice Paolo De Castro, già ministro dell'Agricoltura e oggi relatore permanente per Expo 2015 della commissione Agricoltura dell'Europarlamento. De Castro era a Venezia, nei giorni scorsi, per l'avvio della nona edizione del Master in Cultura del cibo e del vino di Ca' Foscari, diretto da Christine Mauracher.

De Castro, se lei dovesse immaginare l'agricoltura e l'enogastronomia italiane nel 2030, quali sono le strategie da mettere in campo fin da oggi, approfittando della grande vetrina di Expo Milano?

Innanzitutto rendere consapevole l'opinione pubblica dell'importanza del settore agricolo-alimentare. Il luogo comune lo vuole marginale, ma non tutti sanno che, dopo la meccanica, è il settore che ha la più alta dimensione di export in Italia: siamo sui 40 miliardi di euro all'anno. Quindi è una grande fetta dell'economia italiana, che a volte si sottovaluta. L'enogastronomia è uno dei pochi settori che negli ultimi cinque anni è cresciuto e per il 2015 si immagina una crescita del fatturato attorno al 6%. I prossimi anni saranno tutti all'insegna della crescita, perché il mondo guarda ai prodotti alimentari ita-

liani. Penso al Nord America, ma anche all'Asia. **Perciò si tratta di puntare sull'export?**

Si tratta di guardare di più a come organizzare il settore per cogliere queste opportunità, che sono quasi sempre lontane da noi. La maggiore attenzione agli standard di qualità è una condizione necessaria, perché se non abbiamo prodotti di alta qualità e legati al territorio, alla storia e alla tradizione, abbiamo difficoltà a competere. Noi competiamo se siamo distinguibili come "made in Italy". Ma bisogna dedicare molta più attenzione e tempo a come organizzare queste produzioni di qualità per farle arrivare nei mercati dove c'è maggiore opportunità di crescita, che sono tutti lontani. E lo dico in relazione a tutto il sistema: cooperative, aziende, istituzioni...

Cosa significa Expo in questo contesto?

Expo è una grande opportunità, anche se non è una fiera e non è un luogo di vendita dei nostri prodotti. E' l'occasione per l'Italia di affrontare insieme a tutto il mondo delle sfide, quelle delle risorse e della loro distribuzione, della lotta allo spreco alimentare, della malnutrizione, della sostenibilità... Poi, certo, avere venti milioni di visitatori comporta anche una grande vetrina per il nostro Paese. Portare tante persone in Veneto a vedere le colline del prosciutto, o in Emilia a conoscere la produzione del prosciutto sarà un grande amplificatore della nostra filiera agricolo-alimentare.

X Per far crescere il Paese, sostenendo i consumi e il lavoro

X Per dare più risorse a chi lavora, ai pensionati e alle aree sociali medio basse

X Per garantire i servizi ai cittadini, senza ricorrere all'aumento della fiscalità locale

X Per realizzare una maggiore giustizia fiscale, tassando le grandi ricchezze finanziarie e immobiliari

X Per valorizzare la lotta all'evasione fiscale a livello nazionale e locale



firma

LEGGE DI INIZIATIVA POPOLARE

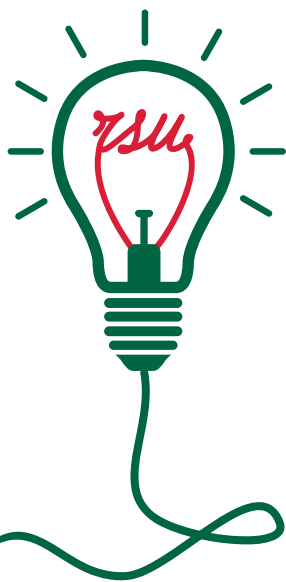
X UN FISCO PIÙ EQUO E GIUSTO



È una iniziativa della Cisl. Per avere più informazioni, anche sulle nostre **5 idee per le pensioni**, vai su www.cislveneto.it

ACCENDI LE
RSU

NEL LAVORO PUBBLICO
VOTA LE LISTE CISL
3-4-5 MARZO 2015



Vieni al Caf Cisl!

Abbiamo i numeri giusti per la tua dichiarazione



Numero Verde
800-249307



L'arte casearia triveneta nel rispetto della genuinità

Sui temi che si dibattono all'Expo di Milano, da tempo è impegnata anche la Latteria Soligo, organizzazione di produttori che è testimonianza da oltre 130 anni del felice connubio tra l'amore per la terra e la produzione di latte e di formaggi da parte di centinaia di allevatori distribuiti tra il Veneto ed il Friuli Venezia Giulia. "La passione per la terra e per gli animali da parte dei soci di Latteria Soligo - spiega il presidente Lorenzo Brugnera - si traduce in attenzione al benessere delle bovine, perché un animale in salute e ben curato dà un latte sano, pulito, sicuro. Ma è anche amore per la terra lavorata con cura e conoscenza, grazie anche al supporto delle nostre Università: significa rispetto dei cicli stagionali, per assicurare una alimentazione sana agli animali. E ancora, rispetto della genuinità nel trasformare il latte in prodotti tipici, espressione dell'arte casearia veneta. Infine, costante attenzione all'innovazione che ha contraddistinto la storia di

Latteria Soligo fin dalla sua fondazione nel 1883: migliorare le conoscenze sui prodotti e sui processi organizzativi in stalla, ma anche migliorare costantemente i processi di trasformazione del latte per fornire le massime garanzie ai consumatori puntando sempre a prodotti perfetti". "Ma Latteria Soligo incarna anche i valori del nostro Veneto - prosegue il presidente Brugnera -: la cultura della famiglia che

regge le nostre piccole aziende portate avanti da coltivatori diretti. Crediamo, come ci ha ricordato il vescovo di Chieti-Vasto Bruno Forte, nell'agricoltura familiare come organizzazione ideale per il rispetto dell'ambiente e la produzione giusta, perché dà la giusta remunerazione al lavoro e sana, perché offre ai consumatori prodotti rispettosi. Infine la necessità di ancorarsi alla

responsabilità sociale dell'impresa, come vuole la nostra Costituzione, tanto più se l'impresa è una grande famiglia come Latteria Soligo. La filiera Soligo è attenta ai bisogni del territorio mettendo in campo tante azioni a sostegno del volontariato, della cultura, dello sport e dei più deboli sostenendo Fondazione di Comunità, Fondazione Antonio Canova, Università di Padova, etc".



Un Villaggio di Confartigianato ospita le imprese che presentano le proprie eccellenze

L'Expo 2015 è un'occasione anche per le diverse realtà locali, territoriali e imprenditoriali, di promuoversi e di promuovere quel Made in Italy che tanto piace al mondo. Confartigianato crede nella sfida e nelle opportunità presentate, in uno spirito "expottimistico", partendo dalla sua presenza istituzionale nel Padiglione Italia per l'intera durata della manifestazione, con uno spazio a uso esclusivo e di un'area espositiva, per due settimane non consecutive. Ma, oltre alla presenza nel Padiglione Italia, Confartigianato ha deciso di attuare un progetto di promozione e

commercializzazione di realtà e prodotti d'eccellenza, che favorisca l'interazione con visitatori, buyers e delegazioni commerciali estere. E' nato così il Fuori Expo di Confartigianato, un prestigioso spazio "dedicato" nel cuore creativo della città, con esposizioni, eventi, percorsi tematici, incontri e partnership eccellenti per l'intera durata di Expo. E' l'Italian Makers Village (IMV) che si svilupperà su 1800 metri quadrati con 30 stand espositivi che ospiteranno a rotazione altrettante imprese che desiderano partecipare alla Rassegna delle eccellenze. Ulteriori spazi saranno disponibili nello Store delle eccellenze per la

vendita diretta; in più, cinque spazi esterni "alimentari" saranno dedicati allo Street Food. Imprese venete, che già hanno iniziato a manifestare il loro interesse per l'iniziativa, porteranno a Milano il meglio dell'artigianato nella settimana che andrà dall'1 al 5 ottobre. In quei giorni, in contemporanea con la presenza della Regione Veneto nel Padiglione Italia dell'area Expo, i prodotti presenti in IMV, rappresenteranno di fronte al mondo il meglio delle nostre produzioni nei settori dell'alimentare, della moda, del legno e del complemento d'arredo, dell'artigianato artistico e dell'ICT. Gli spazi in IMV, in via Tortona, offrono possibilità aggiuntive durante tutto il periodo dell'Expo legati anche ad attività di tipo tematico. Area industriale riqualificata, la zona è oggi uno dei quartieri più in voga della città, a due passi dai Navigli, un'area di quelle che meglio riflettono quel concetto di "tradizione e modernità" quale caratteristica della "artigianalità" italiana. (G.S.)

Latteria Soligo è un'organizzazione di produttori che da oltre 130 anni testimonia il felice connubio tra l'amore per la terra e la produzione di latte e di formaggi

p permac
resine - pavimenti



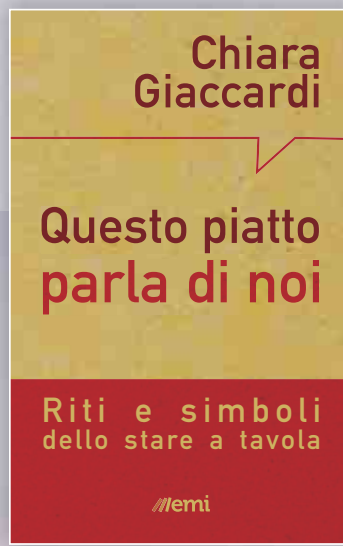
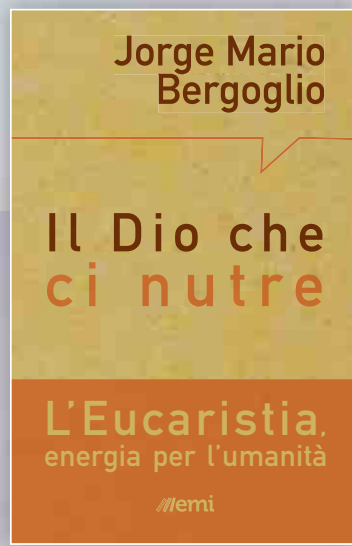
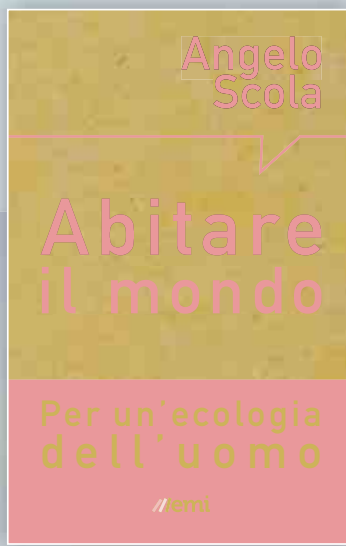
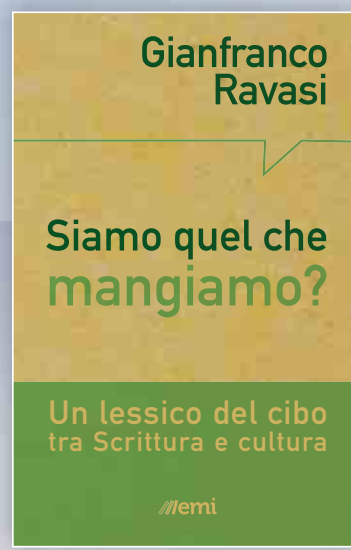
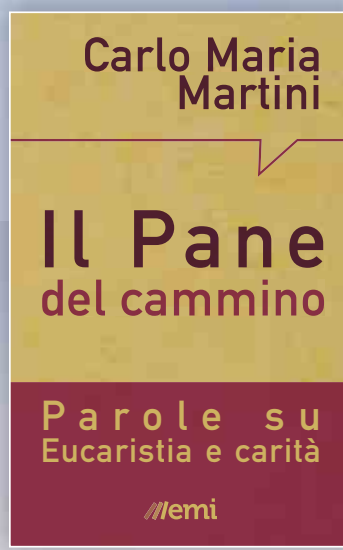
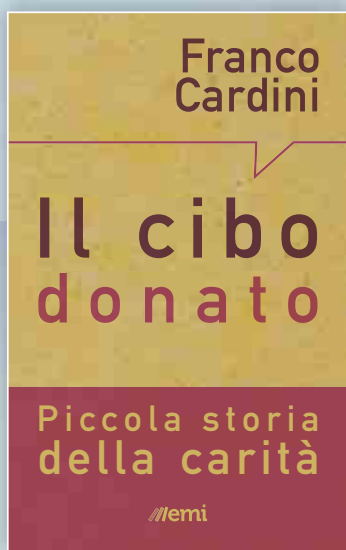
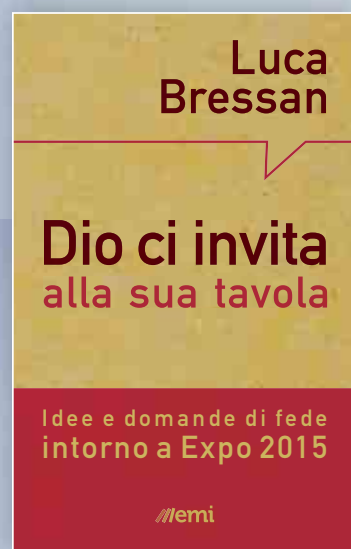
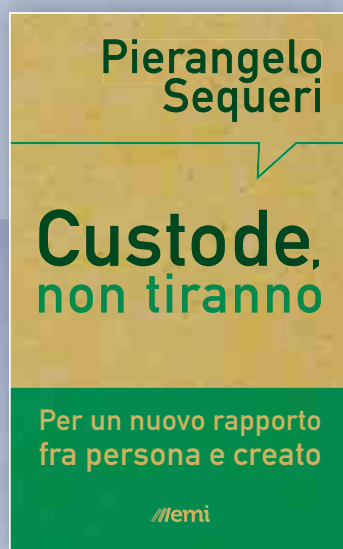
Via Martiri delle Foibe, 19 - Z.I. Prealpi Scomigo - 31015 CONEGLIANO (TV)

Tel. 0438 394722 - Fax 0438 394784

www.resinpermac.com info@resinpermac.com

Vivere EXPO da cristiani

Piccoli testi per la riflessione personale e in comunità



SCONTI SPECIALI
PER ORDINI DI PARROCCHIE E GRUPPI

Formato tascabile - 64 pagine

~~5,00 €~~ **4,50 €**
PREZZO SPECIALE

ORDINA E PRENOTA

tel. 051.326027 / fax 051.327552 - ordini@emi.it

TAGLIANDO DI RICHIESTA

Compila e spediisci in busta chiusa, affrancando come lettera, a:

SERMIS-EMI Editrice Missionaria Italiana - Via di Corticella 179/4 - 40128 Bologna

SI DESIDERO RICEVERE i volumi sotto elencati con lo SCONTO 10% nelle seguenti quantità (in cifre) - escluse le spese di spedizione:

La cucina del Risorto € 5,00 € 4,50 *I bravi manager cenano a casa* € 5,00 € 4,50 *Custode non tiranno* € 5,00 € 4,50
 Dio ci invita alla sua tavola € 5,00 € 4,50 *Il cibo donato* € 5,00 € 4,50 *Terra e cibo* € 5,00 € 4,50 *Il pane del cammino* € 5,00 € 4,50

SI DESIDERO PRENOTARE i volumi sotto elencati con lo SCONTO 10% nelle seguenti quantità (in cifre):

Siamo quel che mangiamo? € 5,00 € 4,50 *Abitare il mondo* € 5,00 € 4,50 *Il Dio che ci nutre* € 5,00 € 4,50
 Questo piatto parla di noi € 5,00 € 4,50 *Dividere per moltiplicare* € 5,00 € 4,50

Non invio denaro ora ma pagherò con: Bollettino Postale che mi invierete Bonifico bancario (dati IBAN nella ricevuta all'interno del pacco)

Firma _____ Quanto ordinato verrà inviato all'indirizzo indicato qui sotto.

Compila con i tuoi dati lo spazio sottostante (SCRIVERE IN STAMPATELLO) Cognome _____

Nome _____ Via _____ N. _____ CAP _____

Località _____ Prov. _____ Tel.* _____ Cod. Fisc. _____

E-mail _____

L'offerta è valida solo in Italia fino al 30/10/2015. Ai sensi del D.lgs 196/2003 si acconsente al trattamento dei dati per le finalità descritte nell'informativa sulla PRIVACY qui a lato.



PUOI INVIARE IL TAGLIANDO ANCHE VIA FAX al n. 051/327552 o telefonare al n. 051/326027

PRIVACY: Ai sensi dell'art. 13 del d.lgs 196/2003 in materia di protezione dei dati personali ti informiamo che i dati raccolti vengono trattati nel rispetto della legge. Il trattamento dei dati sarà correlato all'adempimento di finalità gestionali, amministrative, statistiche, di recupero crediti, ricerche di mercato, commerciali e promozionali su iniziative offerte da EMI della Coop. Sermis ed avverrà nel pieno rispetto dei principi di riservatezza, correttezza, liceità e trasparenza, anche mediante l'ausilio di mezzi elettronici e/o automatizzati. I dati personali conferiti saranno trattati anche con modalità elettroniche e telematiche da EMI per gestire la registrazione al sito ed erogare i servizi riservati agli utenti registrati, ivi compresa la partecipazione ai nostri blog e, ove selezionato, per inviare la newsletter del sito. I dati raccolti potranno essere comunicati a Partners commerciali della EMI, il cui elenco è disponibile presso il Responsabile Dati. Il conferimento dei dati è facoltativo. Tuttavia il mancato conferimento degli stessi non permette di esaudire la richiesta di registrazione e comporterà la mancata elargizione dei servizi previsti. In ogni momento si potranno esercitare i diritti di cui all'art. 7 del d.lgs 196/2003, fra cui cancellare i dati od opporsi al loro utilizzo per finalità commerciali, rivolgendosi al Responsabile Dati della EMI, Via di Corticella 179/4 - 40128 Bologna o anche via e-mail a: ordini@emi.it

emi Editrice Missionaria Italiana
tel. 051.326027 / fax 051.327552
ordini@emi.it / www.emi.it

SI NO

Sotto il marchio ombrello "Alto Adige" prodotti d'alta qualità

TRENTINO ALTO ADIGE

Prodotti: Asiago (formaggio dop), Grana Padano (formaggio dop), Provolone Valpadana (formaggio dop), Spessa delle Giudicarie (formaggio dop), Stelvio o Stilfser (formaggio dop), Speck dell'Alto Adige (salume igp), Garda (olio d'oliva dop), Mela Val di Non (ortofrutta dop), Mela Alto Adige (igp).
Vini: Alto Adige o Südtirol doc, Casteller doc, Lago di Caldaro o Caldaro doc, Teroldego Rotaliano doc, Trentino doc, Trento doc, Valdadige doc.



tela. Dieci anni fa, nel 2005 arriva "Qualità Alto Adige", contraddistinto oggi dal logo verde con il profilo stilizzato delle Dolomiti. "Qualità Alto Adige" richiede standard qualitativi superiori a quelli previsti dalla legge e viene utilizzato per contrassegnare solo particolari prodotti agroalimentari d'origine altoatesina, che rispondano ai rigidi requisiti contenuti nei disciplinari.

Il marchio di qualità ripropone le severe normative previste dall'Unione europea ed è stato approvato dalla Commissione Europea nel 2005. E' disciplinato dalla Legge provinciale 12/2005. Titolare del marchio è la Provincia Autonoma di Bolzano. Garantisce al consumatore l'origine altoatesina del prodotto, l'impiego di metodi di produzione tradizionali, alti standard qualitativi e controlli regolari della qualità realizzati da organismi indipendenti e certificati.

Soprattutto nel settore agroalimentare "Qualità Alto Adige" promuove i prodotti a chilometro zero: tragitti brevi consentono di conservare l'alta qualità dei prodotti e al tempo stesso il loro acquisto e consumo permette di sostenere i produttori locali, contribuendo così a rafforzare l'agricoltura altoatesina.

Per far conoscere i prodotti di "Qualità Alto Adige" è stato realizzato anche un sito internet (www.prodottitipicaltoadige.com) dove è possibile scoprirne le varietà, i valori nutrizionali, la filiera e i metodi di produzione. Sempre attraverso il sito è possibile fare shop online e acquistare alcuni dei prodotti che oggi possono fregiarsi del marchio di qualità.

consumo permette di sostenere i produttori locali, contribuendo così a rafforzare l'agricoltura altoatesina.

Per far conoscere i prodotti di "Qualità Alto Adige" è stato realizzato anche un sito internet (www.prodottitipicaltoadige.com) dove è possibile scoprirne le varietà, i valori nutrizionali, la filiera e i metodi di produzione. Sempre attraverso il sito è possibile fare shop online e acquistare alcuni dei prodotti che oggi possono fregiarsi del marchio di qualità.

Irene Argentiero

FRIULI VENEZIA GIULIA

Terra di eccellenti vini

Il Friuli Venezia Giulia può vantare tre prodotti certificati tra le dop: il prosciutto di San Daniele, il formaggio Montasio e l'olio extravergine di Trieste "Tergeste"; esiste un prodotto igp, il prosciutto di Sauris. Sono in atto nuove richieste di certificazione: Brovada dop, i cui ingredienti base sono le rape e la vinaccia; l'Asparago bianco dop; il Succo di mela del Friuli dop, delle province di Gorizia, Pordenone e Udine; il Formaggio Asino igp nel territorio della Val d'Arzino, Val Cosa e Val Tramontina; la Mela friulana. Altri prodotti regionali per i quali è stato avviato l'iter della certificazione sono la Putizza o Presnitz, dolce tipico triestino, la sardina di lampara del golfo di Trieste, il prosciutto cotto di Trieste. Vi sono poi, ampiamente conosciute, le zone doc di produzione di vini: **Friuli Grave**, 7.500 ettari a cavallo del fiume Tagliamento, tra le province di Pordenone e Udine. **Friuli Annia**, zona doc Friuli di recente costituzione, ma la tradizione del vino del luogo ha origini antichissime. L'area è attraversata dalla antica "strada Annia" ed è caratterizzata nella parte più a sud dalla Laguna di Marano da cui riceve i benefici influssi del clima ventilato lagunare e produce vini bianchi briosi e sapidi. **Friuli Aquileia** comprende oltre 900 ettari di vigneti ed è costituita dalla fascia di terra che si affaccia sulla Laguna di Grado e prosegue a nord, verso Aquileia e Cervignano del Friuli, fino alla storica fortezza di Palmanova. Il clima beneficia della vicinanza del mare: i vini sono ottimi e particolarmente profumati. **Friuli Latisana** si estende nella fascia meridionale della provincia di Udine ed è prevalentemente costituita da terreni argillosi, di difficile lavorazione ma ricchi di sali minerali che conferiscono un aroma particolarmente profumato a questi vini. **Colli Orientali del Friuli**, l'intera formazione collinare della porzione orientale della provincia di Udine ha in Cividale il suo capoluogo enologico. Il disciplinare di produzione dei Colli Orientali del Friuli annovera al suo interno il maggior numero di vitigni autoctoni in Italia. **Collio**, comprende circa 1600 ettari di vigneti collinari specializzati, distesi lungo la fascia collinare settentrionale della provincia di Gorizia a ridosso del confine con la Slovenia. I vitigni oggi coltivati nel Collio sono per lo più di origine francese, importati a partire dal 1850. **Carso**, dall'altopiano carsico, nella provincia di Trieste, al mare e, per una piccola parte, nel territorio della provincia di Gorizia. **Friuli Isonzo** comprende gran parte della provincia di Gorizia ed è attraversata dal fiume Isonzo. L'area è vocata alla produzione di uve a bacca sia rossa che bianca. **Lison Pramaggiore**, zona doc interregionale tra Veneto e Friuli Venezia Giulia, con 6 comuni in provincia di Pordenone.

L'origine geografica conferisce qualità e peculiarità a diciotto prodotti dop del Veneto

Sono 36, più una stg (specialità tradizionale garantita), le eccellenze agroalimentari venete riconosciute dai Marchi di qualità europei (dop e igp, denominazione di origine protetta e indicazione geografica protetta). Ma che cosa significano queste sigle? Cosa caratterizza in maniera unica questi prodotti di qualità? L'Unione europea ha riconosciuto come l'origine geografica condiziona qualità e peculiarità di un prodotto e per tutelarla ha creato due denominazioni d'origine. Il marchio dop, denominazione di origine protetta, è concesso ai prodotti agroalimentari le cui caratteristiche qualitative dipendono del tutto o in parte dall'ambiente geografico in cui sono prodotti, ambiente che unisce fattori naturali, come il clima e le risorse, e fattori umani, come le tecniche di produzione e trasformazioni tipiche di un'area delimitata. Fondamentale è che tutte le fasi produttive avvengano nell'area stessa.

Le dop venete sono 18: Prosciutto Veneto Berico-Euganeo, Salamini italiani alla Cacciatora, Sopressa Vicentina, Cozza di Scardovari e Miele delle Dolomiti Bellunesi; tra i Formaggi l'Asiago, la Casatella Trevigiana, il Grana Padano, il Montasio, il Monte Veronese, il Piave, il Provolone Valpadana e il Taleggio; e ancora l'Olio extravergine di oliva Garda e l'Olio extravergine di oliva Veneto delle zone Valpolicella, Euganei e Berici e Grappa. Infine Aglio Bianco Polesano, Asparago Bianco di Bassano e Marrone di S. Zeno.

Igp, "Indicazione geografica protetta", è un marchio che viene attribuito ai prodotti agricoli e alimentari che posseggono qualità o caratteristiche determinate dall'origine geografica. Almeno una delle fasi produttive deve avvenire in un'area geografica determinata, ma non necessariamente tutte come invece vale per le dop. Le igp venete sono 18, principalmente prodotti ortofrutticoli: Ciliegia di Marostica, Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese, Insalata di Lusia, Marrone di Combai, Marroni del Monfenera, Pesca di Verona, Radicchio di Chioggia, Radicchio di Verona, Radicchio Rosso di Treviso, Radicchio Variegato di Castelfranco, Riso del Delta del Po, Riso Nano Vialone Veronese, Asparago di Badoere e



Asparago Bianco di Cimadolmo. Inoltre, Salame Cremona, Zampone Modena, Mortadella Bologna e Cotechino Modena. Rigidi disciplinari di produzione e specifici organismi di controllo assicurano che le caratteristiche siano rispettate.

Infine, la denominazione di specialità tradizionale garantita, stg, spetta agli alimenti ottenuti da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente o con un metodo di produzione tradizionale, in uso in Italia da almeno 30 anni. Oltre alla pizza napoletana esiste solamente un'altra stg italiana, la mozzarella. Il Veneto è, poi, una terra di antiche tradizioni vinicole che vanta in Italia il primato nella produzione di vini doc (denominazione di origine controllata). Ci sono infatti 17 zone di produzione di vini doc in cui operano 17 Consorzi Volontari di Tutela che salvaguardano qualità e tipicità del vino prodotto:

Bagnoli, Bardolino, Bianco di Custoza, Breganze, Colli Berici, Colli Euganei, Gambellara, Garda, Lessini Durello, Lison Pramaggiore, Lugana, Montello e colli Asolani, Piave, Prosecco di Conegliano, Soave, Valdadige, Valpolicella.



CENTRO
IMPLANTOLOGIA
DENTALE
AVANZATA

Riacquista
il Sorriso
in un Giorno

Stanco della protesi mobile?

Oggi puoi avere denti fissi
in una sola seduta.

Basta alla paura del dentista:
si possono ridurre ansia e dolore
con la sedazione cosciente



Dottor Claudio Barchitta
Direttore Sanitario

BARCHITTA®
CLINICA DENTALE

800514661

SPINEA - VENEZIA
T. 041 5412099

Finanziamenti agevolati
personalizzati

www.clinicabarchitta.it

#MENO GIORNALI MENO LIBERI

Basta soldi ai giornali, dice qualcuno.

Sì, però... Però ci sono più di 200 giornali in Italia che fanno informazione come nessuna grande testata mai potrà fare. Però dovrai rinunciare al tuo quotidiano locale, al settimanale della tua comunità, alla rivista che la pensa come te. Però c'è un mondo di 3000 persone che rischia il posto di lavoro. E che risparmio è? In pochi anni il fondo pubblico per l'editoria è calato del 90%. Però questo Paese potrà fare a meno dell'informazione libera? Quella senza profitti, senza padroni, senza catene?

**Senza fondo per l'Editoria non profit
l'informazione libera va a fondo:
firma anche tu, adesso.**



#menogiornalimenoliberi



FIRMA E LASCIA IL SEGNO [BIT.LY/MENOLIBERI](https://bit.ly/menoliberi)

Né carne né pesce

Le ricerche sulle diete vegetariane e vegane riflettono un po' l'andamento di quelle sul consumo del caffè. Un giorno fanno bene, il giorno dopo sono causa di tutti i mali dell'umanità. E poi in questo campo influiscono molto le mode e i personaggi famosi, come ad esempio l'attrice Anne Hathaway che recentemente ha dichiarato: "La dieta vegana non mi faceva stare bene: ho smesso". E così fanno 4 su 5 dopo un periodo più o meno lungo di prova. In realtà, in Italia e nel resto del mondo, sono in aumento le persone che si avvicinano alla dieta vegetariana e a quella vegana. L'ultima rilevazione Eurispes nel 2013 ha registrato un incremento di vegani e vegetariani in Italia dello 0,6%. In totale le persone che avrebbero scelto di non toccare prodotti animali sarebbero 4,2 milioni, ovvero il 7,1% della popolazione. In tutto il mondo i vegani e vegetariani sono un miliardo di persone, una su 7. Il Paese dove è più alto il numero di chi non mangia carne è l'India (30%), in Europa è invece la Germania con l'8,6%. Vegetarianesimo significa non mangiare carne, ma non escludere del tutto i prodotti derivati dagli

animali come latticini e uova; il veganesimo invece elimina anche quelli, e basa l'alimentazione esclusivamente su frutta, verdura e legumi. Il 7,1% degli italiani che hanno deciso di chiudere con la carne sono per la maggior parte vegetariani (6,5%, contro lo 0,6% di vegani).

Dei motivi per cui si fa questa scelta e delle attenzioni da seguire abbiamo parlato con la dottoressa Lisa Baesso, esperta nutrizionista e biologa che cura una rubrica sull'alimentazione nel periodico dell'Avvis veneto.

"Confermo che le persone che decidono di seguire diete vegetariane o vegane sono in aumento anche nel nostro territorio. I motivi sono principalmente etici, per poi passare alla questione salutare per cui si inizia ad avvicinarsi ai cibi biologici, cercando anche di coltivare in proprio prodotti ortofrutticoli, per poi arrivare ad una scelta vegetariana assoluta".

L'impressione, osservandola dall'esterno, è che a questa dieta manchi sempre qualcosa... che sia una dieta che priva non solo di sapori, del piacere di mangiare determinati cibi, ma anche di sostanze utili al nostro ben-essere. Ad esempio, può essere una dieta

Cresce anche in Italia il numero delle persone che segue diete vegetariane o vegane. La scelta avviene per motivi etici, per moda e per ragioni di salute come ci spiega la dottoressa Lisa Baesso, nutrizionista, che, però, le sconsiglia ai bambini

per i bambini? "Volendo sì, se sono seguiti e rispettati determinati principi nutritivi. Io, però, sconsiglio di applicarla ai bambini, perché i piccoli hanno necessità di più apporto di vitamine e di sali minerali. In ogni caso, ancor più degli adulti, dove il problema per i vegani è la necessità di integrazione di vitamina B12 (presente solo in alimenti di origine animale e fondamentale per la produzione di emoglobina), bambini e ragazzi in crescita devono



essere seguiti da un nutrizionista e controllati con frequenti esami del sangue, proprio perché non venga a mancare il giusto apporto nutrizionale".

Altra categoria che necessita di qualche attenzione maggiore è quella degli sportivi, professionisti e non: "Anche qui, controindicazioni non ce ne sono, a meno che non sorgano patologie. L'importante è che la dieta vegetariana o vegana non sia frutto di un «fai da te» ma che sia studia-

ta, bilanciata e su misura per la persona, considerando l'attività sportiva e la composizione corporea. Latte di soia, legumi, frutta secca, crocifere (broccoli, cavoli...) danno il necessario apporto di calcio, 2 cucchiaini al giorno di olio di semi di lino suppliscono all'omega 3 contenuto nel pesce". (L.G.)

INTERVISTA. Il cibo come incontro tra culture diverse: le scelte della festa "Ritmi e danze dal mondo"

Il sapore della condivisione

"Il modo di procurarsi il cibo, di prepararlo e di consumarlo è cultura, è parte integrante di un popolo, è il modo di stare al mondo". Don Bruno Baratto, direttore della Migrantes di Treviso e uno dei promotori della festa "Ritmi e danze dal mondo", rassegna di incontri, musiche, balli, cucine etniche che da vent'anni convoglia a Giavera del Montello oltre tremamila visitatori a ogni edizione da 130 paesi. "Il cibo è un modo di contatto che ognuno di noi ha con il mondo. Lo ingloba, entra a far parte di te. Il cibo gradevole o non gradevole al mio gusto ha a che fare con la persona che me lo offre, con cui lo condivido". Il cibo, insomma, fa parte dell'identità di un gruppo sociale. Ed è per questo che nei processi migratori uno degli aspetti a cui ci si attacca è quello delle pietanze. Non importa quanto è difficile procurarsi quell'ingrediente. Ma è necessario e urgente riprodurre nella nuova terra dove ci si è stabiliti le pietanze a cui siamo abituati, che ci rappresentano. "Ci si attacca ai gusti, ai sapori, agli odori e anche ai saperi dei cibi", perché formano la nostra identità.

Ci si può conoscere, ci si può incontrare davanti a un piatto. E le cucine etniche occupano un posto importante, anche se non il principale, nella festa "Ritmi e danze dal mondo" che si tiene a Giavera del Montello, in provincia di Treviso, ogni anno, a giugno. "Crocevie di incontri e di culture", questo il sottotitolo dell'evento organizzato dalle associazioni degli immigrati. "Le cucine etniche sono nate per tre motivi: il primo è quello di rendere presente al pubblico che partecipa un aspetto culturale dei vari grup-

pi, aspetto che passa attraverso il cibo. Un secondo motivo è quello di rendere protagonista l'associazione che partecipa col rischio d'impresa. Propone i suoi piatti, che prima noi vagliamo, li vende, e, tolti la quota di partecipazione, il ricavato è suo. Terzo aspetto è quello di lavorare tutti assieme per garantire il rispetto delle regole".

In tutte le culture il momento del pasto è una delle occasioni principali in cui la famiglia si trova insieme. Come, poi, dipende da Paese a Paese. In molte culture ancora oggi gli uomini non mangiano con le donne, i capofamiglia con i bambini e così via. "Ci sono delle esclusioni reciproche, delle aree specifiche riservate e anche noi, nei nostri viaggi culturali in Africa, rispettiamo queste regole quando veniamo invitati a mangiare nelle case". Don Bruno è in partenza proprio per un viaggio, un cammino biblico nel deserto della Tunisia. "Alla sera mangeremo tutti insieme attorno al fuoco quello che le nostre guide ci prepareranno, carne, verdura, pane cotto al momento. Condivideremo il cibo preparato secondo le loro abitudini... anche se sappiamo che saranno attenti a non crearci problemi con le spezie, troppo piccanti per noi italiani!".



E proprio per "adeguare" i sapori dei piatti ai gusti italiani, alla festa "Ritmi e danze dal mondo" c'è un supervisore-assaggiatore, Silvia Giroto che va in casa di chi si propone per la cucina etnica, incontra le persone, mangia con loro condividendo anche il loro modo di stare a tavola, "a volta mangiando seduti sul tappeto, prendendo da un piatto unico centrale". Silvia ha visto, in questi vent'anni, crescere la curiosità dei visitatori verso le cucine etniche "che sono aperte, quindi visibili dall'esterno. Tutti possono seguire la preparazione". E nel contempo è diminuita la diffidenza verso certi cibi. "Anzi, cous cous e hazado

ora non possono mancare!". Tutti i continenti sono rappresentati con i loro piatti tipici. A Silvia abbiamo chiesto di fare una classifica dei più amati dagli italiani: "Sicuramente al primo posto Argentina e Brasile, che hanno gusti e sapori più vicini ai nostri. Si stanno affermando le pietanze dell'India e del Bangladesh, nonostante siano speziate e piccanti, poi direi il cous cous arabo e per ultimi i piatti dell'Africa nera".

L'importante è recarsi a queste feste interculturali con la mente, il cuore e il palato sgombri da pregiudizi. Sicuramente tutti i nostri sensi saranno saziati. (Lucia Gottardello)

LA PRESENZA ALL'EXPO 2015

Trentino: l'energia della biodiversità

L'unicità e la diversità naturale, ambientale, istituzionale ed anche culturale saranno la carta di identità che il Trentino presenterà all'esposizione mondiale Expo 2015 Milano, in programma da maggio ad ottobre prossimi. Una delle novità del progetto sta nella volontà di portare lo stesso Expo in Trentino - soprattutto i flussi di visitatori - innovando e tematizzando le proposte turistiche territoriali, lanciando pacchetti turistici incentrati su nuovi itinerari del gusto e di eno-turismo. Expo 2015 dovrà trovare quindi una precisa ricaduta in Trentino, grazie alla costruzione di un pacchetto integrato di eventi promozionali, culturali, scientifici e turistici, nella prospettiva di fornire occasioni di approfondimento sui temi di maggiore interesse e per attrarre selezionate platee di operatori e key players utili all'internazionalizzazione del sistema provinciale. Al di là dei turisti in arrivo, Expo rappresenta la straordinaria occasione per innovare le proposte e le politi-

che di promozione dell'offerta territoriale. "Credo che il primo elemento da valorizzare - spiega l'assessore provinciale al turismo Michele Dallapiccola - sia la straordinaria biodiversità di un territorio ricco di storia, capitale sociale e di forte propensione all'innovazione. Abbiamo cercato quindi di condensare attorno a tre concetti: biodiversità; identità alpina e dolomitica; innovazione. «Trentino: l'energia della biodiversità» richiama alcuni chiari concetti". Il Trentino avrà uno spazio espositivo di circa 200 mq nel Padiglione Italia, lungo il Cardo Nord Ovest e aprirà per sei mesi un ufficio di rappresentanza dedicato alle relazioni internazionali con delegazioni economiche, istituzionali e di operatori del settore agricolo e turistico. Ma soprattutto, il Trentino avrà a disposizione per 13 settimane - dall'1 agosto al 31 ottobre - una delle Piazzette per i territori posta anch'essa lungo il Cardo. Inoltre, per ben tre mesi il Trentino potrà esporre e promuovere il meglio della propria offerta territoriale, produttiva e scientifico tecnologica accogliendo le imprese e i principali attori territoriali attivi nei temi dell'Expo. (Francesco Fedrizzi)

ECUADOR

A Milano anche l'esperienza di Mcch che da 30 anni riunisce i contadini promuovendo la coltivazione e la vendita dei prodotti attraverso il commercio equo



Portare a tavola cibo e dignità



In alto don Graziano Mason, fondatore di Mcch - Maquita; a sinistra un momento della lavorazione della fave di cacao; a destra, il centro per il turismo sostenibile, altra realtà di Maquita



La sua "creatura" tra un mese spegnerà trenta candeline e lui, che di anni ne ha settanta, ha ancora la voce squillante ed entusiasta della gioventù, di quando, arrivato in Ecuador come prete *fidei donum* della diocesi di Treviso, ha cominciato a combattere le ingiustizie e a parlare di Gesù Cristo e di dignità del lavoro, di lotta allo sfruttamento e di emancipazione per contadini, donne e interi popoli. Don Graziano Mason all'Expo ci sarà, alla World Fair Trade Week (La settimana mondiale del commercio equo e solidale), come rappresentante dell'Mcch ("Dandoci una mano commercializziamo come fratelli"). Nata nel 1985 e oggi più nota con il nome di Maquita, è una cooperativa popolare di produttori che ha saputo fare impresa e conquistare fette mondiali di mercato, tanto da arrivare ad essere la quinta realtà ecuadoregna per l'esportazione di cacao (378 container nel 2014), "e le prime quattro sono tutte multinazionali" sottolinea don Graziano che, per l'anno delle trenta candeline, si propone un obiettivo ambizioso: "scalare la classifica e diventare quarti entro il 2015". Perché far crescere Maquita si-

gnifica dare a sempre più persone la possibilità di vivere con dignità del proprio lavoro: "Siamo impegnati sul fronte sociale e di crescita spirituale - spiega don Graziano -, camminiamo con i poveri perché Dio vuole che tutti i suoi figli vivano con dignità".

742.000 persone coinvolte

Oggi, oltre ai 300 mila produttori, ci sono altre 442 mila persone coinvolte nella lavorazione dei prodotti, nel commercio e nelle altre attività delle oltre 400 organizzazioni che fanno capo a Maquita, da cui ricevono formazione, assistenza, credito. E

Maquita, a sua volta, fa parte del grande mondo del Fepp (il Fondo ecuadoriano Populorum Progressio), che comprende diverse organizzazioni di produzione, una realtà guidata da un altro trevigiano, Bepi Tonello.

"Abbiamo lottato per mettere insieme i produttori di cacao, di caffè, di canna da zucchero - spiega don Graziano - per strappare ai compratori un prezzo più giusto. Poi abbiamo pensato di accorciare la filiera e di vendere in proprio le materie prime o semilavorate, dando così lavoro a un maggior numero di persone, fino alla vendita di alcuni prodotti finiti, dalle marmellate

alla panela, lo zucchero di canna bio, senza trascurare l'artigianato".

Nuovi mercati e nuovi prodotti

Le esportazioni sono verso Stati Uniti, Canada, Messico, Olanda, Spagna, Italia ed ora ci si sta aprendo anche ai Paesi asiatici. Alla ricerca di nuovi mercati, oggi Maquita lavora anche su altri prodotti: dalla quinoa al mote, un mais speciale, al palmito, che arriva dalle zone orientali più povere dell'Ecuador, "perché nei nostri piatti è importante mettere cibo buono, sì, ma anche fatto con la dignità di un lavoro pagato a un prezzo

giusto, e prodotto rispettando l'ambiente". Grandi gli investimenti nella formazione e nelle tecnologie, con la valorizzazione dei giovani e con la possibilità da parte di uomini e donne di mantenere la propria famiglia e far crescere lo sviluppo del Paese: lo statuto di Maquita prevede, infatti, la parità di genere nei posti di lavoro e negli incarichi direttivi.

Dalla lotta iniziale contro le multinazionali, alla collaborazione con i grandi marchi, in nome di una giustizia sociale che "fa bene" anche all'impresa profit. "Per molti anni la Ferrero ha comperato il nostro cacao pagando un

prezzo giusto, e in anticipo, permettendo ai produttori di non indebitarsi. Oggi il rapporto è sospeso, ma speriamo di riprenderlo. C'è un'altra azienda italiana, la Icam di Milano, che acquista una parte del nostro cacao".

Non nasconde don Graziano che negli anni ci sono state anche delle crisi, superate però con speranza e coraggio. Un'esperienza che vale la pena di vivere, anche "sul campo", magari approfittando della cooperativa che promuove un turismo consapevole e sostenibile, per conoscere l'Ecuador e la vita dei suoi contadini. (Alessandra Cecchin)

IL CETRIOLINO DI MC DONALD'S HA RADICI ITALO-AUSTRALIANE

Avete presente un cetriolino? Uno di quelli che si mangiano sotto aceto? Provate a immaginarvi 300 ettari, tutti di cetriolini. E macchinari all'avanguardia per selezionarli e metterli in salamoia in grosse cisterne. Tutto ciò esiste a Tabbita, tra le immense distese del Nuovo Galles del Sud. Nell'enorme tenuta agricola di Tony Parle e della moglie, Gabriella Mazzon. Se vi capitasse di entrare in un McDonald's durante un viaggio nella lontana Australia, sappiate che avete grosse possibilità di mettere sotto i denti uno dei cetriolini di Tony e Gabriella, visto che la loro azienda è l'unica fornitrice di questo ortaggio per la Mc Donald's Australia.

Perché ci occupiamo di loro? L'avrete già capito dal cognome di Gabriella. Mentre Tony, australiano da tre generazioni, ha lontane origini francesi e britanniche, il papà di Gabriella, Romano Mazzon, arrivò in Australia proveniente da Treviso nel 1949 all'età di 19 anni, dopo un viaggio di sei settimane in nave. Si stabilì a Griffith, città non distante da Tabbita, e iniziò a coltivare verdura. Tornò in Italia, si sposò; ben presto la nuova famiglia si ristabilì in Australia. Qui Romano e la moglie Amalia ebbero tre figli - Gabriella, Bruno e Livio - e acquistarono un'azienda agricola di arance e vigneti. Ora quell'azienda è gestita da Bruno Mazzon e conferisce uva ad una delle più grandi cantine della zona. Gabriella, invece, ha sposato Toni Parle e, con lui, la coltivazione di cetriolini. I numeri sono enormi, impensabili per i territori europei e per le nostre aziende agricole. "Possediamo - racconta Gabriella -



un'azienda di produzione di cibo a Tabbita, a 600 chilometri da Sidney. Abbiamo 4.000 ettari di terreno, 300 ettari sono coltivati a cetriolini. Li raccogliamo ogni anno da gennaio ad aprile, con dei grossi macchinari. Poi attraverso altri macchinari li selezioniamo e li tagliamo a fettine. Mandiamo tre semi-rimorchi ogni settimana ai centri di distribuzione della Mc Donald's a Sidney e Melbourne". Un rapporto, quello con la multinazionale, che dura fin dal 1987.

La classificazione e lo smistamento dei cetriolini sono operazioni complesse: "Prima sono mantenuti all'interno di grandi cisterne con la salamoia. Ciò dura per un anno e li trasferiamo come

Distese immense. 300 ettari di piantagione. Macchinari sofisticati. Per abbinare qualità e quantità. Gabriella Mazzon, trevigiana, e il marito Tony Parle raccontano dall'Australia la loro singolare attività

richiesto alla fabbrica per essere affettati e messi sottoaceto dentro a sacchetti e contenitori". Nonostante i numeri enormi, Mc Donald's ha delle richieste esigenti e precise. "Vogliono il

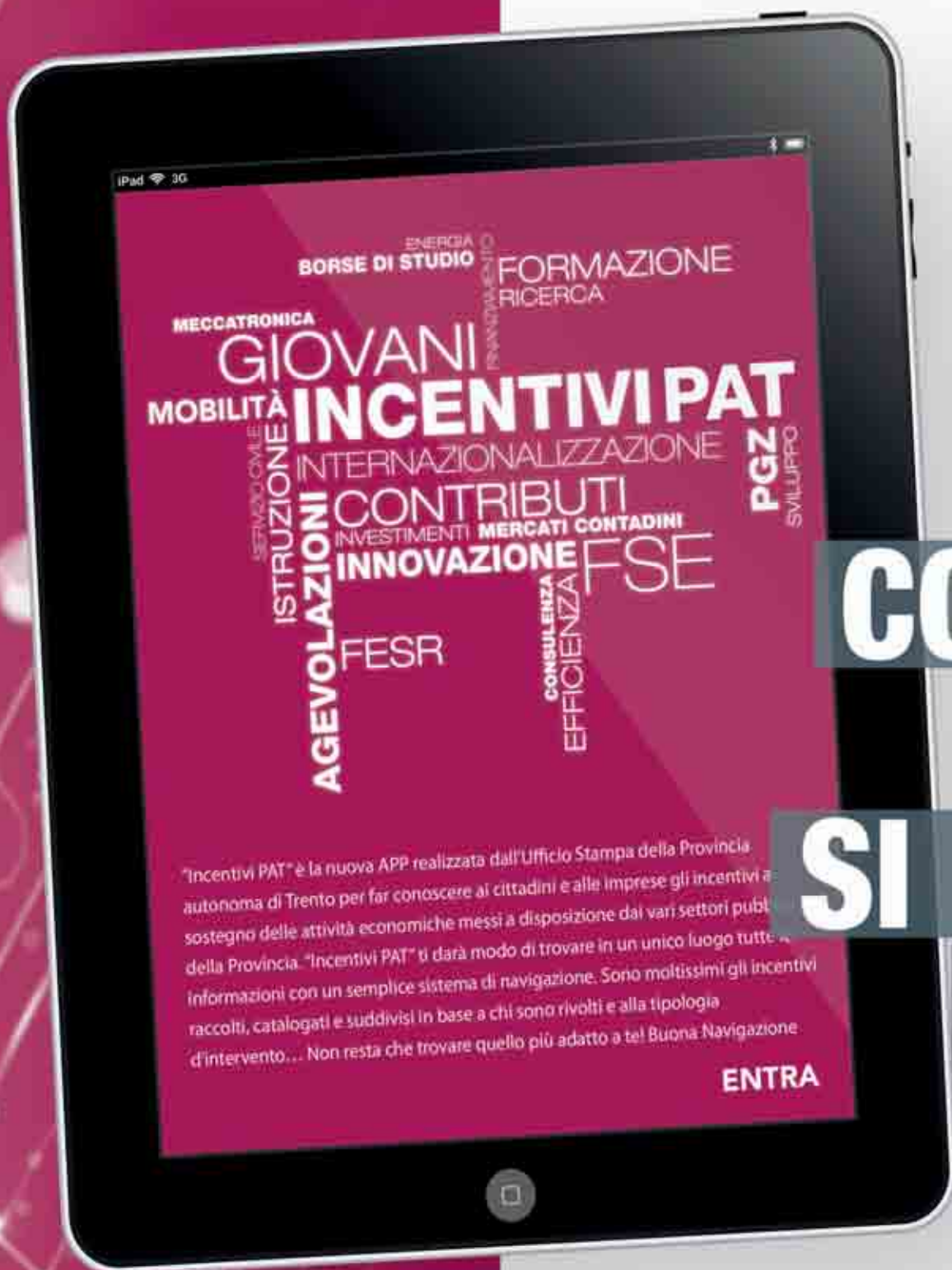
meglio - afferma Tony Parle -. Il cetriolo deve essere di un certo diametro, di una certa gradazione di colore. E deve anche avere un gusto tenue di aneto". Gabriella ha un forte legame con l'Italia, come accade per molti degli oltre 900 mila italo-australiani: "Ho ancora zii e zie e molti cugini in Italia, ho contatti con qualcuno di loro. Siamo stati in Italia alcune volte, e abbiamo ricevuto visite da parte di parecchi parenti nel corso di questi anni". Lì, nel cuore dell'Australia, l'Expo di Milano è però lontana: "Ne abbiamo sentito parlare, so che è un evento atteso da anni". Ma qui i cetriolini australiano-trevigiani non arriveranno.

Bruno Desidera

CAMERUN

"Il cibo unisce la famiglia" dicono i Tupuri

Il pranzo è un momento importante di una famiglia e di un gruppo sociale e ovunque è vissuto rispettando regole e tradizioni. Nelle zone del nord Camerun, tra i Tupuri, uomini e donne, ragazzi e ragazze mangiano separati. Il marito mangia a parte e di solito con gli ospiti o coi vicini. Ci sono poi i tabù riguardanti la suocera: un genero non mangia in presenza della suocera. Questa separazione non toglie niente all'importanza e alla familiarità del pranzo. Quando un gruppo di persone sta mangiando, se uno passa il vicino, può sedersi e mangiare. Il cibo, si dice, è per tutti. Quando si annuncia l'arrivo di un ospite, il capofamiglia uccide un animale. Le parti dell'animale hanno ognuna la propria destinazione: all'anziano si riserva lo stomaco, ai giovani la parte posteriore, e così via. E' la donna che distribuisce il cibo e riserva per i vari membri della famiglia la loro porzione. Quando un uomo incomincia a mangiare, versa a terra un pezzetto di polenta e un po' di birra di miglio per suo padre defunto. Nelle feste più importanti, il pranzo raduna anche centinaia di persone, ed è il momento più importante. E' pure il momento che unisce la parentela, gli amici. Non partecipare è brutto segno. In realtà uno non mangia mai col vicino se non si sente in buon'armonia. Che bello sarà quel giorno quando ognuno sarà libero di sedersi accanto ad ogni uomo, suo fratello, anche se bianco, nero, giallo e condividere tutti insieme il cibo, perché, dicono i Tupuri, il cibo è di tutti! Sarà il cibo a unire la famiglia umana. Anche nel cuore dell'islam l'ospitalità è sacra. L'offerta di cibo è importante quanto la preghiera o la fede negli angeli. Nel Corano lo straniero è equiparato ai parenti prossimi. (p. Silvano Zoccarato - Pime)



**COI FERRI
GIUSTI
SI LAVORA
MEGLIO**

Scarica l'**APP**
per iPad, iPad mini
e tablet Android.
Potrai così accedere
e visualizzare
gli **incentivi**
più adatti a te!



Provincia autonoma di Trento



NOI
ASSOCIAZIONE
ORATORI & CIRCOLI
TRIVENETO



ORATORIO: nutrimento per la vita

Presenza NOI nel Triveneto:
14 PROVINCE - 13 DIOCESI
881 Circoli Parrocchiali, Oratori, Patronati
284.775 SOCI

chioggia@noiassociazione.it - concordia-pordenone@noiassociazione.it - gorizia@noiassociazione.it - padova@noiassociazione.it
rovigo@noiassociazione.it - trento@noiassociazione.it - treviso@noiassociazione.it - trieste@noiassociazione.it
venezia@noiassociazione.it - vicenza@noiassociazione.it - vittorioveneto@noiassociazione.it - verona@noiassociazione.it

NOI Veneto - Via Visinoni, 4/C - 30174 Zelarino (VE) - tel. 3939929330 - veneto@noiassociazione.it